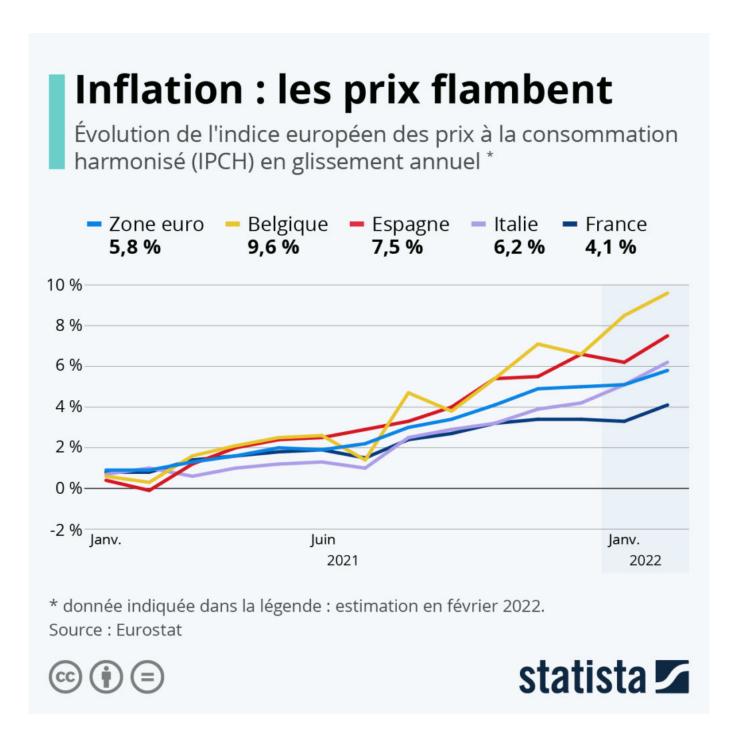


L'inflation bat un record dans la zone euro



Alors que peu de pays sont épargnés par l'accélération de l'inflation depuis l'année dernière, la guerre en



Ukraine laisse craindre une nouvelle envolée des <u>prix de nombreux produits</u>. Propulsée par la hausse des prix de l'énergie, mais aussi de l'alimentation, l'indice des prix à la consommation (IPCH) dans la zone euro a atteint un niveau record en février, à 5,8 % en glissement annuel. Comme le montre notre graphique, certains pays sont plus touchés que d'autres. L'inflation est un peu plus modérée en <u>France</u> que chez ses principaux voisins, avec un indice des prix à la consommation en hausse de 4,1 % sur un an selon <u>Eurostat</u>. En Belgique et en Espagne, le taux a atteint respectivement 9,6 % et 7,5 % le mois dernier, tandis qu'une hausse des prix de plus de 5 % était enregistrée en Allemagne en janvier.

De Tristan Gaudiaut pour **Statista**

Avignon 28e ville de France la plus chère pour faire son plein



Ecrit par le 30 octobre 2025



S'appuyant sur les données du portail <u>prix-carburants.gouv.fr</u> le site comparateur de voitures et guide d'achat <u>Caroom.fr</u> vient de dresser <u>un état des lieux du prix des carburants dans les 50 plus grandes villes françaises</u>. Avignon y figure en 28^e position avec une hausse des carburants de près de 22% en 1 an. Une augmentation aussi observée dans les principales villes de Vaucluse.

Avec un prix moyen de 1,603€ pour 1 litre de gazole en janvier 2022, Avignon figure en 28e position des villes françaises en termes de coûts des carburants. En 1 an, les 14 points de vente références de la cité des papes ont vu le prix moyen du litre de gazole augmenter de 0,288€, soit une hausse de +21,89%. Pour les automobilistes locaux, le coût moyen d'un plein de 40 litres* à Avignon est ainsi passé de 52,60€ en janvier 2021 à 64,11€ 12 mois plus tard, soit une hausse de +11,51€. Pour rappel, mi-novembre 2018, date du début du mouvement des Gilets Jaunes, le prix du litre de gazole était à Avignon de 1,471€.

Evolution du prix moyen de 1 litre de gazole à Avignon depuis 2018.

Velleron le plus cher, les Taillades le moins coûteux

Dans le reste du Vaucluse c'est à Velleron que l'on constate le prix le plus élevé pour 1 litre de gazole



(1,675€). Derrière arrivent les villes de Monteux (1,651€), Orange (1,624€), Bollène (1,614€), Isle-sur-la-Sorgue (1,609€) et Sorgues (1,609€) qui sont toutes plus chères qu'Avignon. A l'inverse, c'est au Pontet (1,597€), Pertuis (1,587€), Cavaillon (1,586€) et les Taillades (1,586€) que les automobilistes du département s'en tirent le mieux. Au final, le Vaucluse affiche une hausse moyenne de +21,96% en un an alors que le prix moyen du litre de gazole s'affiche à 1,603€.

Comparatif 2021-2022 du prix moyen de 1 litre de gazole dans les principales villes de Vaucluse.

Mieux vaut faire son plein à Aix ou à Nîmes

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, c'est à Toulon que l'on trouve le prix le plus élevé pour 1 litre de gazole (1,621€ – 15° rang national). En 27° position, Marseille (1,604€) figure juste devant Avignon. Suivent ensuite Nice (30° avec 1,602€) et Aix-en-Provence (38° avec 1,593€). En Paca, la hausse moyenne est de +20,75% en un an et le prix moyen du litre de gazole s'établit à 1,607€. Chez nos voisins, Montpellier (11°) affiche des coûts élevés (1,625€) alors que Nîmes (45°) s'en sort beaucoup mieux (1,585€). Au niveau national, l'outil mis en place par Flashs, l'agence spécialisée en data, et Caroom.fr constate les

Au niveau national, <u>l'outil</u> mis en place par <u>Flashs</u>, l'agence spécialisée en data, et Caroom.fr constate les plus fortes hausse à Brest (+25,17%), le Havre (+24,39%) et Vitry-sur-Seine (+24,24%). Dans le même temps, c'est à Grenoble que se trouve le gazole le plus cher de l'Hexagone (1,677€) devant Montreuil (1,655€) et Nanterre (1,650€) qui complètent le podium de ce top 50 à découvrir ci-dessous.

*Le gazole représentant plus de 70% des carburants vendus en France, c'est ce type de carburant qui a été retenu comme exemple pour cette étude.

HD-signs lauréate du concours '10.000 startups'



Ecrit par le 30 octobre 2025



HD-signs que nous abordions <u>dans nos colonnes</u> est lauréate vauclusienne des sélections régionales pour le prix '10.000 startups pour changer le monde', organisé par La Tribune et BNP Paribas.

La startup avignonaise s'est illustrée dans la catégorie 'data et intelligence artificielle'. Créée en 2018 par <u>Manuel Silva</u>, la société développe une gamme de panneaux de signalisation connectés et dotés de capteurs météo. Le département de Vaucluse est d'ailleurs site pilote pour tester les panneaux connectés sur les routes.

Ils sont équipés de capteurs qui permettent d'analyser le trafic et de prévoir des phénomènes météorologiques dangereux comme le verglas. Ces équipements technologiques seront déployés sur toutes les zones météo-sensibles pour former un réseau d'observation météorologique terrestre haute résolution inédit. Les panneaux intelligents de <u>HD-signs</u> participent ainsi à l'éclosion des véhicules connectés et autonomes, qui interagiront particulièrement avec le mobilier urbain.

L'innovation vauclusienne a ainsi été distinguée lors du prix <u>'10.000 startups'</u> organisé en partenariat avec Wai by BNP Paribas, Bpi France, Business France, La French Tech et Atalian. A l'occasion de ses 10 ans, le concours reprend la route pour son tour de France et des Outre-Mer jusqu'au 18 février, à la



recherche des pépites qui succéderont aux anciens lauréats dont Doctolib, ManoMano, Dataiku, Shadow, iAdvize, Otonohm et bien d'autres.

Hd-signs a été lauréate lors des sélections régionales qui faisaient escale à Marseille le 20 janvier. La société est donc en lice pour le grand prix national qui se déroulera le 28 mars sur la scène du Grand Rex à Paris. Elle concourra au côté des autres sociétés lauréates de la Région Sud : Sempack, Marklix, Avicenna.Ai, Nanaba et C3B.

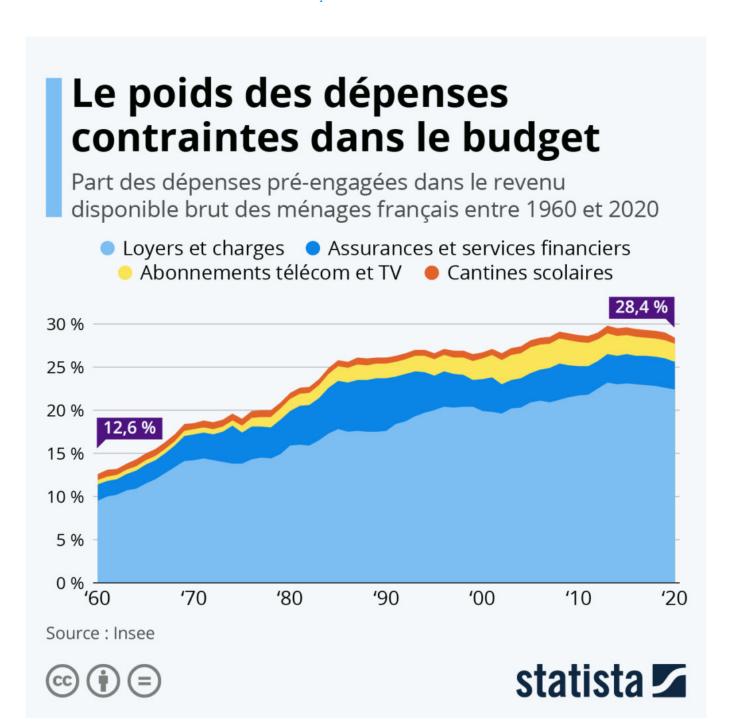
Les lauréats finaux remporteront 100.000€ d'achat d'espace publicitaire au sein de La Tribune (articles, contact privilégié avec les rédactions, mise en avant sur les réseaux sociaux), une mise en relation avec ses partenaires institutionnels et grands groupes et enfin une invitation aux événements thématiques organisés par le média.

Plus d'informations sur HD-signs, cliquez ici.

Présentation du concept par Manuel Silva sur BFM

Le poids des dépenses contraintes dans le budget





La stagnation globale du pouvoir d'achat en France peut en partie s'expliquer par la hausse des dépenses pré-engagées au fil du temps – c'est à dire les <u>frais de logement</u>, assurances, services financiers ou encore abonnements télécoms. Entre 1960 et 2020, la part de ces dépenses pré-engagées dans le revenu disponible des ménages est ainsi passée de moins de 15 % à près de 30 %, selon les <u>données</u> de l'Insee.



Comme le montre notre infographie, ce sont de loin les dépenses liées au logement (loyer, énergie,...) qui pèsent le plus lourd dans le budget des Français et ces dernières n'ont presque jamais cessé de croître. En 1960, les frais de logement ne représentaient que 9,5 % du revenu disponible, contre plus de 22 % de nos jours. La part des frais d'assurances et services financiers dans le budget a quant à elle surtout augmenté entre les années 1970 et 1980, atteignant alors jusqu'à 6 %, avant de redescendre à moins de 4 % à la fin des années 1990. Celle des frais télécoms est montée à 3 % au début des années 2000, mais elle est retombée à 2 % avec l'effet de la baisse du coût des forfaits mobiles et Internet.

Il est important de préciser que ces chiffres représentent une moyenne pour l'ensemble des ménages français et que le poids des dépenses contraintes varie beaucoup selon le niveau de vie. Les ménages les plus pauvres sont les plus fortement affectés : la <u>Drees</u> estime qu'environ 60 % de leur revenu disponible est englouti dans les dépenses pré-engagées.

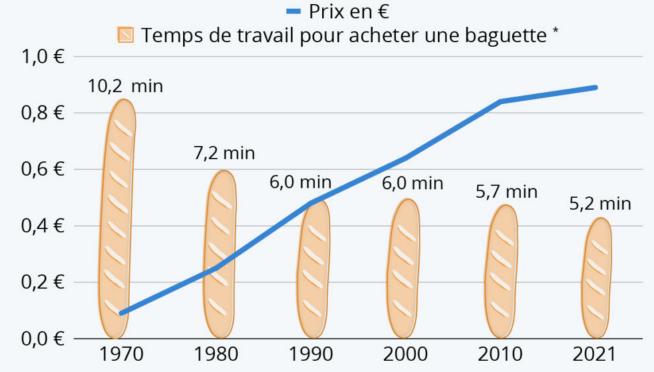
De Tristan Gaudiaut pour Statista

La baguette coûte-t-elle vraiment plus cher qu'avant ?



« L'indice baguette » au fil des années

Évolution du prix d'une baguette de 250g en France et aperçu du pouvoir d'achat basé sur le montant du Smic



* basé sur le Smic horaire brut au premier semestre des années indiquées. Sources : Insee, France-inflation.com, calculs Statista



statista 🚄

Avec la flambée du coût des matières premières, et notamment du blé, la baguette devrait voir son prix augmenter en France dans les semaines à venir. Une mauvaise nouvelle de plus pour les consommateurs qui subissent déjà la <u>hausse des prix de l'énergie</u>. Vendue jusqu'à présent autour de 0,90 € en moyenne, la baguette standard (250g) pourrait ainsi prochainement dépasser le seuil symbolique de 1 euro.



Si l'on regarde l'évolution du prix de la baguette depuis 1970 (où il était de 0,10 € pièce), on peut être tenté de se dire que le coût du pain a littéralement explosé en l'espace de cinquante ans. Mais il s'agit de données brutes qui ne tiennent pas comptent de l'inflation, ni de l'évolution des salaires. Pour se faire une meilleure idée de l'évolution des coûts au fil des années, nous nous sommes penchés sur « l'indice baguette », qui compare le prix par rapport au salaire minimum.

Comme le montre notre graphique réalisé avec les <u>données</u> de l'Insee, on travaille aujourd'hui moins longtemps pour se payer une baguette qu'il y a cinquante ou quarante ans. En 1970, si l'on se base sur le Smic de l'époque (3,4 francs/heure), environ 10 minutes de travail était nécessaires pour acheter une baguette, alors que de nos jours, la durée est descendue sous les 6 minutes. La population française a donc théoriquement gagné du pouvoir d'achat sur l'indice baguette, même si l'on constate que les gains sont beaucoup plus faibles depuis les années 1990. Sur notre graphique, le temps de travail indiqué en 2021 (5,2 minutes) est basé sur les données du premier semestre. Mais si l'on intègre la hausse probable du prix à 1 euro (et la revalorisation du Smic en septembre), cette valeur retrouverait alors le même niveau qu'en 2010 (5,7 minutes).

Ce regard sur l'évolution des coûts n'a pas pour but de relativiser les difficultés des Français qui peinent à boucler leurs fins de mois. Car si certains produits ou services sont plus abordables de nos jours, il faut garder en tête que d'autres postes de dépenses ont augmenté ou sont apparus depuis. Le poids des dépenses pré-engagées (logement, assurances, télécoms, etc.) a par exemple considérablement augmenté au cours des dernières décennies, comme le met en lumière une <u>autre infographie</u>.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Science : 2 Vauclusiennes reçoivent le prix jeunes Talents 2021 l'Oréal-Unesco

<u>Maëlle Bellec</u>, originaire d'Apt et <u>Nour Skaf</u>, originaire de Robion, viennent de se voir décerner le <u>'Prix jeunes talents France 2021 l'Oréal-Unesco pour les femmes et la science'</u>. Une distinction remise cette année à 35 jeunes chercheuses engagées, dont « les travaux scientifiques contribuent à construire un monde plus durable et inclusif » explique les initiateurs de ce prix organisé pour la 15e année.

Recherche sur l'embryon et les exoplanètes

Doctorante à l'Institut de génétique moléculaire de Montpellier, l'aptésienne Maëlle Bellec a été récompensée dans la catégorie 'Sciences biologiques - ingénierie' pour ses travaux visant à percer les mystères du développement de l'embryon.



Pour sa part, c'est dans le domaine 'Physique et chimie' que Nour Skaf s'est vue récompensée pour ses recherches concernant le développement d'outils instrumentaux pour l'observation des exoplanètes. La doctorante travaillant notamment avec l'Observatoire de Paris, le 'Subaru telescope' du 'National astronomical observatory of Japan' à Hawaii ainsi que le 'Center for space exochemistry data' de l'University college de Londres.

Ces dernières ont reçu, comme les autres lauréates, une dotation (15 000€ pour les doctorantes, 20 000€ pour les post-doctorantes) afin de les aider à poursuivre leurs travaux de recherche. Elles vont aussi bénéficier d'une formation au 'leadership' (management, négociation, prise de parole en public, etc.) « visant à leur donner des moyens supplémentaires pour mieux affronter le plafond de verre qui demeure une réalité dans le monde de la recherche » précise la fondation l'Oréal.

« Il faut que les femmes puissent occuper la place qui leur revient dans la recherche. »

Alexandra Palt, directrice générale de la Fondation L'Oréal

« Les femmes restent trop peu présentes dans la recherche scientifique : elles représentent aujourd'hui seulement 33 % des chercheurs dans le monde, et 28% en France, constate la <u>Fondation l'Oréal</u> 'For women in science'. En Europe, 86% des hautes fonctions académiques en sciences sont exercées par des hommes. Et moins de 4% des prix Nobel de science ont été décernés à des femmes. »

Cette année, 21 doctorantes et 14 post-doctorantes ont été sélectionnées en France parmi 740 candidatures par un jury composé de 28 chercheurs de l'Académie des sciences. Pour faire émerger une nouvelle génération de chercheuses d'excellence, la Fondation l'Oréal, aux côtés de l'Unesco, remet chaque année, dans plus de 110 pays, via ses différents programmes nationaux et régionaux 'Jeunes talents pour les femmes et la science', près de 250 dotations, qui visent à apporter un soutien spécifique aux doctorantes et post-doctorantes, à un moment clé de leur carrière.

« L'année que nous venons de traverser nous a mis à rude épreuve mais a aussi révélé un immense potentiel de résilience et de rebond de la part des femmes, notamment au sein des métiers de la santé, rappelle <u>Alexandra Palt</u>, directrice générale de la Fondation L'Oréal. Le regard et l'expertise des femmes sont absolument nécessaires pour construire un monde résilient, durable et inclusif. Il faut que les femmes puissent occuper la place qui leur revient dans la recherche, car les biais de genre limitent la portée et l'impact des découvertes d'avenir. »



Sorénis distinguée par l'AG2R Paca pour la 'Meilleure initiative intergénérationnelle'

AG2R La Mondiale Provence-Alpes-Côte d'Azur vient de remettre, pour la 1^{re} édition, les trophées régionaux des initiatives sociales et solidaires. L'un des lauréats est Sorénis, entreprise Vauclusienne saluée pour son concept de résidence intergénérationnelle située à Entraigues-sur-la-Sorgue.

L'AG2R la Mondiale vient de récompenser 4 initiatives sociales et solidaires de Paca, avec, parmi elles, la société Sorénis pour le prix 'Meilleure initiative intergénérationnelle' pour le projet de <u>résidence intergénérationnelle</u> Julien Lauprêtre, 30 route de Sorgues à Entraigues-sur-la-Sorgue.' Le jury a récompensé les 4 lauréats avec, chacun, une dotation financière de 7 000 €, une enveloppe budgétaire de 1 500 € pour développer sa communication et un accompagnement au développement de 2 jours par un consultant.

Le concept?

Le concept est signé Corinne Ettouati, directrice générale de <u>Sorénis</u> pour des logements intergénérationnels adaptés aux locataires, avec la création d'usages partagés pour créer du lien et de l'entraide au sein des bâtiments tout en émaillant un écosystème avec l'extérieur. Ça commence au sein des bâtiments avec la création d'une Maison partagée -un appartement- accessible à tous selon des horaires et proposant un espace informatique, jeux, accès aux animations, activités diverses, cuisine, aide aux devoirs, un salon de jeux et TV... Et l'idée ne s'arrête pas là puisqu'il s'agit aussi de bâtiments conçus proches ou en cœur de ville afin d'inclure les usagers des bâtiments à la ville ou au village avec les commerces et services de proximité, des aménagements bien pensés comme des trottoirs plans, des passages piétons permettant aux habitants, familles, enfants, seniors d'accéder à la ville à pied, en sécurité.

La Maison partagée propose à toutes les générations de se retrouver pour l'aide aux devoirs, apprendre à se servir d'un ordinateur et à naviguer sur le Web, faire de la cuisine, pratiquer de gym douce, jouer aux boules dehors, faire le potager, comme en famille...

Les prix

Prix de la 'Meilleure initiative de coopération territoriale entre association et entreprise' a été décerné à l'association 60 000 rebonds Sud pour le projet 'Parcours envol et élan ou la dynamique de rebond entrepreneurial et salarial'. Les entrepreneurs du Club des entreprises du rebond et les bénévoles aident des hommes et des femmes devant faire face à un échec entrepreneurial à se reconstruire sur le plan personnel et ainsi à rebondir vers un nouveau projet professionnel. Plus d'infos <u>ici</u>.



Prix de la 'Meilleure initiative bénévole' a été attribué à l'association Habitat et Humanisme Alpes-Maritimes pour le projet 'Résident bénévole'.

L'association a mis place des relais résidents au sein des immeubles où elle détient plusieurs logements. Ces derniers ont pour principale mission de favoriser la convivialité et l'entraide. Plus d'infos <u>ici</u>.

Le Prix 'Coup de cœur' a été décerné à LVD Energie pour le projet 'L'îlot'.

L'îlot est une unité d'hébergement d'urgence pour les femmes victimes de violences conjugales dont les logements ont été créés à partir de containeurs maritimes. Plus d'infos ici.

En savoir plus

Dans le cadre de son engagement sociétal, Ag2r la mondiale, spécialiste de la protection sociale et patrimoniale en France, a lancé en octobre 2020 les Trophées régionaux des initiatives sociales et solidaires dans toutes les régions métropolitaines et en Guyane afin de récompenser des actions concrètes permettant de développer des solidarités de proximité et le lien social, dans les territoires. Cette première remise des prix s'est faite en présence de Caroline Bruynoghe, Directeur régional Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse et de Magali Minamba, Responsable Développement des Activités sociales.

Les articles Sorenis déjà publiés <u>ici</u> et <u>ici</u>.

Prix Omnivores 2021 : deux restaurateurs vauclusiens distingués



Ecrit par le 30 octobre 2025



Depuis sa création en 2003, <u>Omnivore</u> défriche la cuisine contemporaine à travers ses publications, son guide et ses événements en France et à l'international. Lors d'Omnivore food festival organisé au parc Floral de Paris, deux restaurateurs vauclusiens ont décroché un prix, gages de leur engagement pour une alimentation responsable.

200 invités, hommes et femmes, acteurs du changement, sont allés défendre leurs visions de la cuisine, de l'agriculture et de l'entreprenariat responsable. Un esprit de partage et la joie des grandes retrouvailles autour de 5 scènes, d'un marché de producteurs, d'un grand foodcourt, de 120 masterclass et tables rondes... 6 prix nationaux ont été décernés : 2 ont été remportés par des restaurateurs vauclusiens. Les élus ? Nadia Sammut (Auberge de la Fenière, Cadenet) a décroché le prix créateur, Florent Pietravalle (La Mirande, Avignon), est reparti avec le prix de la révélation.

De Shanghai à New York

'Omnivore food festival', sous la houlette de son directeur <u>Romain Raimbault</u>, voit le jour en 2006 dans un gymnase au Havre puis prend rapidement son essor à Deauville, avant de rallier Paris à partir de 2011. En 2012, après son rapprochement avec le groupe GL Events, Omnivore lance Omnivore World Tour, le premier festival de cuisine mondial associant les chefs internationaux et les chefs résidents, avec des



étapes à Shanghai, New York, Moscou, Londres, Mexico, Istanbul et Montréal. Animé depuis l'origine par des valeurs de transmission et de partage, Omnivore a ainsi mis en lumière le travail et le parcours de plus d'un millier de chefs, artisans, pâtissiers, bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration.

Nadia Sammut (Auberge de la Fenière)

Le festival est unanime: « Quand il s'est agi de déterminer le Créateur ou la Créatrice 2021, en concordance avec ce festival, placé sous le signe de l'ouverture et de la diversité, il n'y a pas eu photo. L'expérience vécue à la table de Nadia Sammut correspond en tous points à ce qu'Omnivore met comme substance dans cette distinction, fusion de technique, d'imagination et de liberté d'expression pour une cuisine renouvelée, voire révolutionnaire. » L'établissement de renom se situe route de Lourmarin, 84160 Cadenet. Site internet, cliquez ici.



Ecrit par le 30 octobre 2025



Crédit photo: Nadia Sammut.





Florent Pietravalle (La Mirande)

« C'est le prix de l'avenir et de la jeunesse, la marque de l'attachement d'Omnivore à ce qui est, qui arrive, qui percute, qui fout les poils et qui incite à s'attacher, comprendre la démarche et suivre l'évolution. Le paradoxe, c'est que Florent Pietravalle, à l'âge christique, nous a assis, dans un endroit, fastueux, dans un jus de bon goût de la livrée cardinalice qu'il fut, a priori improbable pour nous, avec un truc qui date de la Rome antique! » déclare le comité Omnivore food festival. Adresse : 4 place de l'Amirande, 84000 Avignon. Site internet, cliquez ici.



Crédit photo: Florent Pietravalle

(Vidéo) Villeneuve-lès-Avignon, Les jardins de l'abbaye Saint-André distingués par le prix de l'Art du jardin

Les jardins méditerranéens de l'abbaye Saint-André, à Villeneuve-lès-Avignon viennent de



recevoir le prix de l'Art du Jardin 2021 de la fondation Signature -Institut de France - ministère de la Culture. Une récompense, remise dernièrement à l'Institut de France, qui vient ainsi distinguer un jardin centenaire en pleine renaissance et encourager ses acteurs ayant opté pour une gestion écologique.

Ce Jardin remarquable, labellisé depuis 2014, continue sa métamorphose avec Marie et Gustave Viennet, les nouveaux gestionnaires de ce monument familial, épaulés par le jardinier Olivier Ricomini. Ouverture au public, transmission botanique et écologique, changements climatiques, les enjeux sont aussi complexes que passionnants pour ces amoureux des jardins.

Dans le détail

Sur les hauteurs de Villeneuve-lez-Avignon, l'abbaye Saint-André abrite un jardin en balcon, de 2 hectares, dominant Avignon et toute la vallée du Rhône. Composé d'un jardin italien et d'un jardin sauvage, sillonné par un nouveau sentier botanique méditerranéen, cet écrin de verdure ouvert 8 mois par an reste très apprécié des habitants et amateurs de flore. L'abbaye Saint-André propose également toute la saison des expériences au jardin : balades avec le jardinier, levers de soleil au son du violoncelle, séances de yoga face à la vue panoramique...

Ils ont dit

«Le jardin des années 1920 aménagé par Elsa Kœberlé et Génia Lioubow a su se renouveler au XXIe siècle en intégrant les contraintes dictées par le changement climatique et les questions environnementales. Ce jardin n'est pas figé dans une époque de création, il se renouvelle avec beaucoup d'intelligence et de poésie. Les propriétaires et le jardinier ont à cœur de valoriser et faire vivre ce lieu exceptionnel.» a remarqué Marie Hélène Bénetière, chargée de mission aux Parcs et jardins au ministère de la Culture et de la Communication.

«Ces jardins se développent dans un site admirable mais l'architecture de ce lieu, tout en étant respectée, n'est pas prégnante dans ce jardin qui semble s'organiser librement. Il émane de ce lieu une beauté paisible, où la main de l'homme se perçoit mais où les végétaux semblent être heureux. Ce lieu, ce jardin, présente une harmonie parfaite qui conduit à une sorte d'élévation spirituelle que chacun peut percevoir et pourtant, c'est une œuvre humaine, construite avec passion, amour et beaucoup de labeur par ses propriétaires et son jardinier. » a souligné Alain Charles Perrot, architecte en chef des Monuments historiques, président de l'Académie des Beaux-Arts et de l'Institut de France.

La Fondation Signature

La fondation Signature – Institut de France, fondée et présidée par Natalia Logvinova Smalto, en collaboration avec le ministère de la Culture a mis en place le prix de l'Art du jardin. La fondation Signature-Institut de France récompense, distingue et révèle les jeunes talents et des projets d'excellences dans différents domaines culturels. Dans le domaine des jardins d'exception, le prix de l'Art du Jardin de la fondation est réalisé en partenariat avec le ministère de la Culture dans le cadre du label



Jardin remarquable. Attribué par le jury de la Fondation, ce prix, dont c'est la deuxième édition, récompense l'un des jardins ayant obtenu le label Jardin remarquable. L'art du jardin joue un rôle essentiel pour notre bien-être, tant en ville qu'en milieu rural. Les jardins publics et privés de tous les styles, des plus vastes parcs aux plus modestes jardins, qu'ils soient historiques du Moyen Âge au XXe siècle, contemporains, futuristes, nourriciers, conservatoires de plantes, exotiques, poétiques, ou encore thérapeutiques sont tous le fruit d'une passion humaine, de soins attentifs permanents, d'héritage de savoir-faire à préserver et à transmettre à nos générations de demain.

www.fondation-signature.org

Les infos pratiques

Les jardins de l'Abbaye Saint-André. Montée du Fort. Site accueil vélo. Ouverture jusqu'en octobre sauf les lundis. Ouvert les jours fériés. De mai à septembre de 10h à 18h. Toutes les informations ici.