Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 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 4 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 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 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 4 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 4 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 4 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 4 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 4 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.

Un dîner d'exception pour un évènement caritatif au profit de l'innovation en cancérologie



4ème édition de cette soirée de gala, vendredi 24 novembre au Palais des Papes. Concocté par 46 chefs (dont Pascal Auger de l'Hôtel d'Europe, Jean-André Charial de « L'Oustau de Baumanière« , Daniel Hébet du « Jardin du Quai » à l'Isle sur la Sorgue, Xavier Mathieu du « Phébus » à Joucas, Florent Pietravalle de « La Mirande« , Michel Philibert du « Gajulea » au Barroux), sous la houlette du charismatique Christian Etienne, maître-cuisinier de France.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

366 convives seront présents dans la grande Salle du Tinel et ils pourront participer à la vente aux enchères menée de main de maître par Patrick Armengau. Des bijoux de la maison Doux, un fauteuil design « Bubble » de Bobois & Roche, une bouteille exceptionnelle de Romanée-Conti, la veste du chef étoilé Pierre Gagnaire seront mis à prix. Une tombola proposera aussi une cinquantaine de lots. En 2021, une raquette de Raphael Nadal avait grimpé jusqu'à 8 000€. A l'attention des contribuables, la défiscalisation pour don est déductible à hauteur de 66%.

Voilà pour le côté festif et convivial. Côté médecine, la parole est au docteur Daniel Serin, vice-président de l'Institut Sainte-Catherine. Un établissement fondé en 1946 spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses. Avec son plateau technique, ses activités de recerche clinique et ses experts, il est l'un des centres les plus performants de France. Une activité particulièrement importante : 55 000 séances de radiothérapie par an (100% du Vaucluse, 33% de PACA), 18 500 de chimiothérapie, 40 000 consultations médicales pour des patients qui viennent aussi des Bouches-du-Rhône et du Gard.

« L'an dernier, nous avons levé 135 026€ grâce à la générosité de tous nos donateurs. Cet argent, économisé depuis 3 ans a permis de financer une machine Ethos (3M€) qui propose une radiothérapie adaptative grâce à l'intelligence articifielle. C'est une innovation qui permet de modifier le traitement du cancer en fonction de l'anatomie du patient et de la taille de la tumeur. Le logiciel calcule la dose optimale à délivrer, séance après séance, au cas par cas, tout en protégeant les tissus sains, donc sans dégâts collatéraux et en limitant les effets secondaires négatifs ».

Le docteur Serin poursuit : « Ce projet a demandé 5 mois de formation aux manipulateurs, aux oncologues-radiothérapeutes et aux physiciens médicaux de Sainte-Catherine. Les premiers malades ont été traités en avril dernier, on a commencé par la prostate, les cancers de la vessie, du col de l'utérus et du sein suivront bientôt ».

Maintenant, un autre projet se profile pour Daniel Serin, le programme » « Interception ». Explications : « Il y a de plus en plus de malades du cancer et on en guérit de plus en plus. Mais, il ne faut pas oublier que la population augmente et qu'elle vieillit, donc elle a besoin de soins. Mais il existe aussi une population plus jeune, victime de la pollution, de la mal-bouffe, du surpoids, qui est sédentaire, qui boit et qui fume. Pour peu qu'elle ait une prédisposition familiale, le facteur risque est démultiplié. Donc nous allons lancer ce projet « Interception », avec des ateliers pédagogiques pour informer de ces sur-risques, conseiller de manger mieux, plus diététiquement, de faire de sport au lieu de passer des heures devant sa télé ou sa tablette. J'en parlerai vendredi soir, lors du repas des chefs aux patrons de PME qui seront dans la salle et qui ont en engaement RSE pour que leurs salariés soient informés ».

Le vice-président de Sainte-Catherine conclut : « Dans 'Le Plan Cancer', la priorité est braquée sur la prévention. Nous devons absolument faire baisser le nombre de malades. A l'Institut, nous avons quand même 3 150 patients nouveaux par an, il y a urgence à agir. Nous venons de vivre 'Octobre Rose', je suis frappé de voir à quel point les jeunes s'impliquent, cet élan de prise de conscience est réjouissant. De même que d'anciens élèves de Christian Etienne agrègent des générations nouvelles de cuisiniers qui mettent la main à la pâte avec le sourire ».

Ecrit par le 4 novembre 2026

Institut Sainte-Catherine
475 salariés
162 lits
24 000 patients pris en charge par an
Contacts : Sainte-Catherine / Institut du Cancer
250 Chemin de Baigne-Pieds – 84 000 Avignon
www.unicancer.fr – www.icap84.org
04 90 27 61 61

Union des métiers et des industries de l’hôtellerie, Le secteur à genoux face au racket organisé de l’énergie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Patrice Mounier, président de l'UMIH 84 (Union des métiers de l'industrie et de la restauration) tire la sonnette d'alarme, les fournisseurs d'énergie augmentent de manière inconsidérée les tarifs, organisant la flambée des prix du gaz et de l'électricité, bien au-delà de l'impact de la hausse des coûts. Un effet d'aubaine pour engranger des bénéfices hors normes, faisant plier dangereusement l'activité.

Au niveau national, Thierry Marx, patron de l'UMIH et son vice-président Eric Abihssira, en appellent au ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et économique, via une lettre ouverte à Bruno Lemaire, évoquant, notamment, 'Une charte de 25 engagements veillant à proposer des contrats dans les meilleurs conditions possibles' foulée au pied, un acte induisant l'envolée des factures d'énergie que les entreprises de l'hôtellerie et la restauration ne peuvent plus acquitter.

Les usagers otages de leurs fournisseurs.
Un restaurateur à Perpignan a vu sa quittance de décembre augmenter de près de 1 700 % passant de € à 11 792€, soit quasiment son résultat annuel. L'adhérent a trouvé une offre six fois moins chère chez EDF mais Total Énergies lui réclame 250 000€ pour résilier son contrat, rendant les usagers otages de leurs fournisseurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



La demande du patron de l'Umih au ministre
Au cœur de cette situation inextricable, Thierry Marx demande au Ministre d'imposer un tarif de référence règlementaire du gaz et de l'électricité base d'un contrat d'énergie responsable et une renégociation des tarifs étendue à l'ensemble des PME (Petites et moyennes entreprises).

Une presque 'bonne' initiative
La profession soutient la proposition du gouvernement d'un prix moyen garanti de 280€ le MWh en 2023 pour les TPE (Très petites entreprises) de moins de 10 salariés et allant jusqu'à 2M€ de chiffre d'affaires. Avancée qui hélas ne prend pas en compte l'ensemble des établissements regrette le président confédéral de l'UMIH qui se bat pour l'ensemble de la profession.

Reste le défi des résiliations
Thierry Marx milite pour la résiliation automatique, sans frais, de tous les contrats excessifs au profit du contrat énergie responsable. Et dans le cas où les fournisseurs n'obtempéraient pas, de taxer leurs super profits afin d'alimenter le financement du dispositif.

Attention aux mouvements sociaux à venir
«Vous savez que 2022 a été une année difficile malgré une saison excellente, prévient Patrice Mounier, président de l'UMIH 84. On a fini 2022 avec l'inflation, la hausse des matières premières et la crise de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

l'énergie. On commence 2023 avec les mêmes problèmes et peut-être le retour des manifestations : gilets jaunes, retraites comme cela a été le cas en 2018 et 2019. De fait, L'UMIH avec sa nouvelle présidence confédérale, accompagnée pour la 1ère fois de l'ensemble de ses présidents départementaux multiplie les rencontres ministérielles pour négocier de nouvelles aides mais pas seulement. Notre interprofessionnelle veut changer la donne et entériner de nouvelles avancées, discuter oui mais avec de vraies réponses et des actes.»



Prix Omnivores 2021 : deux restaurateurs vauclusiens distingués

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Depuis sa création en 2003, Omnivore 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 Romain Raimbault, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

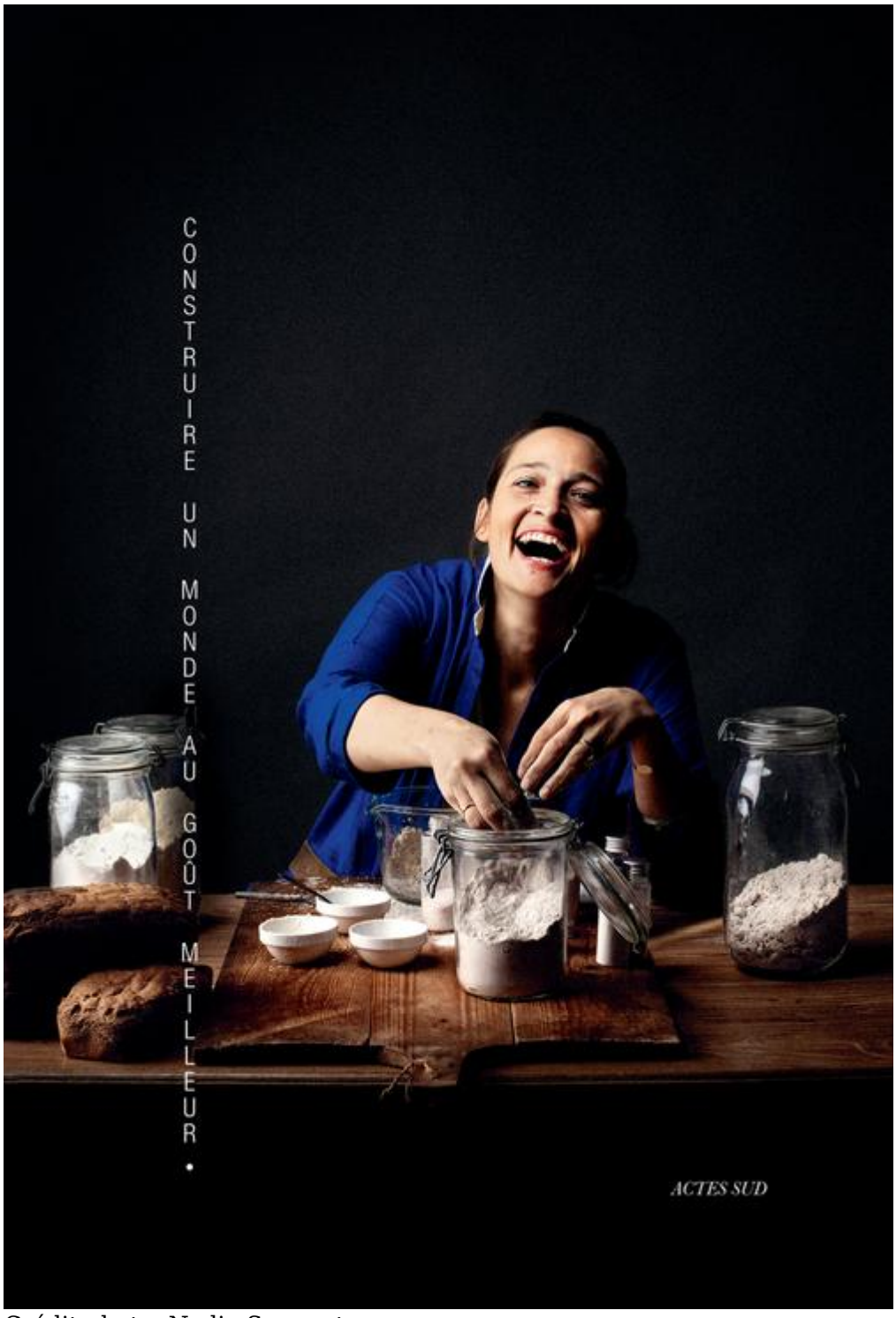
étapes à Shanghai, New York, Moscou, Londres, Mexico, Istanbul et Montréal. Animé depuis l'origine par des valeurs de transmission et de partage, Omnivore a ainsi mis en lumière le travail et le parcours de plus d'un millier de chefs, artisans, pâtissiers, bartenders et révélé des centaines de personnalités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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Crédit photo: Nadia Sammut.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

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

Gabriel Attal à la rencontre des restaurateurs du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Il y a quelques jours dans le Vaucluse, Gabriel Attal venait à la rencontre des professionnels de l'Hôtellerie-café-restauration (HCR) et de la nuit sur la mise en place du pass sanitaire pour lutter contre l'épidémie.

La quatrième vague n'épargne pas le Vaucluse. En l'espace de deux semaines, le taux d'incidence pour 100 000 habitants est passé de 80 à 396 (semaine 30). Le secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre et porte-parole du gouvernement a tenu à se rendre au centre de vaccination de la Barbière à Avignon pour s'entretenir avec le personnel, les bénévoles et les patients. Il était accompagné du secrétaire général de la préfecture de Vaucluse, des élus du territoire et des professionnels de santé. Présenter son pass sanitaire va devenir un réflexe quotidien à compter de ce lundi 9 août. Ce document sera désormais nécessaire pour déjeuner dans un restaurant, prendre un verre en terrasse et de très nombreuses activités du quotidien.

« Aujourd'hui a lieu la mise en place du pass sanitaire, nous nous sommes battus pour l'éviter mais nous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

n’avons pas été écoutés sauf par le Sénat pour les terrasses », déplore Patrice Mounier, président de l’UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l’hôtellerie). L’homme dénonce une atteinte portée à la liberté d’aller et de venir et de mener une vie familiale normale ; une discrimination flagrante vis-à-vis des plages, des tables installées devant des commerces de bouche et un non-respect du principe d’égalité. « Cette première semaine est une semaine de pédagogie envers notre clientèle, nous sommes tenus d’assurer les contrôles mais pas de faire la police. On nous charge d’une mission qui est à l’inverse de l’ADN de notre profession qui est l’accueil et la convivialité que nos clients ont hâte de retrouver sans contraintes. Aussi une fois de plus stigmatisés nous allons réaliser une mission qui nous ne incombe pas, mais on nous a dit « c’est ça ou on vous referme… »

Par ailleurs, les tests de moins de 72 heures sont désormais admis. Ce dernier délai était auparavant de 48 heures mais un décret a assoupli la règle. Découvrez sur la page Facebook la circulaire de l’UMIH expliquant le pass sanitaire et les dispositions vis à vis des salariés non vaccinés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Gabriel Attal au centre de vaccination La Barbière à Avignon. Photo: Préfecture de Vaucluse.

Lire aussi : L'Umih 84 ne veut pas de Pass sanitaire pour les terrasses

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