

Ecrit par le 3 juillet 2026

Paul Jean, un grand serviteur de l'Etat, vient de nous quitter



On ne reverra plus sa frêle silhouette, son regard bleu, son large sourire. Paul Jean vient de mourir dans sa maison d'Oppède à l'âge de 93 ans. Cet énarque, sous-préfet de la Nièvre quand François Mitterrand était maire de Château-Chinon, préfet des Landes en 1981, à l'époque où Henri Emmanuelli (futur président de l'Assemblée Nationale en 1992-93) était le président de l'exécutif départemental, ancien vice-président du Conseil Général de Vaucluse sous la mandature de Jacques Bérard, Paul Jean était officier de la Légion d'Honneur et chevalier de l'Ordre National du mérite.

« C'était un homme droit, intègre, un pur républicain » dit de lui le colonel Michel Grange, président de

Ecrit par le 3 juillet 2026

la [SMLH 84](#) (Société des membres de la Légion d'honneur) qui rapporte l'une de ses déclarations :
« Parmi les élus, il y a des gens vraiment admirables, mais il y a aussi les pires crapules ».

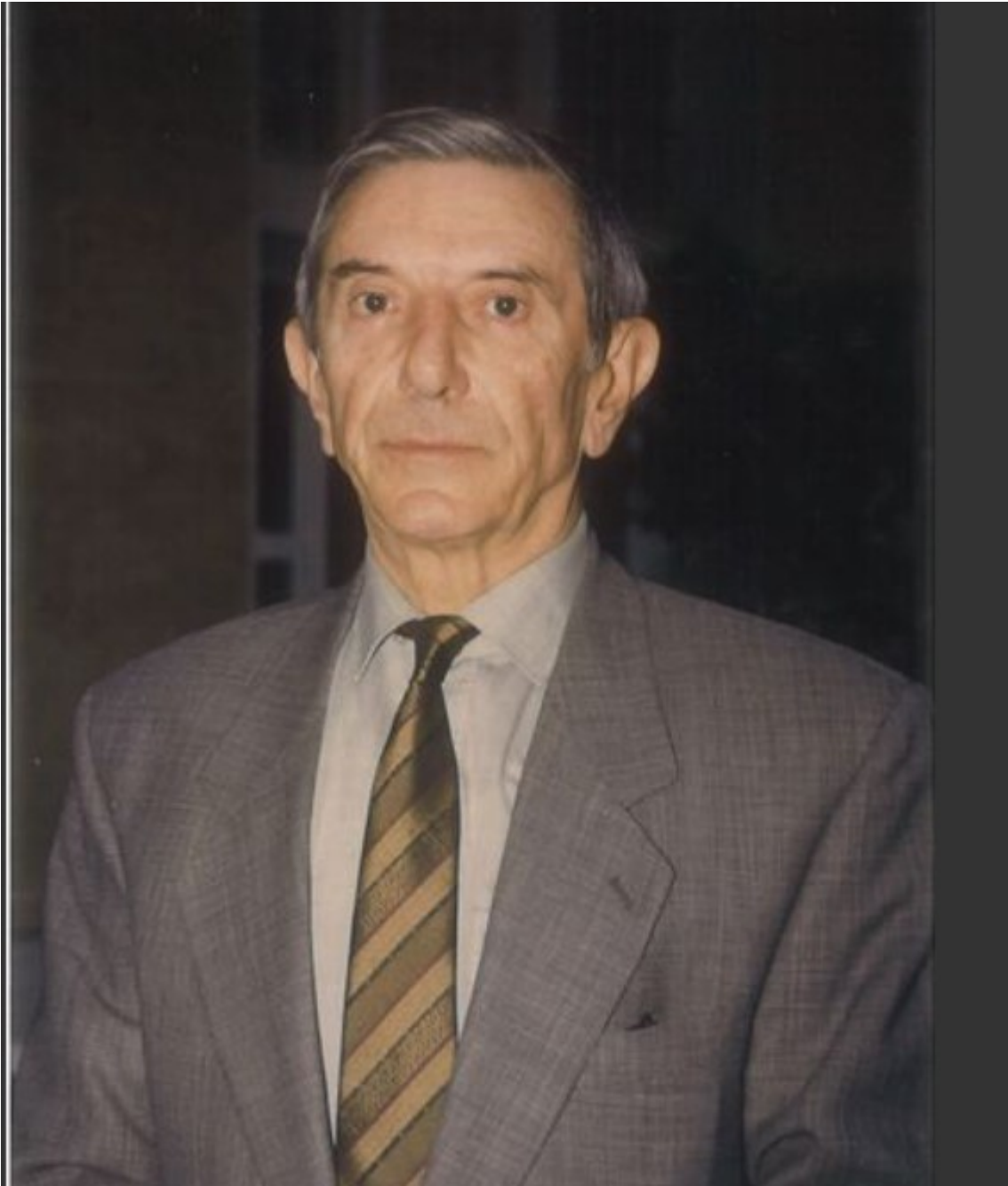
Infatigable malgré son grand âge, Paul Jean continuait à quadriller le Vaucluse, les contreforts du Ventoux, le Luberon, le Plateau d'Albion, à rendre visite visite aux chefs d'entreprises. Il était toujours là, pour la Fête de la Lavande à Sault en août, pour les cérémonies commémoratives du 8 mai, du 14 juillet ou du 11 novembre. Vif, subtil, dynamique, souriant, c'était un homme bon, déterminé, généreux. Père de 4 enfants (Henri, l'aîné, un instituteur devenu énarque puis préfet aujourd'hui à la retraite, qui dit de son papa « qu'il avait de l'humour et du caractère », Françoise, Michel - disparu en 1980 - et Pierre).

La cérémonie funéraire aura lieu **demain mardi 29 août à 15h 30 à Sault**, le village haut perché où il avait vu le jour le 21 décembre 1929, dans l'épicerie coopérative de ses parents, sur la Place du Château. Suivra l'inhumation à Oppède, dans le tombeau familial. Sur son cercueil recouvert du drapeau tricolore sera posée sa casquette de préfet honoraire.

André Borel, ami de toujours, ancien conseiller général de Vaucluse et ancien député-maire de Pertuis prononcera un discours pour rendre hommage à cet indéfectible défenseur du service public et de la République. « Je n'ai rien préparé, je parlerai avec mon cœur » dit « Dédé » Borel, « Je le connaissais depuis plus de 70 ans, d'ailleurs son beau-père, Monsieur Bascous, le père de sa femme Annie, avait été mon 1er employeur dans les années 55 à Robion.

Paul Jean était un grand serviteur de l'Etat, avant et après la décentralisation, comme préfet puis, à la retraite, en 1994, comme conseiller général. Mais je garderai de lui l'image d'un homme de la terre, simple, discret, humaniste et compétent ».

Ecrit par le 3 juillet 2026



Paul Jean

Écrit par le 3 juillet 2026

Sault : hommage à la Résistance en Vaucluse et au Maquis-Ventoux



Ce dimanche 27 août à 10h aura lieu la traditionnelle cérémonie d'hommage à la Résistance en Vaucluse et au Maquis-Ventoux en présence notamment de la préfète de Vaucluse, Violaine Démaret et du sous-préfet de Carpentras, Bernard Roudil.

Dimanche 27 août, 10h, Monument de la Résistance en Vaucluse et du Maquis-Ventoux, Sault.

Vaucluse : deux nouveaux lauréats

Ecrit par le 3 juillet 2026

bénéficiaire du « fonds vert »



Ce lundi 3 juillet, 200 nouveaux projets lauréats du Fonds vert ont été dévoilés et se sont vu attribuer 63,5M€ de financement. Parmi eux, deux projets vauclusiens.

Annoncé par la Première ministre, Elisabeth Borne, fin août dernier, le fonds d'accélération de la transition écologique dans les territoires, aussi appelé Fonds vert, est doté de 2 milliards d'euros afin d'aider les collectivités territoriales et leurs partenaires à accélérer leur transition écologique. Le fonds finance trois types d'actions : le renforcement de la performance environnementale dans les territoires ; leur adaptation au changement climatique ; l'amélioration du cadre de vie.

Après une première salve de lauréat en avril dernier, qui avait permis aux communes d'[Oppède](#) et de [Villars](#) de recevoir respectivement les sommes de 149 600€ et 133 131€, la première pour un projet de remplacement de chaudières pour ses bâtiments communaux et la seconde pour la rénovation énergétique de son école, une deuxième salve de projets lauréats vient d'être dévoilée. Celle-ci comporte 200 projets pour un investissement total de 63,5M€.

Parmi les projets retenus, deux sont Vauclusiens et concernent les communes de Sablet et de Sault. La commune de Sablet se voit attribuer la somme de 40 170€ pour la rénovation énergétique de ses écoles

Ecrit par le 3 juillet 2026

par un système de géothermie. La commune de Sault se voit quant à elle attribuer la somme de 138 030€ pour la rénovation énergétique de ses bâtiments communaux. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce sont au total 10 initiatives qui ont été retenues pour plus de 3,6M€ investis.

Le Vaucluse, un département complètement timbré



La Poste met le département de Vaucluse à l'honneur avec une collection de timbres représentant le patrimoine du territoire. Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux se dote donc d'un collector de huit timbres. Mais ce n'est pas le seul. L'Abbaye de Sénanque, elle aussi, a le droit à un timbre à son effigie. De quoi ravir les collectionneurs, et les amoureux du

Ecrit par le 3 juillet 2026

Vaucluse.

Depuis le 26 juin, La Poste propose un timbre de la série touristique sur l'abbaye Notre-Dame de Sénanque. Dessus, on y aperçoit l'édifice, entouré de son célèbre champ de lavandes. C'est le premier timbre dédié à ce monument historique. Sa particularité, c'est son odeur, puisqu'il est parfumé à la lavande. Rien qu'en le regardant et en le sentant, on se croirait presque physique à Gordes, devant l'Abbaye.

Le visuel du timbre a été créé par Stéphane Levallois et mise en page par Emmanuel Vedrenne, d'après-photo de Pierre-Yves Rinquin. Il est au prix de 1,16€ et est [vendu sur le site de La Poste](#), dans certains bureaux de poste, et dans la boutique Le Carré d'Encre à Paris.



Plus au Nord du Vaucluse, le Mont Ventoux, lui aussi est représenté sur un timbre, aux côtés d'autres lieux emblématiques du département tels que le Pont Saint Bénézet, la vallée du Toulourenc, ou encore les champs de lavandes de Sault. Créé à l'initiative du Parc naturel régional du Mont-Ventoux par La Poste, le collector composé de huit timbres est édité à 5000 exemplaires et est vendu depuis le 26 juin ans les bureaux de poste et les 'Espaces Clients Pro' de Vaucluse pour le prix de 13€.

Les photographies sur les timbres sont issues du travail de photographes locaux, Pascal Arvicus, Michèle Bertier, Christophe Constant, Alain Hocquel, et Vincent Thomann, mais aussi d'une photographe belge, Marie-Pascale Vandewalle.

Ecrit par le 3 juillet 2026

institution qui trône depuis 135 ans entre lavandes et Ventoux



1887, c'est la date de naissance de ce lieu incontournable du nougat. Avec, au départ, l'arrière grand-père, Ernest Boyer, puis Léonce son fils, et ensuite Jean et André.

André, né en 1955, commence comme pâtissier dès l'âge de 15 ans, à Avignon. Mais quand son papa meurt en 1978, il revient dans son village natal, Sault, reprend la confiserie familiale à 23 ans, y lance la galette des rois à la farine de petit épeautre et confectionne dans son laboratoire gâteaux, macarons, babas au rhum, bûches de Noël, pompes à huile, chocolats, oreillettes, galettes des rois aux fruits confits, colombiers de Pentecôte, tartes tropéziennes, croquants, galapians d'Apt, gibassiers, navettes, bugnes et aussi fougasses, dont il lance « La Confrérie du taste-fougasse » il y a 30 ans.

« L'important, c'est d'avoir de bons produits et d'y mettre tout son cœur et tout son amour. »

Ecrit par le 3 juillet 2026



André Boyer

« L'important, c'est d'avoir de bons produits et d'y mettre tout son coeur et tout son amour » explique André Boyer, aujourd'hui à la retraite mais qui préside aussi la Société Hippique de Sault, sur la petite route de Saint-Trinit et qui organise chaque année une journée de courses, le deuxième dimanche du mois d'août.

Dans le Guinness des records

« Il m'est arrivé de compter jusqu'à 28 salariés et de vendre 100 tonnes de nougat par an » confie-t-il. André Boyer figure même dans 'Le Livre Guinness des records' pour le plus grand nougat du monde. Jugez plutôt : 80 plaques de cuisson avaient été nécessaires à sa fabrication, 360kg de miel, d'amandes, de

Ecrit par le 3 juillet 2026

blanc d'oeufs et de sucre, pour un résultat de 12,45 mètres de long, 4,45 de large. Et chaque portion avait été vendue 3,5 francs (avant les euros) au profit de la Ligue contre le cancer en 1997, pour le centenaire de la confiserie familiale.

« A l'époque, étaient venus des centaines d'invités et c'est le père de l'ancien député Jean-Claude Bouchet, Maurice (patron de société de logistique La Flèche Cavaillonnaise et président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse) qui en était le parrain. André Boyer était d'ailleurs le fournisseur exclusif en nougat de l'Assemblée Nationale avant même même l'arrivée de son copain RPR Jean-Michel Ferrand en 1986.

Un bon vivant généreux

Ce bon vivant généreux et chaleureux fait partie d'une cinquantaine de confréries (tout ce qui est bon, en fait) : truffe, cerise, calisson, melon, fraise, asperge, figue, de vins des Côtes-du-Rhône, du Ventoux, du Luberon, de Gigondas, de Vacqueyras ou de Châteauneuf-du-Pape. Longtemps élu de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, de la Chambre de Commerce en Vaucluse voire en région, André Boyer ne lésinait pas sur les heures de travail : « Entre la confiserie, la pâtisserie et la boulangerie, je dormais 4h par nuit, j'étais dans ma pâtisserie 7 jours sur 7, pour Noël comme pour Pâques... A un moment, il faut ralentir et passer plus de temps avec les gens qu'on aime » ajoute-t-il pour conclure.

« A un moment, il faut ralentir et passer plus de temps avec les gens qu'on aime. »

Aujourd'hui, chez lui, il s'est installé un « labo » tout en acier brossé avec les malaxeurs, le laminoir, le four, les marmites en cuivre pour continuer à faire du nougat, du miel de lavande, des biscuits, des macarons, des tuiles ou des éclairs au café pour ses amis et il montera sans doute à Paris, fin-février, pour le prochain Salon de l'Agriculture avec ses compagnons de la Confrérie du Taste-Fougasse pour accueillir la préfète de Vaucluse et les élus du Conseil départemental et leur faire chanter en chœur : « Y'a rien de plus beau que la fougasse. Y'a rien de plus bon que la fougasse aux grattelons ! »

Ecrit par le 3 juillet 2026



La confrérie du Taste Fougasse

Sault : la Fête de la lavande de retour après 2 ans d'interruption

Écrit par le 3 juillet 2026



Le lundi 15 août prochain, la commune de Sault accueillera la 35ème édition de la Fête de la lavande. Après deux ans sans avoir pu fêter l'or bleu provençal à cause de la pandémie, l'événement tant attendu fait son grand retour.

Organisée tous les 15 août, sauf les deux derniers, par l'association Lavandes en Fête, la célébration aura lieu à l'hippodrome du Deffends à Sault mais aussi dans le village. L'accès à l'hippodrome s'effectue à pied ou grâce aux navettes gratuites partant du village.

Située au pied du Géant de Provence, la commune de Sault est l'un des centres névralgiques de la production de lavande. Le siège de l'Association des producteurs d'huile essentielle de lavande AOC de Haute Provence se trouve également au sein du village.

Le programme

Dès 9h30, le village prendra vie avec un défilé de tracteurs anciens tirant des chars décorés grâce aux '[Vieilles Soupapes Du Ventoux](#)'. Les visiteurs pourront également assister à une procession avec les [Tambourinaires du Comtat](#). Celle-ci sera suivie d'une messe de l'Assomption à 10h à l'église Notre Dame de la Tour.

À l'hippodrome du Deffends, les festivités débiteront à 10h avec le championnat de France de coupe de lavande à la faucille et un concours amateurs de coupe à la faucille dans l'enceinte de l'hippodrome qui possède un champ de lavande à l'intérieur de la piste. Les inscriptions à ces deux compétitions se feront le matin même sur place à 9h30. À 10h30, les visiteurs assisteront à des défilés des groupes folkloriques provençaux, des attelages, de vélos et de tracteurs anciens. À 11h30, le syndicat des apiculteurs et Manu

Ecrit par le 3 juillet 2026

Bonnet présenteront une animation avec une ruche vivante. La remise des prix des deux compétitions aura lieu à 12h.

Le midi, il sera possible de profiter d'un grand repas champêtre à l'ombre des chênes. Il est conseillé de réserver son repas à l'avance par téléphone au 04 90 64 01 21 ou directement à l'office de tourisme de Sault. Une vente de ticket se fera également sur place le jour même. Le repas est au prix de 22€. Il y aura également une buvette et restauration rapide sur place.

L'après-midi, il y aura simultanément une deuxième animation avec la ruche vivante à 14h et une démonstration de dressage de chevaux avec les Gardians & Arlésiennes de Roussillon. À 14h30, il y aura de nouveau des défilés des attelages et des groupes folkloriques. Le syndicat des apiculteurs et Manu Bonnet présenteront une troisième fois la ruche vivante à 16h45. Enfin, les festivités concluront avec un spectacle de musiques celtes jouées par le groupe [Le Condor](#) à 17h.

Toute la journée, les visiteurs pourront également découvrir les produits du terroir avec un marché des producteurs. Ils pourront aussi profiter d'une exposition de peintures, découvrir le 'coin des artisans' ainsi que la mini ferme pédagogique et ludique où les enfants pourront faire une promenade en poneys grâce aux écuries de Bacchus de Reilhanette. Une grande tombola dont le prix du ticket s'élève à 5€ sera organisée au profit des enfants de l'école élémentaire de Sault avec comme 1er prix le tableau original représenté sur l'affiche de la 35ème édition de la fête, réalisé par l'artiste Dragan Dragic et évalué à 3600€.

Ecrit par le 3 juillet 2026



V.A.

Découvrez l'agriculture vauclusienne lors des Journées nationales de l'agriculture

Ecrit par le 3 juillet 2026



La deuxième édition des [Journées Nationales de l'Agriculture](#) aura lieu les vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juin partout en France. En Vaucluse, quatre exploitations agricoles ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

Avec plus de 900 sites participants et plus de 100 000 visiteurs, [la première édition](#) des Journées Nationales de l'Agriculture s'est imposée dans le monde agricole. Forte de cette réussite, la deuxième édition se tiendra les 17, 18 et 19 juin prochains.

Partout en France, des visites libres ou commentées d'exploitations, des plus traditionnelles aux plus innovantes, des ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'environnement et au travail de la terre, des dégustations des produits de la ferme, des tables rondes et discussions autour des enjeux de l'agriculture de demain seront proposés.

En Vaucluse, quatre exploitations agricoles labellisées '[Bienvenue à la Ferme](#)' ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

Caves du château de Fines Roches

Ecrit par le 3 juillet 2026

Initiation à la dégustation de vins aux domaines Mousset dans les anciennes caves du château de Fines Roches. L'occasion de se familiariser avec les bases de la dégustation.

Vendredi 17 juin de 11h à 12h, routes de Sorgues, Châteauneuf-du-Pape. Sur réservation au 04 90 83 50 05.

Domaine de l'Oiselet

Après-midi découverte d'une ferme authentique, visites des vignes, du potager, du jardin aux plantes aromatiques. Une cueillette est également prévue pour la réalisation d'un sorbet à déguster.

Samedi 18 juin de 15h à 16h30, 1234 route de la Garrigue de l'Etang, Sarrians. Sur réservation par mail à l'adresse domaine.oiselet@gmail.com. Tarif : 7,50 €.

Le Lauzas

Randonnée dans les vergers de grenadiers en fleur avec une vue sur le Mont Ventoux et dégustation de produits.

Samedi 18 juin de 10h à 12h, 4285 route de Veaux, Malaucène. Sur réservation au 06 34 25 43 22.

Ferme auberge La Maguette

Soirée musicale à la ferme, découverte de l'exploitation et du métier de lavandiculteur.

Vendredi 17 juin de 19h à 23h59, 2109 route de Javon, Sault. Sur réservation par mail à l'adresse fermeaubergelamaguette@gmail.com

L'initiative

Cette initiative est conjointement mise en œuvre par [Make.org Foundation](#) et [#AgriDemain](#), avec le soutien du [ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire](#). Les Journées Nationales de l'Agriculture ont pour vocation de mettre en lumière l'activité agricole de la France qui est le premier pays producteur dans ce secteur de l'Union européenne, assurant près de 18% de la production européenne agricole.

Ces journées permettent de rencontrer les exploitantes et les exploitants, dont le rôle est perçu de plus en plus comme essentiel à la préservation du territoire et de l'environnement. Elles permettent également aux professionnels de l'ensemble de la filière agricole et para-agricole de valoriser leur métier et la qualité de leurs productions auprès des consommateurs.

Enfin, cet événement a pour objectif d'éveiller les consciences face aux défis et enjeux du monde agricole, tels que le développement des circuits courts et la préservation de la biodiversité.

Ecrit par le 3 juillet 2026

[L'entièreté du programme est à retrouver ici.](#)

Toute l'actualité des producteurs adhérents à la marque 'Bienvenue à la Ferme' est à retrouver sur www.bienvenue-a-la-ferme.com

J.R.

Ventoux, les 16e journées des métiers d'art reviennent après deux ans d'interruption



Découvrez les vingt-cinq [artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art](#), leurs métiers et leurs créations à Bédoin, Gigondas, La Roque sur Pernes, Le Beaucet, Monieux, Pernes-Les Fontaines, Villes-sur-Auzon et Sault sur le thème de 'Nos mains à l'unisson'.

A Pernes les Fontaines, 11 artisans d'art de Ventoux Métiers d'Art exposeront leurs œuvres dans leurs ateliers et proposeront des démonstrations.

Vendredi 1er, samedi 2 et le dimanche 3 avril de 10h à 18h (pause de 13h à 14h).

Exposition et démonstration.

Prenez le plan à l'office de tourisme ou suivez les soleils dessinés au sol pour rencontrer : Florence Allène, Atelier La Zinzoline Tapissier d'ameublement de décoration ; Sylvie Quatrefages, G'aime Bijoux ; SY

Ecrit par le 3 juillet 2026

Verre Fileur de verre au chalumeau ; Didier Bougon, Facteur et restaurateur d'orgues de barbarie ; Valérie Halope céramiste ; Landry Clément, Sculpteur et doreur sur bois ; Pascale Balaÿ, Potier de grès...

Et aux Pénitents blancs : Chantal Granier, teintures végétales ; Béatrice Marguerat, santonnier et Sylvie Clop, rempaillage et cannage.

Samedi 2 et dimanche 3 avril 2022, dans la cour des pénitents à Pernes-les-Fontaines, Pascal Balaÿ - Atelier poterie Saint-Martin présentera l'animation « four papier »

L'animation qui est une démonstration se fera en en deux temps :

Le samedi, construction du four, avec des matériaux simples, des briques pour la sole, du bois pour le combustible, et des pots ou modelage en terre réfractaire, préparés d'avance et secs, la coque du four faite de papier journal et de barbotine,

Le dimanche, cuisson du four et défournement en fin d'après-midi.

« Il s'agit d'une méthode très simple de four primitif fermé, le coffrage du four servant de combustible. La température peut atteindre facilement les 900° C. On peut cuire des poteries culinaires ou des sculptures, jouer avec du sel et de la sciure pour avoir un effet sur la matière. Si on est dans un jardin, on peut même ajouter des herbes fraîches. » explique Pascale Balaÿ.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Pascale Balaÿ

A propos de Ventoux Métiers d'Art

Des savoir-faire d'excellence, traditionnels et souvent rares, patrimoine de notre département de Vaucluse et de notre région Sud.

Sylvie Clop, rempailleuse au hameau Les Bellonis à Bédoin, est présidente de l'association Ventoux Métiers d'Art. Ce groupement rassemble quelque 25 artisans d'art installés dans huit villages autour du Géant de Provence.

«À l'origine, relate Sylvie Clop, quelques artisans du territoire se sont retrouvés lors de la manifestation "Brantes dans les étoiles" organisée par l'association Toulourenc Horizons. L'idée ? Mieux se connaître, de ne pas rester isolé chacun dans son atelier, échanger des idées, des pratiques, monter des expositions et communiquer en commun ce qui a, par la suite suscité le projet de créer un réseau des métiers d'art du Ventoux. En 2012, naissait l'association Ventoux Métiers d'Art.»

Des projets européens Leader

En 2018, puis en 2021 deux projets européens Leader animés par le Parc du Mont-Ventoux, ont permis de développer la communication pour rendre plus visibles ces artisans d'art et leur métiers souvent méconnus. Et ainsi contribuer à l'animation du territoire et à l'économie locale.

www.ventoux-metiersdart.com

A propos des métiers d'art

Les métiers d'art sont l'héritage de savoir-faire précieusement élaborés au fil des siècles.

Ils offrent une palette de 281 activités réparties en 16 domaines qui composent l'univers des métiers d'art, à la croisée de la culture, de l'économie, du patrimoine et de la création.

Aujourd'hui, la France compte plus de 60 000 entreprises métiers d'art pour 150 000 actifs.

Le chiffre d'affaires du secteur s'élève à 19 milliards € en 2018.

Patrimoine de nos régions, les métiers d'art participent au dynamisme des territoires.

A propos des Journées Européennes des Métiers d'Art

Depuis 2002, elles sont la plus grande manifestation internationale dédiée aux métiers d'art. Rendez-vous du 28 mars au 3 avril 2022 sur le thème « Nos mains à l'unisson » !

Avec plus de 6 000 événements, les Journées Européennes des Métiers d'Art (Jema) sont le plus grand événement populaire dédié aux métiers d'art et du patrimoine vivant souvent méconnus... Devenues Journées Européennes des Métiers d'Art en 2013, l'événement est aujourd'hui organisé dans 18 pays européens.

Citoyennes, populaires et fédératrices, les JEMA s'adressent aux publics venant de tous horizons, petits et grands et aux profils multiples : amateurs, curieux, arpenteurs, esthètes, collectionneurs, consommateurs...

MH

Ecrit par le 3 juillet 2026



DR Lles artisans d'art du Réseau Ventoux Métiers d'art

Edes à Sault : la construction est lancée

Ecrit par le 3 juillet 2026



La construction de la nouvelle antenne d'un Edes (Espaces départementaux des solidarités,) à Sault a débuté à proximité de l'hôpital. L'opération s'élève à 670 000 €, financée par le Département de Vaucluse, avec une participation de l'Etat à hauteur de 195 852 €.

6 mois de chantier

Le projet de construction, à Sault, d'une antenne de l'Espace départemental des solidarités (Edes) d'Apt s'inscrit dans un contexte de réorganisation de l'action sociale mise en œuvre par le Conseil départemental de Vaucluse. 200 nouveaux m2 en faveur de services au plus près des habitants. Le chantier, confié au cabinet d'architecture Archytecta à Carpentras, a démarré ce 23 août, pour une durée de six mois. L'antenne de l'Edes d'Apt à Sault est actuellement située dans l'Immeuble Guende (ancienne Maison du Département). Les espaces disponibles et la configuration des locaux ne permettent pas de répondre aux obligations réglementaires d'accessibilité mais aussi à la demande sociale croissante sur le plateau de Sault.

Accueil de tous les publics

« Le nouveau bâtiment permettra de déployer l'ensemble des missions d'action sociale du Département

Ecrit par le 3 juillet 2026

et de garantir ainsi la proximité et l'équité de traitement des habitants du territoire. Il s'inscrit également dans une volonté de renforcer le maillage partenarial par l'accueil des partenaires souhaitant maintenir une

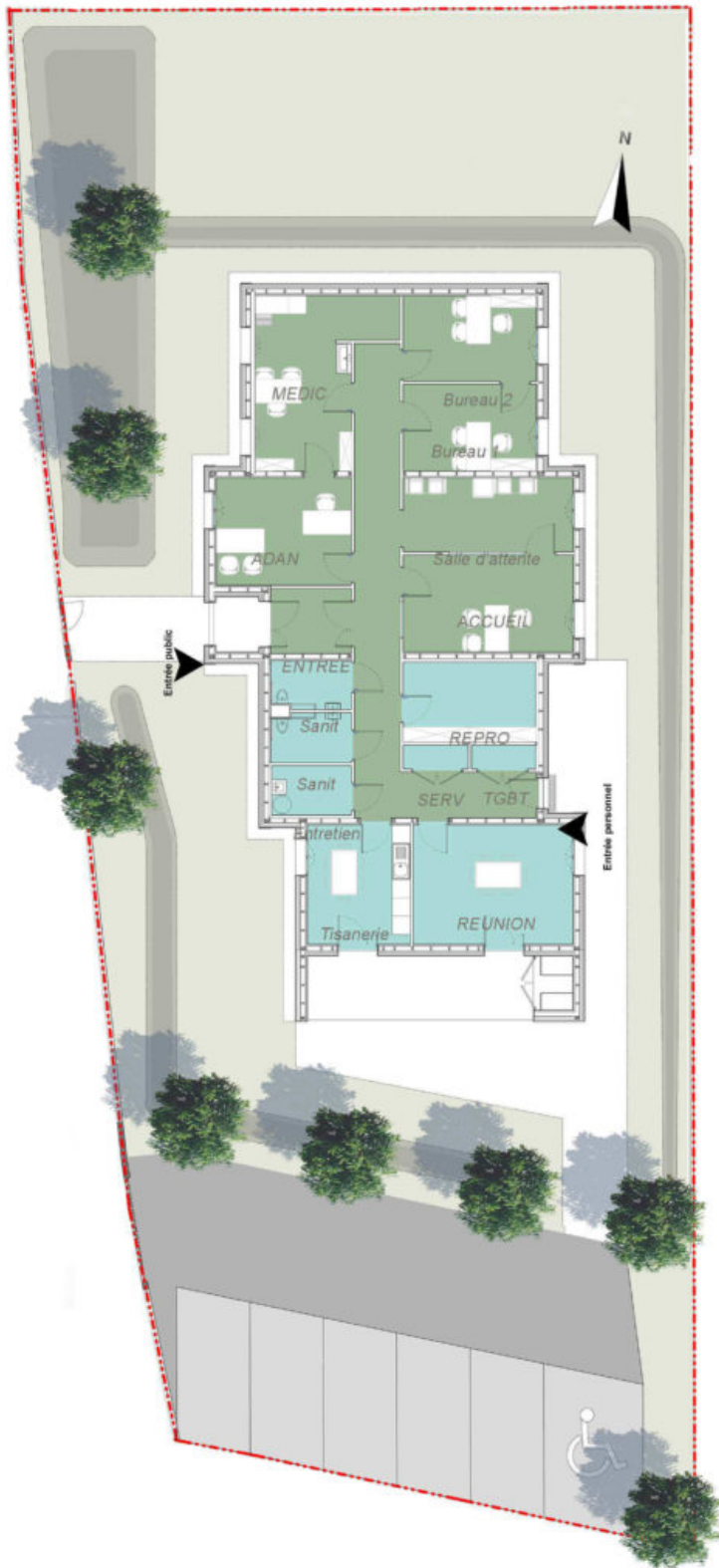
présence et un service de proximité sur ce secteur rural », précise le Département. Seront proposés sur place : un accueil immédiat, une information, une aide à l'accès aux droits ainsi qu'un soutien et un accompagnement. Les nouveaux locaux accueilleront des permanences de travailleurs sociaux, de l'assistant en démarches administratives et numériques (Adan) et des partenaires extérieurs, des consultations de Protection Maternelle Infantile (PMI) ainsi que des actions collectives d'information des usagers.

1 000 m2

Sur une parcelle de 1 000 m², il permettra d'accueillir le public et le personnel dans les meilleures conditions. Le bâtiment, d'environ 198 m², qui sera revêtu d'un bardage mixte (métal et bois), se composera de 4 blocs : les deux blocs au nord servent à l'accueil du public et sont en connexion directe avec un parking visiteurs situé le long de la voie Les deux blocs au sud sont des espaces réservés au personnel dans lesquels on retrouve une salle de réunion, une tisanerie et des locaux techniques. Ces blocs disposent d'un accès distinct en relation avec un parking personnel situé au sud de la parcelle.

L'aménagement de la parcelle a été réfléchi en fonction d'une implantation bio climatique (façade nord aveugle pour se protéger du vent dominant, façade sud présentant une terrasse couverte pour bénéficier des apports solaires l'hiver et se protéger du soleil l'été). Carte des Edes du Vaucluse, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Esquisse 3D