

Ecrit par le 2 juillet 2026

## La solidarité n'est pas un vain mot



Dans un monde où tout semble aller de mal en pis, les citoyens qui s'investissent dans des démarches de solidarité sont de plus en plus nombreux, qu'il s'agisse de projets individuels ou dans des organisations plus structurées. En Provence, l'entreprise [EVA \(Entreprise de Valorisation Adaptée\)](#) qui agit à la fois dans la réinsertion sociale et la défense de l'environnement en est un bel exemple. De plus, elle bénéficie du soutien d'un financeur solidaire, en l'occurrence le réseau [France Active](#). De bonnes raisons d'espérer en fait...

Ecrit par le 2 juillet 2026



[Olivier Espagnac](#), DG d'Eva et [Marie-Christine Peyrol](#), responsable antenne Vaucluse de France Active ©Didier Bailleux/L'Echo du Mardi

Crée par [Olivier Espagnac](#), il y a 8 ans à Vitrolles, l'entreprise EVA vient de s'implanter à Avignon, dans la zone d'activités de Courtine. Bénéficiant du statut d'entreprise adaptée elle se doit d'employer au moins 55 % de travailleurs handicapés et est soumise aux mêmes impératifs économiques qu'une entreprise traditionnelle. Le projet s'est fixé pour mission de récupérer du matériel informatique, essentiellement provenant d'entreprises, en vue de leur réemploi ou leur recyclage. Partout dans le monde les quantités « d'e-déchet » produites atteignent des niveaux records. Elles augmentent 5 fois plus vite que leur recyclage (rapport ONU 2022). En France, moins d'un quart des déchets (environ 1000 tonnes) est traité correctement. La tâche est immense. Au-delà de cette démarche citoyenne, l'entreprise EVA va plus loin. En effet, en proposant ses ordinateurs ou tablettes reconditionnés à prix cassé elle permet aussi aux personnes les plus éloignées du numérique de s'équiper. C'est coup double !

### **La formation des employés y est assurée aucune compétence initiale est demandée**

Donner du travail aux personnes souffrant de handicaps reste cependant une des vocations premières de

Ecrit par le 2 juillet 2026

l'entreprise EVA. A Vitrolles, c'est une douzaine d'employés qui y travaillent, à Avignon l'établissement va démarrer avec 4 personnes. A la différence des Structures d'Insertion par l'Activité Économique (SIAE), les entreprises adaptées comme EVA s'inscrivent dans des parcours longs en proposant des CDI. La formation des employés y est assurée, aucune compétence initiale est demandée.

### **Sans cet accompagnement et ce soutien le projet EVA n'aurait sans doute pas vu le jour**

L'entreprise EVA bénéficie du soutien du réseau de financeur solidaire France Active. Créée il y a maintenant 40 ans par le banquier et résistant [Claude Alphandéry](#), cette association apporte du conseil et des financements à des associations ou des entreprises solidaires, des structures qui n'ont généralement pas accès aux banques. En région PACA, le réseau France Active compte 32 salariés et une centaine d'experts bénévoles. En 2024, il a accompagné ou réorienté 1 600 structures et apporté un soutien financier à 315 structures pour un montant total de 16 M€. Au niveau national, c'est chaque année près de 500 M€ qui sont mobilisés par France Active en faveur de l'économie solidaire. EVA a bénéficié de l'intervention d'un consultant pour son établissement d'Avignon et l'aider dans ses réflexions sur l'évolution de son modèle économique. Un prêt a également été consenti à l'entreprise, ce qui a également permis d'avoir au soutien bancaire traditionnel. Sans cet accompagnement et ce soutien le projet EVA n'aurait sans doute pas vu le jour.

**Pour en savoir sur EVA et accéder à son market place : [evad3e.fr](http://evad3e.fr)**

---

## **Emploi : un jeune, un parrain, un avenir**

Ecrit par le 2 juillet 2026



**Dans un contexte où de nombreux jeunes sortent des radars de l'emploi sans diplôme ni repères, l'association '1 par 1' se distingue en proposant un accompagnement personnalisé vers l'alternance et l'emploi, en plaçant le parrainage au cœur de sa méthode. Depuis 2019, ce dispositif, porté par d'anciens acteurs du monde de l'entreprise, mise sur le 'gagnant-gagnant' entre jeunes et employeurs, avec des résultats tangibles : 154 entretiens individuels avec les jeunes, 79 accompagnés, 31 entreprises sollicitées et 31 'sorties positives' sur le bassin de vie de Carpentras et Avignon. Lors de cet événement, intitulé 'Soirée retrouvailles' l'association faisait le bilan de l'année écoulée à l'amphithéâtre de la CCI d'Avignon, allée des Fenaisons.**

Créée en octobre 2019, l'association 1 par 1 a vu le jour à l'initiative de Henri Lachmann, ancien PDG du groupe industriel international Schneider Electric, désormais installé en Vaucluse. Confronté aux difficultés d'insertion des jeunes des quartiers, et sensible aux inégalités d'accès à l'emploi, il a souhaité initier un modèle différent.

### **Une structure née d'un constat et d'un engagement**

Ecrit par le 2 juillet 2026

Aux côtés de responsables engagés, parmi lesquels Pierrot Lauret, directeur ; Alix Crichton chargée des relations avec les parrains et Patrick Mentrel ex-DRH devenu ambassadeur de l'association, l'organisation s'est donné pour mission de donner une nouvelle dimension à des jeunes souvent jugés 'hors parcours', en tissant un lien de confiance dès l'engagement avec l'entreprise. Objectif ? Permettre à des jeunes entre 16 et 30 ans, parfois sans diplôme ou éloignés des circuits classiques, de trouver une place, non seulement comme salarié, mais comme personne, dans une structure professionnelle adaptée, grâce à un accompagnement personnalisé et bienveillant.

### **Le parrainage : un levier original et humain**

La particularité d'1 par 1 tient dans le recours au parrainage : un accompagnateur issu de l'entreprise, garant d'un suivi individualisé. Contrairement à un tuteur pédagogique ou un manager, le parrain est un tiers bienveillant, choisi pour sa sensibilité, sa capacité d'écoute, son empathie. Son rôle est d'aider le jeune à se découvrir, à s'acclimater, à construire un projet professionnel réaliste et durable, sans rapport de supériorité hiérarchique. Egalement, chaque jeune inséré représente entre 10 000 et 15 000€ d'économie annuelle pour les Finances publiques. Chaque alternant stabilisé contribue en moyenne entre 3 à 5 ans de présence en entreprise après son diplôme et l'insertion par l'alternance est deux fois plus efficace que la recherche d'emploi classique pour les jeunes éloignés du marché.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Copyright MMH

### **Entreprise cherche supplément d'âme**

Ce modèle entend redonner à l'entreprise une dimension éducative et humaine : apprendre le 'savoir-être' autant que le savoir-faire, recréer un lien social, réduire les barrières de l'exclusion, donner leur chance à ceux que le système scolaire a laissés sur le bord du chemin. Comme le dit Henri Lachmann, «les entreprises ont un devoir d'inclusion dans la société » 1 par 1 a tissé plus de 50 partenariats avec les entreprises locales.

### **Des résultats concrets et encourageants**

Chaque année, l'association entre en contact avec 80 à 100 jeunes. Parmi eux, environ 60 bénéficient d'un accompagnement, et 40 à 45 intègrent un parcours concret : alternance, CAP, CDD ou CDI (Contrat à durée déterminée ou contrat à durée indéterminée). L'association aboutit réellement à des emplois durables, à des reconversions réussies, à des jeunes insérés dans des secteurs variés, y compris ceux en tension ou techniques. Des partenariats avec des entreprises locales comme Enedis montrent qu'il est

Ecrit par le 2 juillet 2026

possible d'allier inclusion sociale et besoins de recrutement, même dans des secteurs techniques ou classiques. Au-delà de l'employabilité, le dispositif contribue à restaurer la dignité, le sentiment d'utilité, l'estime de soi, des dimensions souvent négligées, mais fondamentales pour une insertion pérenne.

### **Vers un modèle durable, responsable pour les jeunes, les entreprises, la société**

Dans un contexte national marqué par l'échec de beaucoup de jeunes à trouver un emploi stable après le système scolaire, et où nombre d'entreprises peinent à recruter, le modèle d'Un par Un constitue une réponse innovante : Pour les jeunes : une deuxième chance, non-jugement, accompagnement personnalisé, débouché concret ; Pour les entreprises : des profils motivés, souvent de la main-d'œuvre utile, un engagement sociétal, un rôle de responsabilité civique ; Pour la société : un pont entre exclusion et inclusion, un levier pour réduire les inégalités, relancer l'emploi local.

### **Jeunes et emploi : où en est le Vaucluse ?**

À l'heure où l'engagement social des entreprises redevient un enjeu moral et économique, l'existence d'associations comme Un par Un rappelle que l'emploi n'est pas qu'une question de chiffre, mais de sens. Grâce à un accompagnement sur mesure, un parrainage bienveillant, des partenariats concrets, l'association 1 par 1 prouve que l'on peut remettre l'humain au centre du travail, offrir une seconde chance et bâtir un lien durable entre générations, entreprises et territoires. Dans un contexte régional où l'accès des jeunes à l'emploi demeure fragile, le Vaucluse figure parmi les départements les plus exposés. Les indicateurs confirment une situation contrastée, marquée par une forte demande d'accompagnement.

### **Les chiffres clés**

Près de 9,8 % : taux de chômage global dans le Vaucluse (T2 2025), l'un des plus élevés de Paca ; Entre 25 à 30%, c'est le taux estimé de chômage des 15-24 ans, comparable voire supérieur à la moyenne régionale ; 14% c'est la part des jeunes de moins de 25 ans parmi les demandeurs d'emploi inscrits en Paca, tendance similaire dans le Vaucluse ; 32 000 à 33 000 c'est le nombre de demandeurs d'emploi au total dans le département ; 13% des jeunes vauclusiens sont des Neet (ni en emploi, ni en études, ni en formation) ; 1 200 à 1 500 jeunes en situation de décrochage scolaire chaque année dans le Vaucluse ; Les secteurs recrutant le plus : BTP, logistique, hôtellerie-restauration, énergies, services à la personne. Sources : Dreets Paca, Ma Région Sud, Insee...

### **Une région PACA sous tension**

Près de 8%, c'est le taux de chômage régional (T2 2025) ; 15% de NEET (Ni en emploi, ni en études, ni en formation), parmi les 15-29 ans, c'est l'un des taux les plus élevés de France ; 392 200 demandeurs d'emploi inscrits au 1er trimestre 2025.

Ecrit par le 2 juillet 2026



**Alix Crichton et Pierrot Lauret Copyright MMH**

### **Ce que cela dit du territoire**

Entre chômage structurel, manque de qualification, difficultés de mobilité et pénurie de profils adaptés, l'emploi des jeunes reste un défi majeur. Dans ce paysage, les dispositifs d'accompagnement individualisé, tels que ceux portés par 1 par 1, apparaissent comme un levier essentiel pour sécuriser l'entrée dans la vie active et répondre aux besoins des entreprises locales.

### **Ils ont dit, extraits**

**[Henri Lachmann, ancien PDG du groupe industriel international Schneider Electric,](#)**

« On ne peut pas accepter que deux millions de jeunes restent sans école, sans stage, sans formation ni entreprise. On ne réussit jamais seul : les victoires sont collectives. Les entreprises ont un véritable devoir d'inclusion envers la jeunesse. C'est par l'apprentissage et le travail que nous parviendrons à cette intégration. Je veux saluer les jeunes que j'ai entendus ce soir : je les ai trouvés remarquables, avec une vraie aisance et beaucoup de talent. »

Ecrit par le 2 juillet 2026

### **Thierry Techer, Directeur de l'École hôtelière d'Avignon**

« Nous formons plus de 450 élèves, du CAP au Bac+3 — et, nous l'espérons bientôt, jusqu'au Bac+4 en partenariat avec l'Université d'Avignon. Nos cursus couvrent les métiers du service, du bar, de la cuisine, de l'accueil et de la réception. Nous travaillons régulièrement en restauration éphémère. Nous avons aussi nos propres exemples de réussite, comme [Saïd Soumaila, chef du Quai des Saveurs](#), champion de France des apprentis et troisième au concours européen. Nous accompagnons les jeunes, et nos portes vous sont grandes ouvertes. »

### **Pierrot Lauret, Directeur de l'association 1 par 1**

« Nous construisons un véritable écosystème d'accompagnement en multipliant les expériences : ateliers sportifs, culturels, d'intelligence émotionnelle, actions "Quartiers d'été". Nous concentrons nos efforts sur l'axe Carpentras-Avignon, le plus riche en entreprises et le plus dynamique en termes de mobilité. Nous consolidons nos actions avec de nombreux partenaires : Missions Locales d'Avignon et de Carpentras, AHARP, Centre social Villemarie, CDEF84, Entraide Pierre-Valdo, Protection de l'enfance, Maisons Familiales et Rurales, CFA Florentin-Mouret, association 100 jeunes-100 emplois, Chambres des métiers et de commerce... Nous avons également organisé huit visites collectives en entreprises. »

### **Sebastien Maggi, Secrétaire-général de la préfecture de Vaucluse**

« Vous êtes parvenus à bâtir un véritable écosystème réunissant l'ensemble des acteurs, y compris institutionnels. Cela donne corps au lien de solidarité qui doit structurer toute société avancée pour permettre à chacun de trouver sa place. Vous bénéficiez de financements privés, de l'appui de l'État, notamment via les dispositifs "Quartiers d'été", et de l'engagement de nombreux partenaires, au bénéfice de jeunes parfois confrontés au déterminisme social ou à l'impact de leur lieu de vie. Mais rien n'est une fatalité. Quiconque veut s'en sortir peut trouver, grâce à vous, les leviers pour s'émanciper. L'État ne se résigne pas à laisser quiconque au bord du chemin. À la lecture de votre bilan, face aux témoignages des jeunes, je vois que votre action fonctionne : vous contribuez à leur redonner une place dans la société et à revaloriser le travail comme vecteur d'intégration. »

Mireille Hurlin

Ecrit par le 2 juillet 2026



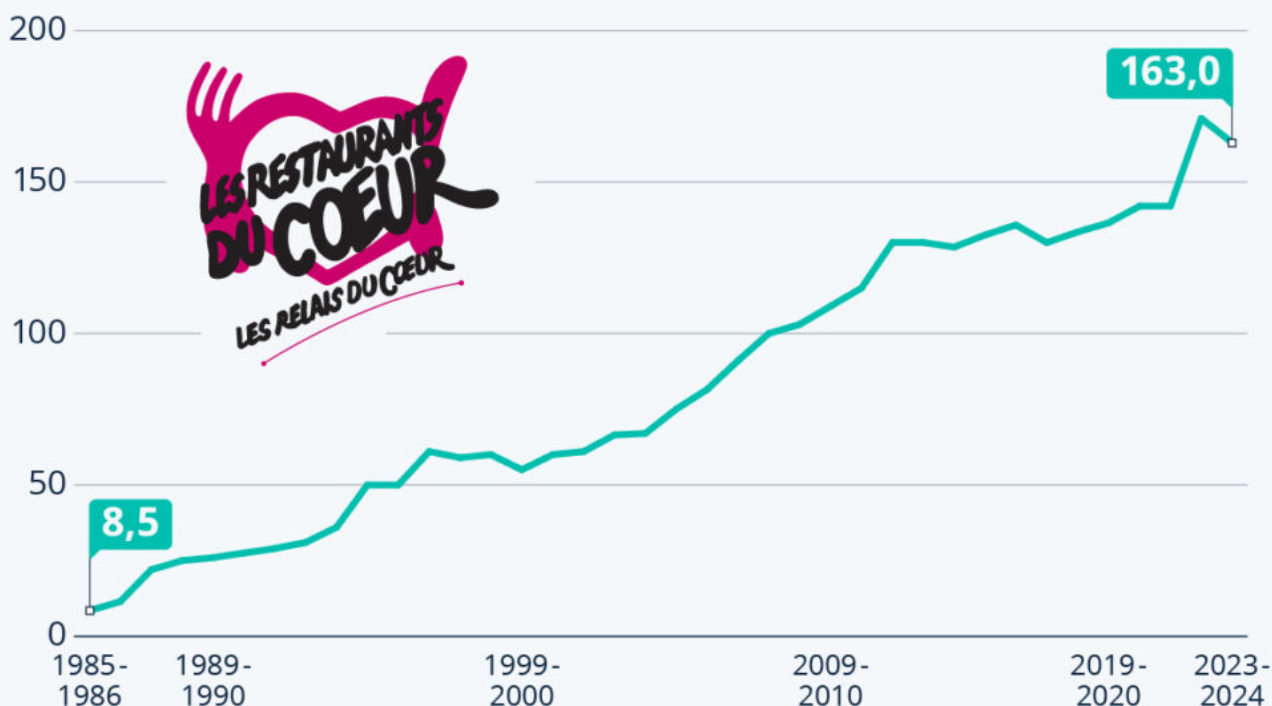
**Une cinquantaine de personnes était réunie pour la soirée 'Retrouvailles' de l'association 1 par 1, Copyright MMH**

## **Les Restos du Cœur distribuent toujours plus de repas**

Ecrit par le 2 juillet 2026

# Les Restos du Cœur distribuent toujours plus de repas

Nombre de repas servis par les Restos du Cœur en France entre 1985 et 2024 (en millions)



Source : Restos du Cœur



**statista**

Les Restos du Cœur viennent de lancer leur 40e campagne de distribution alimentaire. L'association, créée par Coluche en 1985, a failli mettre la clé sous la porte l'année dernière suite déjà des difficultés financières liées à l'inflation ainsi qu'à un afflux historique de bénéficiaires. En septembre 2023, le patron des Restos du Cœur avait annoncé que l'association avait besoin de 35 millions d'euros pour boucler l'année à l'équilibre, et cet appel à la solidarité avait déclenché une avalanche de dons (les

Ecrit par le 2 juillet 2026

joueurs de l'équipe de France de football avaient par exemple reversé leur cachet pour un match).

Comme le montre notre infographie, basée sur les [données](#) de l'association, le nombre de repas distribués gratuitement par les équipes des Restos n'a cessé d'augmenter depuis leur création en 1985. Cette première année, 8,5 millions de repas avaient en effet été distribués. Mais en 2022-2023, ce chiffre avait grimpé à 171 millions, soit une multiplication par 20, avant de redescendre légèrement l'an dernier - en raison de l'incapacité de l'association à répondre à la demande. En raison de leurs sévères difficultés, les Restos du Cœur avaient dû revoir à la baisse leurs critères d'éligibilité à l'aide alimentaire et refuser plus de 110 000 inscriptions ; ils avaient malgré tout accueilli plus de 1,3 millions de personnes. Interviewé par France24 mardi, le porte-parole de l'association, Yves Mérillon, a évoqué une statistique inquiétante : l'année dernière, 10 % des personnes aidées par les Restos du Cœur étaient des enfants de moins de trois ans. Ils étaient ainsi 128 000 à dépendre de l'aide alimentaire de l'association.

De Valentine Fourreau pour [Statista](#)

[McCormick a accueilli une cinquantaine d'enfants pour les goûters du cœur Vahiné](#)

---

## Journée portes-ouvertes : 40 ans d'engagement contre la précarité avec la Banque alimentaire de Vaucluse

Ecrit par le 2 juillet 2026



A l'occasion de ses 40 ans d'engagement contre la précarité, [la Banque alimentaire de Vaucluse](#) propose, mercredi 16 octobre prochain, une journée portes-ouvertes dans ses locaux d'Avignon situés chemin Saint-Pierre de Fraisse à Montfavet.

Au programme de ce rendez-vous qui débutera à partir de 10h30 pour s'achever à 16h30 : visites guidées des installations, ateliers interactifs pour découvrir les actions de la structure caritative et, bien évidemment échanges avec les équipes regroupant 54 bénévoles permanents ainsi que 11 salariés et 25 stagiaires. Un buffet convivial sera également proposé à partir de 11h30 afin de favoriser les échanges entre les visiteurs, les membres de la BA84 et les partenaires. Objectif : présenter les missions de la Banque alimentaire 84 et mieux comprendre les enjeux de la lutte contre l'insécurité alimentaire.

Dans le détail, plusieurs ateliers ou stands sont ainsi proposés durant cette journée :

- Collecte.
- Dégustations : Préparations végétales le matin, desserts l'après-midi. verrines. Fiches recettes à disposition.
- Projection de films et photos.
- Les 3 sens : Table avec jeux sensoriels (odorat, vue, toucher).
- Le quiz : Plateau de jeu avec questions et mappemonde.
- Sécurité alimentaire et travail en association : Stand sur la gestion des dates de péremption (DLC/DDM), chaîne du froid, hygiène, postures.
- Alimentation en équilibre : Jeux sur la reconnaissance des légumineuses et des fruits et légumes de saison.

Ecrit par le 2 juillet 2026

### **Lutter contre le gaspillage alimentaire**

Présidée par Stéphanie Sergeant, la Banque alimentaire de Vaucluse a vu le jour en 1995. Elle est affiliée à [la Fédération française des banques alimentaires](#) (FFBA) regroupant les 79 Banques alimentaires et les 29 antennes habilitées à distribuer l'aide alimentaire et à gérer les aides de l'Europe et de l'État Français.

S'appuyant principalement sur la lutte contre le gaspillage alimentaire afin de s'approvisionner (75% des approvisionnements proviennent de produits sauvés), la Banque alimentaire organise également des campagnes de don de nourritures dont la prochaine grande collecte nationale se déroulera les 22, 23 et 24 novembre prochains. Cette dernière mobilise chaque année 700 bénévoles vauclusiens.

[Parc naturel du Ventoux : les producteurs locaux offrent des invendus aux épiceries sociales du territoire](#)

### **En soutien de 55 000 Vauclusiens**

L'an dernier, La Banque alimentaire vauclusienne a distribué près de 2 100 000 repas en 2023 par le biais des 80 associations partenaires présentes sur tout le territoire départemental. Dans le même temps, elle a collecté et distribué 1 300 tonnes de denrées alimentaires permettant de venir en aide plus de 55 000 personnes dans le besoin.

L.G.

*Journée portes-ouvertes de la [Banque alimentaire de Vaucluse](#). Mercredi 16 octobre. De 10h30 à 16h30. 630, chemin Saint-Pierre de Fraisse. Montfavet-Avignon. 04 90 87 81 80. <https://ba84.banquealimentaire.org/>*

[La Banque Alimentaire de Vaucluse organise des ateliers de cuisine en faveur de la solidarité et la gourmandise](#)

Ecrit par le 2 juillet 2026

## Le Greta-CFA Vaucluse s'engage aux côtés de la Croix Rouge pour l'insertion professionnelle des plus démunis



[Le Greta-CFA Vaucluse](#), l'organisme de formation professionnelle de l'Education Nationale qui œuvre depuis 50 ans pour l'insertion professionnelle s'est associé avec [la Croix-Rouge Française](#) afin de mutualiser leurs moyens et offrir une qualité de service optimale aux publics les plus vulnérables.

Cette association s'est matérialisée par la signature d'une convention de partenariat ambitieuse. L'objectif est de proposer des solutions concrètes d'insertion professionnelle comme l'immersion dans des secteurs clés tels que le sanitaire, le social, l'hôtellerie-restauration ou encore le secteur de

Ecrit par le 2 juillet 2026

l'industrie. Un suivi individualisé sera proposé aux bénéficiaires avec l'objectif de faciliter une insertion professionnelle plus rapide.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Ecrit par le 2 juillet 2026

## **Les grandes lignes du partenariat signé entre la Croix-Rouge et le Greta-CFA Vaucluse**

À travers ce partenariat, les deux structures s'engagent à activer tous les leviers essentiels afin de garantir l'insertion sociale et favoriser l'égalité des chances. Deux valeurs communes aux deux organismes. Concrètement, les principaux objectifs de ce partenariat sont les suivants :

- Promouvoir les formations du Greta-CFA Vaucluse auprès des bénéficiaires de la Croix-Rouge Française.
- Collaborer et mutualiser le réseau de partenaires pour accroître les possibilités d'accompagnement.
- Accompagner les bénéficiaires vers des formations adaptées à leurs besoins et aux exigences du marché du travail.
- Accueillir des apprenants du Greta-CFA en stage pour renforcer leur expérience professionnelle.
- Repérer les publics les plus éloignés de l'emploi et les orienter vers des parcours de remobilisation pour faciliter leur retour à l'emploi.

---

## **Parc naturel du Ventoux : les producteurs locaux offrent des invendus aux épiceries sociales du territoire**

Ecrit par le 2 juillet 2026



**Dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) insufflé par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, plusieurs producteurs locaux ont répondu à l'appel de ce projet et se sont engagés à reverser leurs invendus aux épiceries sociales et solidaires du territoire. Cette initiative permet de rendre accessible une alimentation durable aux personnes en situation de précarité.**

1,7 tonnes de fruits donnés, 800 kg de cerises, 800 kg de melons et 180 kg d'abricots. C'est ce qui a été donné en l'espace d'un mois par les producteurs du tiers nord-est du département de Vaucluse aux épiceries sociales du territoire. Cela peut impliquer [la Banque alimentaire](#) ou les Restos du Cœur.

Depuis le mois de mai 2024, [le Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#) a mis en place une expérimentation qui consiste à récupérer des fruits et légumes pour les structures alimentaires qui viennent en aide aux jeunes, aux personnes âgées ou aux petits budgets. Le Parc naturel du Mont-Ventoux joue un rôle essentiel dans cette initiative en assurant la mise en relation les structures de l'aide alimentaire et les producteurs ou expéditeurs.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Ecrit par le 2 juillet 2026

## Un projet social et économique

Les produits offerts sont considérés comme « déclassés » car hors calibres ou abimés, on parle d'invendus ou refusés. Avec cette action, le Parc naturel du ventoux s'engage sur le plan social et plusieurs structures tels que [les Restos du Cœur de Carpentras](#), les épiceries sociales et solidaires [Oxygène](#), [Anatoth](#) et [l'Abricotier](#), l'Espace de Vie Social « Art et Vie » et la Banque alimentaire ont d'ores et déjà bénéficié de ce projet.

L'objectif du projet est de donner une valeur à ses produits en les redistribuant dans les circuits de l'aide alimentaire. Pour les producteurs intéressés, la plupart des associations peuvent émettre un rescrit fiscal. A terme, donner une valeur économique à ces produits gaspillés demeure un enjeu de poids pour assurer une juste rémunération aux producteurs.

---

# Grand Avignon : un évènement culinaire pour partager les futurs recettes du « Bien Bon Gourmand »

Ecrit par le 2 juillet 2026



**Plusieurs chefs gastronomiques avignonnais qui ont participé à l'élaboration des menus pour le projet « Bien Bon Gourmand » ont donné un atelier gastronomique ce mercredi 26 juin 2024 à l'école hôtelière d'Avignon. L'occasion pour eux de partager les recettes qu'ils ont pensé avec le personnel des cuisines des établissements qui serviront les menus du Bien Bon Gourmand en septembre prochain.**

Une répétition avant la levée de rideau. Ce mercredi 26 juin, plusieurs chefs gastronomiques dont [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) ont dispensé un atelier culinaire à l'Ecole Hôtelière d'Avignon afin de partager les recettes du menu qui sera servi dans les cantines, maisons de retraites, centres sociaux, restaurants interentreprises ou universitaires du 16 au 20 septembre, semaine du « Bien Bon Gourmand ».

### **Une matinée de transmission et de gourmandise**

L'ensemble des employés de cuisine de ces établissements étaient présents pour ce moment convivial, de partage et d'apprentissage pour appréhender et se former à la conception de ces menus spécifiques « une journée comme aujourd'hui est très instructive car on n'a pas l'habitude de cuisiner des plats de cette qualité pour autant de monde et surtout nous n'avons pas forcément les bons outils et les bonnes

Ecrit par le 2 juillet 2026

techniques de découpage ou de cuisson et là on ressort de cette matinée avec pleins d'enseignements que nous ont transmis les chefs » glisse Zem-Zem Bizot, médiatrice sociale enfance et parentalité à [l'ESC Croix des Oiseaux](#), un des établissements sociaux qui participeront au « Bien Bon Gourmand » .



Atelier « Tartare de tomates » prodigué par Christian Etienne (au centre avec les lunettes)

Chaque chef a pu enseigner la recette des différents plats, en suivant chaque étape de création, qui seront au menu de cette deuxième édition de cet événement culinaire et gastronomique du [Grand Avignon](#). Au menu ? Un tartare de tomates en entrée, un dos de lieu en croûte d'herbe ainsi qu'un suprême de volaille en plat principal accompagné d'une purée de potimarron et patate douce et un riz au lait coulis de fraise en dessert.

### Les « cantines et cuisines animées » du Bien Bon Gourmand

Une matinée d'enseignement qui s'est déroulée dans une ambiance chaleureuse et solidaire et où les chefs ont promulgué un maximum de conseils culinaires aux « apprentis » du jour sans distinction de niveaux en cuisine « on se rend compte que la cuisine est réellement un lieu de solidarité et d'égalité avec une grande ouverture d'esprit et c'est totalement ce qui émane des chefs présents aujourd'hui qui nous ont reçu avec beaucoup de bienveillance et ils ont pris le temps de nous enseigner à chacun en prenant en

Ecrit par le 2 juillet 2026

considération nos qualités culinaires » ajoute Zem-Zem Bizot.



Cet atelier culinaire a été organisé dans le cadre de la semaine « Bien Bon Gourmand » du 16 au 20 septembre 2024 sur le Grand Avignon

[Dans le cadre de cette deuxième édition du « Bien Bon Gourmand »](#), le Grand Avignon a insufflé un renforcement sur la partie restauration collective avec le projet « cantines et cuisines animées ». Durant cette semaine du 16 au 20 septembre où les habitants de l'agglomération pourront profiter du programme riche et varié concocté par les chefs à travers différentes animations, plus de 20 lieux de convivialité (centres sociaux, maisons de retraite, restaurants universitaires) participeront également aux festivités en proposant un menu imaginé par Christian Etienne, chef étoilé et Patrice Leroy, responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Christian Etienne (à gauche), chef étoilé et Patrice Leroy (à droite), responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

## **Rasteau : la micro-crèche de Vaison-Ventoux sera terminée pour la fin de l'année**

Ecrit par le 2 juillet 2026



Une crèche intercommunale [est en construction à Rasteau depuis février 2024](#). Le projet a été lancé par la communauté de communes de Vaison Ventoux permettant d'offrir un service accessible à toutes les personnes de l'intercommunalité et améliorant le quotidien des familles travaillant dans les villes aux alentours.

A terme, cette micro-crèche implantée entre le stade et le centre médical permettra d'accueillir au sein de sa structure, un maximum de 12 enfants âgés de 0 à 3 ans.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Le mardi 4 juin 2024, Jean-François Périlhous, président de l'intercommunalité, Roger Rossin, premier vice-président, Chantal Fritsch, vice-présidente déléguée à la petite enfance, Laurent Robert, maire de Rasteau et vice-président délégué à la jeunesse, ainsi que Gérard Raineri, vice-président délégué à la communication, se sont rendus sur le site pour une visite de chantier en compagnie de Luc Perret, architecte en charge de l'agence Ecoarchi à Bollène, et des techniciens de la communauté de communes.

Imaginé par [le cabinet d'architecture Ecoarchi](#) de Bollène, ce projet représente un investissement de près de 630 000€. La construction a reçu un soutien financier de la part de la CAF (Caisse d'allocations familiales). La surface du bâtiment sera de 173m<sup>2</sup> sur un terrain de 800m<sup>2</sup>. La fin des travaux est estimée à la fin de l'année 2024.

« C'est l'un de nos grands projets sur le mandat. »

*Chantal Fritsch, vice-présidente en charge de la petite enfance au sein de Vaison-Ventoux*

« C'est l'un de nos grands projets sur le mandat, explique Chantal Fritsch, vice-présidente en charge de la petite enfance au sein de Vaison-Ventoux. La Communauté de communes s'efforce d'accompagner au mieux les familles en recherche de mode de garde pour leur tout-petit. A ce jour, deux crèches

Ecrit par le 2 juillet 2026

intercommunales, l'une à Vaison-la-Romaine et l'autre à Sablet, accueillent les enfants de 0 à 3 ans. Notre Relais petite enfance renseigne quant à lui les parents et anime un réseau d'une cinquantaine d'assistantes maternelles qui proposent une formule d'accueil des enfants en petit nombre, chez elles ou au domicile des enfants. Notre objectif est de proposer un éventail de solutions de garde aux familles pour que les parents choisissent la formule qui leur convient le mieux. Dans son organisation, la micro-crèche fonctionnera d'ailleurs en complémentarité avec la crèche intercommunale de Sablet, pour assurer une continuité auprès des familles ».



© Ecoarchi

Sarah Ripert & L.G.

---

## Le Crédit Municipal d'Avignon reçoit des

Ecrit par le 2 juillet 2026

# étudiants en BTS Economie Sociale et Familiale



L'établissement du **Crédit Municipal d'Avignon** a accueilli le jeudi 28 mars, 35 étudiants en **BTS Economie Sociale et Familiale** du lycée Philippe de Girard d'Avignon. Ces jeunes élèves, formés en tant que futurs techniciens en économie sociale et familiale, sont appelés à exercer des professions liées à l'accompagnement des familles ou personnes en difficulté (travailleurs sociaux).

Le Crédit Municipal d'Avignon a reçu 35 étudiants en BTS Economie Sociale et Familiale du lycée Philippe de Girard. L'objectif de cette journée était de sensibiliser ces futurs travailleurs sociaux aux

Écrit par le 2 juillet 2026

moyens et dispositifs mis en place par les Caisses de Crédit Municipal et aborder l'engagement social historique de cette structure qui agit depuis 1610.

La Caisse de Crédit Municipal est un établissement public local rattaché à la ville d'Avignon qui s'engage depuis plusieurs années sur les thématiques sociale. Cela se traduit par une intervention auprès des partenaires et accorde des crédits et des services bancaires. On compte notamment des activités en prêt sur gage, des prêts personnels, des rachats de crédits, prêt immobilier ou des placements.

### **Une action sociale avant tout**

Cette action s'est faite en présence de [David Fournier](#), adjoint au maire d'Avignon et vice-président du Crédit municipal d'Avignon qui a activement soutenu cette initiative, insufflée par [Gwenola Calves](#), professeure en économie et gestion au lycée Philippe de Girard. L' élu a présenté aux côtés de Jean-Dominique Faedda, directeur général, le dispositif de microcrédit personnel accompagné proposé par l'établissement.

Une action rendue possible grâce au soutien des nombreux partenaires sociaux de l'institution vauclusienne. Cela offre la possibilité de l'octroi de petits prêts de 300 à 8 000 € aux personnes n'ayant pas accès au crédit classique. Les élèves ont pu également visiter cette institution qui a plus de 400 ans et découvrir le service des prêts sur gages, autre forme de microcrédit.