

Ecrit par le 2 juillet 2026

Le traditionnel Apéro Rock de Sarrians ce dimanche



L'Union Musicale Sarriannaise organise pour la 5e édition son Apéro Pop Rock qui cette année sera sous le thème musical des années 70 !

L'orchestre de 35 musiciens dirigés par Sylvie Rogier et les 6 chanteurs issus du chœur de l'Opéra nous feront vibrer et chanter sur les grands succès inoubliables de Dalida, Claude François, Abba... et pleins d'autres encore.

Un concert sous le signe de la convivialité

Pour agrémenter ce concert, des vigneron de la région seront présents pour faire déguster leur vin, des stands culinaires vous proposeront de quoi vous restaurer sur place... tout ceci dans une ambiance festive garantie.

Place au plaisir de se retrouver pour chanter, manger et boire avec modération...

Ecrit par le 2 juillet 2026

Dimanche 14 juin 2026. A partir de 19h30. Entrée libre. Mairie. Place du 1er Août 44. Sarrians.

Sarrians accueille sa troisième Coupe du monde de BMX Racing



Ces samedi 6 et dimanche 7 juin, la piste de BMX de Sarrians va accueillir les deux premières manches de la Coupe du monde de BMX Racing.

343 pilotes de 31 nations différentes vont participer à cette nouvelle Coupe du monde de BMX Racing qui débutera ce week-end au cœur du Vaucluse, sur la piste de Sarrians, devenue mythique. C'est la troisième Coupe du monde qu'elle accueille (2023, 2025 et 2026) et elle avait aussi accueilli les

Écrit par le 2 juillet 2026

entraînements de l'équipe de France pour les Jeux Olympiques de Paris 2024. « Accueillir de nouveau la Coupe du Monde, ça montre que l'UCI (Union cycliste internationale), en renouvelant sa confiance, est consciente qu'on est de bons organisateurs et qu'il y a un savoir-faire en Vaucluse qui est intéressant », affirme [Stéphane Garcia](#), président du BMX Club Sarriens et président du Comité régional Sud de la Fédération française de Cyclisme.

Pour cette compétition, ce sont 866 sessions d'entraînement qui ont été réservées depuis environ un mois. Ce samedi, le coût d'envoi sera lancé à Sarriens avec une première manche qui sera suivie d'une deuxième le lendemain. La Coupe du monde se poursuivra le week-end suivant à Papendal aux Pays-Bas, puis à Beijing en Chine en octobre et s'achèvera à Sarasota aux États-Unis fin octobre. « On est ravis d'avoir les deux premières manches car c'est au départ que tout le monde a envie d'être, ajoute Stéphane Garcia. Et en plus, c'est le printemps, on a la chance d'avoir un bel équipement et du beau temps, l'herbe est bien verte alors que d'habitude on a plutôt de l'herbe bien jaune. »

Le Vaucluse, une terre de cyclisme

La tenue de cette grosse compétition internationale à Sarriens prouve une nouvelle fois que le département de Vaucluse est une terre de sport, qui plus est une terre de cyclisme. Le département accueillera d'ailleurs le Tour de France Femmes au mois d'août avec une étape entre La Voulte-sur-Rhône et le Ventoux.

Mais avant cela, le monde du vélo se donne rendez-vous ces 6 et 7 juin à Sarriens pour la Coupe du monde de BMX Racing 2026. « Pour le département c'est important parce qu'on a un plan cyclisme qui est intéressant et ça montre qu'il n'y a pas que le Mont Ventoux en Vaucluse et qu'on a aussi une piste qui a permis d'avoir deux résidents du territoire médaillé olympique (Romain Mahieu et Sylvain André), conclut le président du club sarriennais. Et pour le club, ça nous permet de financer notre équipe professionnelle qui tourne toute l'année dans le monde entier pour faire des compétitions nationales et internationales. »

Il est encore temps de réserver sa place [en cliquant ici](#).

Samedi 6 et dimanche 7 juin. BMX Sarriens. Avenue de la Camargue. Sarriens.

Ta Bonne Pioche : de l'électroménager recyclé à petit prix

Ecrit par le 2 juillet 2026



Ta Bonne Pioche est une jeune entreprise lancée en 2025 à Sarrians avec une idée simple : donner une seconde vie à des appareils électroménagers encore parfaitement fonctionnels, qu'ils soient reconditionnés ou neufs avec un défaut d'aspect. L'objectif : permettre aux consommateurs de s'équiper intelligemment, à moindre coût, tout en limitant le gaspillage. Frigos, lave-linges, fours sont ainsi testés, vérifiés et garantis, avec des remises pouvant aller jusqu'à -60%.

« Nous sommes trois amis d'enfance. Nous avons effectué l'ensemble de notre collège ensemble. Après des études en master en alternance dans des domaines différents, gestion, commerce et logistique. Nous voulions depuis toujours créer une entreprise ensemble. Après les études, c'était le moment pour nous de se lancer. Nous sommes décidés il y a un an, en mai 2025. Pour nous aider, nous avons sollicité l'aide d'[Initiative Ventoux](#). Nous avons décidé du concept de notre entreprise suite à trois jours de brainstorming », explique [Kole Trelcat](#), l'un des trois créateurs. « L'objectif prioritaire était pour nous de se lancer dans un concept vertueux. » L'idée s'est alors portée sur de l'électroménager recyclé ou à défaut d'aspect. Ce type de vente a un impact positif sur l'environnement. Elle travaille sur une base de circuit court. Les trois jeunes chefs d'entrepris trouvent alors un local d'une grande surface nécessaire à leur activité à un prix abordable sur la commune de Sarrians.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Électroménager à petit prix

Au départ, l'entreprise se lance dans l'électroménager à défaut d'aspect. La société se tourne alors vers des centrales d'achat comme Boulanger et Darty pour récupérer du gros électroménager qui a un défaut d'aspect suite à une livraison. « Après à une étude de marché, nous nous sommes rendus compte que nous sommes les seuls sur le territoire du Comtat Venaissin à vendre ce type d'article. »

Un second concept de recyclage

Rapidement, les trois chefs d'entreprise se rendent compte qu'ils peuvent également développer un autre concept autour de l'électroménager, à savoir le recyclage. Ils nouent alors un partenariat avec la déchetterie de la [CoVe](#) pour récupérer du vieil électroménager. Une réflexion est en ce moment menée pour solliciter d'autres déchetteries comme celle des Sorgues-du-Comtat. [Loan Perret](#), le second de la bande, est allé se former au [Fab Lab](#) de Pernes-les-Fontaines, sur la réparation de l'électroménager. Cette nouvelle compétence a permis à l'entreprise cette diversification. Les appareils électroménagers reçus des déchetteries sont alors diagnostiqués et réparés dans le local pour être revendus à des conditions tarifaires intéressantes. Certains, non réparables sont alors désossés pour pouvoir récupérer les pièces détachées. « Ces produits reconditionnés s'inscrivent parfaitement dans notre volonté d'avoir un impact positif sur l'environnement et de proposer à notre clientèle tous les budgets selon leur pouvoir d'achat. »

Ecrit par le 2 juillet 2026



La station technique permet le diagnostic et la réparation

Ecrit par le 2 juillet 2026



Loan Perret assure la réparation suite à sa formation au Fab lab de Pernes

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Troisième pôle : la réparation

« De nombreux clients nous ont appelés pour faire réparer leur électroménager. Il y a très peu d'intervenants sur ce service. Nous avons ainsi décidé depuis décembre de nous lancer sur ce marché de service. Nous avons deux forfaits : un à domicile et un sur notre site, comprenant le diagnostic, une heure de réparation et un devis si besoin d'une pièce. En cas de non réparation possible, un bon d'achat de 50% du forfait est accordé aux clients. »

Prix inférieurs au marché

« En moyenne, nous vendons-nous articles moins chers, autour de 35%, cela peut aller jusqu'à -60%. »

Ecrit par le 2 juillet 2026

Tout est vendu avec une garantie, avec 34 points de contrôle, dans notre station de tests. La vente des produits s'effectue sur le site de Ta bonne pioche sur toute la France. « Avec une année d'exercice, nous sommes rendus compte que la majorité de nos ventes sont effectuées localement sur le concept click and collect. Nous pouvons également assurer la livraison gérée par le troisième codirigeant, [Nicolas Broussier](#), avec l'acquisition d'un camion de 20m³. »

Une première année positive

Le bilan financier après une année d'exercice est positif. L'entreprise est en effet rapidement arrivée à son point d'équilibre, qui se situe entre 15 et 20 000€ mensuels. L'objectif est évidemment de croître rapidement grâce à un volume supplémentaire mais également aux diversifications mises en place par les trois codirigeants. Cela permettra d'embaucher un salarié confirmé dans la réparation. L'idée des trois dirigeants est d'ouvrir leur local avec un magasin en étant propriétaires. En termes de diversification, l'entreprise a aussi pour projet de travailler sur l'outillage électro-portatif pour répondre à un besoin de sa clientèle.

L'entreprise se fait connaître sur le territoire économique local. Elle vient ainsi d'intégrer l'association entreprise [Carpensud](#).

Les chiffres :

- 70% des ventes en local, en livraison ou en click and collect
- 30% des ventes sur d'autres régions en livraison avec un prestataire

Gammes d'électroménager vendues

- Lave-linge
- Lave-vaisselle
- Four
- Micro-ondes
- Cuisinière, gazinière
- Sèche-linge
- Hotte

L'opérette marseillaise 'Un de la Canebière' de Vincent Scotto à Sarrians

Ecrit par le 2 juillet 2026



Comme chaque année, l'[Union Musicale Sarriannaise](#), dirigée par Sylvie Rogier, présente son traditionnel spectacle de Nouvel An. C'est la célèbre opérette marseillaise de Vincent Scotto, 'Un de la Canebière', qui se produira ce week-end de janvier à Sarrians.

Une production 100% locale

Ce spectacle enjoué satisfera petits et grands dans une mise en scène de Valérie Marestin avec les 30 musiciens de l'orchestre dirigés par Sylvie Rogier, 6 chanteurs, 1 comédien et la participation exceptionnelle de Christian Etienne, au milieu d'un décor original réalisé par une artiste peintre de Caromb [Carola Bremkamp](#), une décoration florale de [La Grange aux fleurs d'Avignon](#) et des costumes qui nous viennent de l'[Opéra Grand Avignon](#).

Les grands succès de la chanson française

C'est l'occasion de réentendre ces grands succès de la chanson française - ou provençale c'est selon ! - de Vincent Scotto : Les Pescadous, Cane Cane Canebière, Le plus beau tango du monde, Un petit cabanon.

Facéties et péripéties

A Marseille, sur la Corniche, le petit port du Vallon-des-Auffes abrite toute une colonie de « Pescadous ».

Ecrit par le 2 juillet 2026

Parmi eux, Toinet, Girelle et Pénible forment un inséparable trio. Depuis toujours, ils n'ont qu'un rêve : bâtir sur la colline une usine où les sardines de leur pêche seraient préparées et mises en boîte. Malheureusement, il faut des millions de francs pour construire une usine, et les trois amis n'ont pas un centime. La tante Clarisse de Barbentane, une «grosse riche», parente de Pénible, a refusé de financer l'entreprise. Malgré ce refus, l'imagination méridionale aidant, Girelle n'a pas l'impression de mentir lorsqu'un soir, dans un dancing, il présente Toinet comme le directeur de l'usine s'intitulant lui-même du titre de sous- directeur.

Ce mensonge, cependant, est assez excusable, car il n'a été fait que pour éblouir deux charmantes jeunes filles, Francine et Malou, qui, elles-mêmes, ont affirmé être de grandes vedettes de cinéma. Afin de ne pas avouer leur modeste situation, Toinet et Girelle sont conduits à accepter un important dédit au cas où ils ne pourraient exécuter le contrat. A la suite de multiples péripéties, ils parviendront, sans usine et sans argent, à devenir effectivement directeur et sous-directeur d'une fabrique de conserves et à livrer la fameuse commande.

Une tournée déjà prévue

Samedi 31 janvier à 20h30 - Salle des Fêtes Roger Orlando - Caumont-sur-Durance

Jeudi 12 Février à 20h - Salle Blanchard - Forum - Les Angles (sur réservation)

Dimanche 29 mars à 16h - Salle de la Pastourelle - Saint-Saturnin-lès-Avignon (sur réservation)

Samedi 10 janvier à 20h. Dimanche 11 janvier à 16h. Entrée libre. Salle Frédéric Mistral. Sarrians.

La Coupe du monde de BMX débute à Sarrians

Ecrit par le 2 juillet 2026



La piste de BMX de Sarrians n'en finit pas de parler d'elle. Presque un an après le triplé français aux JO 2024 qui avait été réalisé en partie grâce aux entraînements sur le site vaclusien, la piste sarrianaise accueille dès ce samedi 14 juin la Coupe du monde de BMX où les trois médaillés olympiques vont se retrouver.

Ce samedi 14 juin, la Coupe du monde BMX Racing UCI 2025 débutera. Et c'est Sarrians qui ouvrira les festivités en accueillant les deux premières manches. Un choix assez significatif puisque la piste de la commune vaclusienne a été le centre de préparation aux Jeux et a permis la réalisation du triplé français aux Jeux Olympiques de Paris 2024, grâce aux performances de Joris Daudet, Sylvain André et Romain Mahieu.

« Record d'inscriptions », « record de pays ayant acheté les droits télévisés », « record de délégations », annonce le BMX Club de Sarrians concernant cet événement mondial. Une aubaine pour [Stéphane Garcia](#), président du club et [président du Comité Régional Sud de Cyclisme](#), qui a fait monter ce club en puissance dans le but d'en faire un club mondial depuis qu'il en a repris la présidence en 2016.

Ecrit par le 2 juillet 2026

[BMX Sarrians : une ambition locale à la réussite internationale](#)

Il est encore temps de prendre sa place pour assister aux premières manches de cette Coupe du monde ou à l'une d'entre elles. L'occasion d'aller encourager l'équipe française pour certains, de découvrir ce sport mais aussi la piste sarriannaise pour d'autres. La première manche débutera à 11h15 le samedi 14 juin, et la deuxième à la même heure le dimanche 15 juin. *Pour réserver votre place à Sarrians, [cliquez ici](#).*

Après Sarrians, ce sera au tour de la ville de Papendal, aux Pays-Bas, d'accueillir deux manches à la fin du mois de juin, puis à la ville de Santiago del Estero, en Argentine, de recevoir les pilotes du monde entier pour les deux dernières manches en septembre. En 2026, Sarrians accueillera de nouveau les premières manches de la prochaine Coupe du monde, mais aussi les Championnats d'Europe.

[La piste de Sarrians va accueillir les Championnats d'Europe de BMX en 2026](#)

Laboratoire Vaniesta : un produit naturel pour la libido

Ecrit par le 2 juillet 2026



[Le laboratoire Vaniesta](#) dont le siège est à Sarrrians a été créé par [Thomas Vanetti](#). Il a mis au point un produit naturel pour doper la libido, le Sagivat. Il a créé un partenariat avec un site de vente de produits du sommeil, avec des espoirs de retombées commerciales.

« J'ai travaillé en tant que comme visiteur médical pour des gros laboratoires proposant des produits naturels aux pharmacies, comme Puresentiel. J'ai participé à de nombreux séminaires autour de ces compléments alimentaires naturels, ce qui m'a donné une solide connaissance de ce secteur, en plus de la conviction profonde que j'ai toujours eue pour ces produits naturels » explique Thomas Vanetti, le créateur du laboratoire Vaniesta.

« Après réflexion avec un ami, je décide de regarder les produits naturels qui existent contre les troubles de l'érection, sans succès. Mes contacts sur le terrain montrent qu'il existe un réel besoin des consommateurs. »

Un produit homme et femme

Thomas Vanetti poursuit sa réflexion et décide de travailler sur un produit concernant la baisse de la libido, concernant l'homme et la femme. « Les troubles sont causés par de nombreux facteurs comme la fatigue, l'âge ou encore le système hormonal. »

Le produit est alors mis au point suite à de nombreuses recherches médicales sur trois années. Baptisé Sagivat, il contient cinq ingrédients répondant à des besoins spécifiques. La vitamine C donne du tonus et enlève la fatigue. Le safran un effet bénéfique sur l'aspect psychologique. Le gingembre procure du tonus et améliore le système digestif. L'ail optimise la circulation sanguine. Enfin la croix de Malte, Tribulus terrestris, est le cinquième ingrédient de Sagivat. Il agit sur le taux de testostérone, qui concerne les

Écrit par le 2 juillet 2026

hommes et les femmes. Le produit est alors créé en 2015 suite à une étude sur les dosages, le tout contenu dans une gélule végétale. « Nous sommes sur le marché de la micro nutrition. Il faut par conséquent être extrêmement précis et ne présenter aucun risque », explique Thomas Vanetti. La formulation est alors déposée et un laboratoire travaillant en sous-traitant est trouvé dans la banlieue de Montpellier.

Une étude de satisfaction

1 000 boîtes sont alors lancées en fabrication. Une enquête de satisfaction est faite, avec un taux de réponses positives de 76%. La boîte se veut discrète et elle est vendue avec 30 gélules dans les pharmacies via des grossistes. « L'essor tarde à venir et j'ai dû prendre un poste de salarié en tant que directeur commercial dans une entreprise d'analyses d'eau en 2017. J'avais déjà investi autour de 30 000€ depuis la création du produit. J'ai gardé l'entreprise et le produit précieusement ».

Un partenariat avec un laboratoire

En 2023, il rencontre un gros intervenant du marché de compléments alimentaires qui cherche justement un produit développant la libido. Thomas Vanetti et Eric Boèche, le patron de [Confort Boutik](#), trouvent ainsi un accord d'exclusivité début 2024. « Le prix est fixé à 39,90€ avec une première commande de 350 boîtes. Je ne m'occupe plus de la commercialisation. Je devrai livrer les boîtes au siège à Toulouse quand tout l'ensemble organisationnel sera bouclé. » Depuis cet accord, le dossier a avancé mais lentement.

« Nous avons eu des soucis d'approvisionnement en matières premières, des retards de fabrication et une attente administrative avec la DGCCRF. Ce produit qui rentre dans la catégorie des compléments alimentaires a mis beaucoup de temps à se concrétiser. J'ai fait un point avec la société Confort Boutik fin 2024. Les choses doivent désormais avancer d'ici le mois de juin. Mon partenaire a conclu des accords avec les pharmacies. Le produit sera en présentation dans les officines pour une bonne visibilité avec des conseils donnés sur place pour la posologie. »

Confort Boutik va commercialiser Sagivat

Confort Boutik est un gros intervenant sur les produits naturels du sommeil et du diabète, marchés en pleine croissance. Il est d'ailleurs numéro deux sur le marché du e-commerce sur sa gamme sommeil. Il a un rayonnement important (France, Europe et Afrique).

« L'apnée du sommeil est souvent responsable d'une baisse de la libido et peu de sommeil profond diminue la production de testostérone. Quand nous avons rencontré le laboratoire Vaniesta, Sagivat a répondu à notre demande, en complément de gamme à nos produits du sommeil. De plus, il s'adresse aux hommes et aux femmes et cela correspond à nos attentes. Nous avons ainsi noué un partenariat exclusif en mettant ce produit dans un décor clinique et médical sur votre site » explique pour sa part Éric Boèche.

Une gamme complémentaire lancée

Pour développer son chiffre d'affaires dans un contexte pas évident, Thomas Vanetti a lancé fin 2024 une gamme de produits pour favoriser le sommeil, à base de mélatonine. « Comme pour mon autre produit Sagivat, je travaille avec un prestataire pour la fabrication. Les produits sont commercialisés sous forme de 'gummies', comprimés, gélules et liquide. Je commercialise cette gamme avec des grossistes qui les

Ecrit par le 2 juillet 2026

revendent ensuite dans des réseaux spécialisés ou en pharmacie. Cette diversification doit apporter un complément de chiffre d'affaires à Sagivat qui a pris du retard dans son déploiement. »

La torréfaction Maison Bres : l'amour du café depuis 30 ans



L'histoire commence en 1998 dans un garage puis dans un local à Monteux. Cynthia et Jean-François Bres décident de monter leur affaire dans la torréfaction du café. Ils vont vite déménager sur le site actuel de Sarrians. L'entreprise a bien évolué depuis avec huit salariés, un salon de thé et 65 % du chiffre d'affaires réalisé avec les bars-hôtels-restaurants.

« Mes parents ont créé cette affaire. Au départ, leur commerce de torréfaction ne concernait que le B to B, pour les services des professionnels, avec une mise à disposition des machines à café. Nous commercialisons du café qui n'était pas torréfié par nos soins au départ, uniquement en négoce » explique Léo Bres, qui a intégré l'entreprise en septembre 2024 après des études universitaires. En 2004, l'entreprise s'ouvre au grand public avec l'ouverture d'une boutique à Sarrians, avec des cafés mais

Ecrit par le 2 juillet 2026

également des thés. « Après des années d'expérience, mon père a décidé en 2010 d'assurer la torréfaction lui-même en sélectionnant du café vert dans des maisons de négoce en important dans le monde entier » .

Ouverture d'un salon de thé

En 2019, [la Maison Bres](#) a pris la décision d'ouvrir un salon de thé et des dégustations pour développer son chiffre d'affaires et mettre en lumière toute sa gamme de cafés et de thés. « Nous proposons ainsi des pâtisseries maison dans un univers chaleureux et cosy ». La boutique propose également tous les articles autour du café et du thé, avec de la vaisselle et des accessoires mais également des machines à café automatiques dont une marque premium en plus de la boutique qui s'est agrandie depuis 20 ans.



Le café vient de nombreuses régions du monde (à gauche).

La Maison Bres assure la mise à disposition de machine à café auprès des professionnels (à droite).

Crédit : DR

Une gamme très large

A ce jour, la Maison Bres propose à sa clientèle 16 référence de café dont 11 en pure origine, un décaféiné sans solvant et quatre en assemblage qui est assuré par Jean-François et Léo, dans un travail qui s'apparente à de l'artisanat, avec un réel savoir-faire. Les cafés sont de haute qualité. Ils peuvent être cultivés en agroforesterie pour certains ou encore en commerce équitable. L'objectif à terme est également de développer encore davantage les cafés bio pour arriver à 100 % de la gamme.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Investissement d'une machine

La société a investi récemment dans une machine de torréfaction ultramoderne d'origine américaine. Elle a également une ensacheuse très performante. Le café vert qui vient principalement du port du Havre en sacs devient ensuite noir et sec suite au passage dans la machine de torréfaction avec des savoir-faire de températures bien précis. Il est ensuite conditionné pour pouvoir être livré aux clients. Chaque année, Jean-François et Léo Bres font des essais d'assemblage de café pour pouvoir proposer à leur clientèle une gamme sans cesse renouvelée, en sélectionnant des cafés avec le plus grand scrupule.

Une formation sur la torréfaction

Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement aussi bien au niveau de la clientèle des particuliers que des professionnels, malgré un contexte du café qui est compliqué depuis une année. Le cours du café en effet doublé depuis neuf mois. Le projet sur l'année 2025 est l'ouverture d'une salle de dégustation avec des formations autour de la torréfaction. D'une durée de 1 heure 30, elles seront proposées au grand public mais également aux professionnels de la restauration dès le mois de mai.

Olivier Muselet

Bres en chiffres :

- 7 salariés dont un alternant (boutique, atelier et force commerciale)
- 600 clients professionnels (bars, hôtels, restaurants, boulangeries, bureaux d'entreprises) sur le Vaucluse à 100%
- Chiffre d'affaires 2024 égal à celui 2023
- 100 tonnes de cafés torréfiés par an
- Pays différents pour l'origine des cafés : Amérique latine dont le Brésil et le Pérou, Amérique centrale (Honduras, Costa Rica, Nicaragua, Guatemala, Mexique), Afrique (Kenya, Éthiopie), Inde et Papouasie-Nouvelle-Guinée

Le café en bref :

- Il existe 70 pays producteurs de café dans le monde sur la ceinture intertropicale
- Deux variétés café sont consommées dans le monde : le robusta qui pousse à basse altitude et plus chargée en caféine et sera logiquement incorporé dans le café expresso. L'arabica est un arbre qui pousse en plus haute altitude, est plus aromatique. Seules ces deux variétés sont cultivées pour le commerce du café. À ce jour, la recherche et développement sur d'autres variétés possibles n'en est qu'à ses débuts car il existe des centaines de variétés de caféiers.

Deux concerts ce week-end au profit d'une

Ecrit par le 2 juillet 2026

cause féminine : l'endométriose



La troisième édition de ce projet national a lieu dans le Vaucluse

Ce projet porté par Anne-Marie Lyaudet Borgeais et Alexandra Rousset a vu le jour en 2023 dans le Jura où s'est tenue la 1^e édition. Depuis l'idée de rassembler ces musiciennes pour un concert annuel a grandi. La 2^e édition de 2024 s'est faite dans le Limousin et 2025 dans le Vaucluse/Gard, la prochaine édition 2026 se tiendra à Haute-Garonne. Il s'agit de soutenir une cause pour soulager la souffrance des femmes qui souffrent d'endométriose.

Une maladie féminine qui rassemble

Écrit par le 2 juillet 2026

C'est autour de cette action commune que se réunissent 80 musiciennes venant de toutes la France, 5 régions et pas moins de 17 départements représentés, pour constituer un grand orchestre d'harmonie sous la direction de Sylvie Rogier, cheffe invitée pour cette 3ème édition, qui habituellement dirige l'orchestre l'Union Musicale Sarriannaise.

Un orchestre au féminin

Les samedi 8 et dimanche 9 mars prochains, venez écouter ce grand orchestre au féminin (les hommes sont les bienvenus) au travers d'un programme musical de musiques de film, d'airs d'opéra, de jazz, variétés internationales, pour l'occasion, quatre chanteuses lyriques issues du chœur de l'Opéra Grand Avignon, se joindront à cette grande formation musicale, ainsi qu'un chanteur de jazz.

Les recettes reversées à l'association avignonnaise [Manoléta](#)

Pour chaque concert, deux week-ends de répétitions sont programmés 2 mois avant, le travail musical est fait par un chef d'orchestre choisi par l'ambassadrice de la région, ici Claire Puechlong.

Ces 2 concerts sont donnés au profit d'une association qui défend les causes féminines et cette année les recettes iront directement pour l'association avignonnaise Manoléta, qui accompagne les femmes, mais aussi leur partenaire, pour pallier au mieux la souffrance de l'endométriose.

Un projet soutenu par la Ville de Sarrians, la Ville des Angles, le Lions Club Pont d'Avignon et Villeneuve/Les Angles, la Ville de Rognonas et l'École de musique.

Samedi 8 mars. 21h. 12€. Salle Frédéric Mistral. Sarrians.

Dimanche 9 mars. 15h. 12€. Forum des Angles. Les Angles.

Sécheresse : 8 communes vauclusiennes reconnues comme étant en état de catastrophe naturelle

Ecrit par le 2 juillet 2026



Les arrêtés interministériels du 21 et 25 janvier 2025, ont reconnu huit communes de Vaucluse comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols.

L'arrêté interministériel du 21 janvier 2025, publié au journal officiel du 25 février 2025, a reconnu la commune de Sarrians comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023.

Celui du 25 janvier 2025, publié au journal officiel du 26 février 2025, a, quant à lui, reconnu les communes d'Althen-Des-Paluds, du Barroux, de Cairanne, de Gigondas, de Loriol-du-Comtat, de Malemort-du-Comtat et de Mazan comme étant également en état de catastrophe naturelle au titre du même phénomène, survenu au cours de l'année 2024.

Ainsi, les personnes sinistrées ont jusqu'au jeudi 27 mars pour Sarrians, et jusqu'au vendredi 28 mars pour les sept autres communes, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.