Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Les gendarmes font la chasse aux rodéos sauvages dans le massif d'Uchaux



Les gendarmes de la compagnie d'Orange viennent de mener une opération de contrôle dans le massif d'Uchaux. Objectif : lutter contre les rodéos sauvages et prévenir les risques d'incendie.

Pour cela, 12 personnels militaires et civils ont été mobilisés dans le cadre de cette opération réunissant les gendarmes de la brigade motorisée (BMO), du peloton de surveillance et d'intervention (PSIG) et de la communauté de brigades (COB) d'Orange. A leurs côtés des agents de l'Office français de la biodiversité (OFB) et de l'Office national des forêts (ONF).
Bilan de l'opération : 4 verbalisations pour circulation interdite sur des voies de défense des forêts contre l'incendie (DFCI).

« Au-delà des contrôles, cette mobilisation commune rappelle l'importance de respecter les restrictions de circulation dans les massifs forestiers, expliquent les gendarmes de Vaucluse. Ces espaces naturels

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

sont précieux : les préserver est l'affaire de tous. »

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse font leur retour



La saison 2025 des emblématiques Marchés du soir des producteurs de Vaucluse, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse en partenariat avec le réseau Bienvenue à la Ferme, débutera ce lundi 24 mars. Les communes d'Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon et Uchaux accueilleront chacune un de ces marchés.

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des Marchés du soir des producteurs de Vaucluse.

Ecrit par le 24 novembre 2026

Ces marchés débutent dès lundi 24 mars avec celui d'Avignon qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de Châteauneuf-de-Gadagne aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de Pernes-les-Fontaines aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'Uvaux aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Église.

Didier Perréol, l'Ardéchois roi du quinoa

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

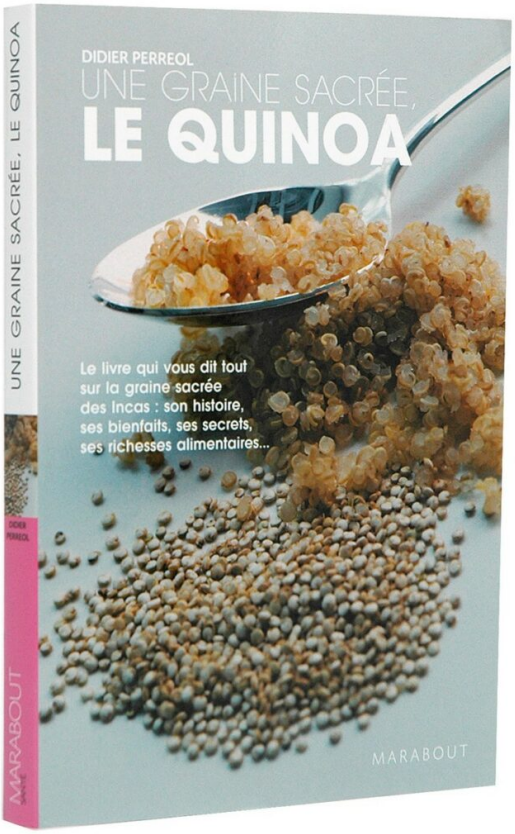


Didier Perréol, Ardéchois aujourd'hui propriétaire d'un hôtel en Vaucluse, est le roi du quinoa, la petite graine sacrée des Incas, et défenseur de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Comme il l'écrit dans son livre *Une graine sacrée : le quinoa* (édité par Marabout), « Je suis natif d'un petit village, Saint-Désirat, non loin d'Annonay et j'ai grandi dans la maison de mes parents, au milieu des cerises et des vignes avec les deux pieds bien enfoncés dans la terre. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Ce fils de paysans, après avoir suivi des cours d'agronomie, monte sa société de distribution en alimentation biologique. En 1989, il participe à un salon de Genève et remarque de petites pyramides de graines blanches sur un étal tenu par une certaine Adela venue de Bolivie. « J'ai compris que c'était le riz des Incas, là-bas dans l'Altiplano. Une graine qui avait nourri les bâtisseurs de l'empire des Incas, sacrée et vénérée depuis les civilisations pré-colombiennes et cultivée à 3 600 mètres d'altitude. »

Le quinoa n'est pas une céréale, elle appartient à la famille des épinards et des betteraves. Et c'est une mine de bienfaits, puisqu'elle contient des protéines, des acides gras polyinsaturés, du phosphore, du manganèse, du fer, de la vitamine B2, des anti-oxydants, mais absolument pas de gluten. Forcément, elle est recommandée par les nutritionnistes.

Didier Perréol survole la cordillère des Andes pour la 1re fois en 1992. Patron d'Ekibio à l'époque, il commercialise du riz de Camargue puis il crée sur place une filière de commerce équitable et solidaire avec les paysans boliviens. Ils sont 250 producteurs en contrat avec lui pour fournir 500 kg de quinoa par jour et vivre dignement de leur travail. « En 10 ans, le chiffre d'affaires d'Ekibio sera multiplié par 7, confie-t-il. 1000 tonnes par an de quinoa sont rincées à l'eau pour la désaponifier, dans une usine de 3 000 m². Tous les reporters d'Arte, de M6 et d'Envoyé Spécial sont venus voir comment je travaillais avec les paysans locaux, là-bas, dans l'Altiplano, pour saluer cette petite graine qui monte, monte, monte. Du coup, je suis devenu leader de l'importation de l'importation en Europe, le roi du quinoa, quoi ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Aujourd'hui à la retraite, mais toujours actif dans le Nord-Vaucluse, Didier Perréol savoure cette aventure humaine, d'autant plus qu'avec la tendance de fond du retour à la nature, au bio, le quinoa a su s'imposer sous toutes ses formes : en taboulé, en risotto, en couscous, en salade, en boulgour. Il est une alternative diététique aux pâtes et aux féculents et surtout, il ne coûte pas cher. De quoi en prendre de la graine…

Château de Massillan : luxe, calme et volupté dans un havre de paix 100% zen à Uchaux



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

« Ce lieu chargé d'histoire est bien plus qu'une escapade en Provence. C'est une philosophie, un art de vivre bio-écologique et écoresponsable. » C'est ce que dit, en prologue, à une visite de cet ancien relais de chasse offert en 1555 par Henri II à Diane de Poitiers, Didier Perréol, le propriétaire du Château de Massillan. Un entrepreneur ardéchois et autodidacte, engagé tout au long de sa vie professionnelle dans le développement de la filière bio et aujourd'hui, à la fois jeune marié et jeune retraité.

Avec son château de pierres blondes, ses 2 tours crènelées, son parc arboré, ses platanes et marronniers centenaires et son potager de 4 000 m² aux 500 variétés de fruits et légumes bio, d'herbes aromatiques, serres pour végétaux anciens et une immense verrière qui sert de poulailler.

Massillan, c'est un concentré de bonheur ambiant avec ses 32 chambres et suites, classiques ou design, des fibres nobles comme le lin, le chanvre et le coton nature pour les parures de couchage, les serviettes et les rideaux, du chêne massif pour le mobilier, le parquet et les escaliers, une literie haut de gamme 100% Made in France, des peintures à la chaux teintées de pigments naturels, un éclairage doux à basse consommation, mais aussi des espaces « Feng Shui » orientés en fonction des points cardinaux qui insufflent énergie et harmonie.

« Ici, tout est pensé pour que les visiteurs ressentent du bien-être, se relaxent, se détendent, lâchent prise, explique Didier Perréol. C'est un lieu de vie nature, équilibré, au cœur d'une oasis de verdure et à l'écart du bruit même si les autoroutes A7 & A9 ne sont pas loin. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Pas moins de cinq ans de travaux de rénovation ont été nécessaires pour cet écrin de pierre et de verdure, envahi de ronces au début de cette aventure humaine. Ensuite, au milieu des 10 hectares, des platanes et des oliviers, se sont révélés des bosquets, des pelouses et des massifs de fleurs. Une reconstruction avec des artisans au savoir-faire indéniable, sélectionnés par le patron, un ardéchois exigeant qui a voulu concilier art de vivre et respect de l'environnement. Notamment dans le spa de 600 m² avec un hammam et deux saunas, des cabines de massage, des douches multi-jets, une fontaine de glace revigorante, une cascade d'aquabike, un centre de fitness avec équipements en bois rare et deux gros fauteuils de relaxation massants et chauffants pour se ressourcer, une piscine à l'intérieur et une autre sur le toit avec vue à 360°. Le bassin du spa est chauffé avec un système de géothermie qui récupère la chaleur à 100 mètres de profondeur grâce à 16 forages. Et le tri sélectif est systématique pour le verre, les papiers, cartons, plastiques et les matières végétales sont recyclées ou valorisées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Côté cuisine, les gourmets ont le choix entre bistronomie et gastronomie. Le chef, Sébastien Nouveau, puise son inspiration dans le potager du jardinier-maison, Damien. Un passionné qui veille sur ses oliviers, ses artichauts violets, ses courges, ses lavandes, ses lauriers, ses romarins, son aneth ou son thym. « Avec le chef et le pâtissier, nous concoctons une carte qui met en valeur les fruits et légumes de saison, certifiés 'Ecocert', les framboises, fraises, groseilles et fleurs de sureau et d'acacia qui décorent nos assiettes et surtout apportent du goût. »

Des producteurs exclusivement locaux sont mis à l'honneur. Culture maraîchère et production fermière du Mont-Ventoux, agneaux de la Crau, fromages affinés de Bollène, asperges et truffes d'Uchaux, petit-épeautre de Haute-Provence, riz de Camargue, châtaigne d'Ardèche, huile d'olive bio et vin maison du Domaine de La Guicharde qui appartient aussi à Didier Perréol.

« Ici, c'est un lieu d'échanges, où des salles de réception, de séminaires, de cérémonies, mariages, anniversaires ou comités de direction (de 250 m² & 450 m²) sont aménagées avec vue imprenable sur le parc », conclut Didier Perréol. Il a investi autour de 10M€ pour que ce Château de Massillan devienne le refuge douillet d'une clientèle éprise d'un bonheur champêtre et raffiné. Et il a réussi.



Didier Perréol

Contact : contact@chateaudemassillan.fr / 04 90 40 64 51

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Vaucluse : retour des marchés du soir des producteurs



Les marchés des producteurs vauclusiens sont de retour. Cette initiative, visant à proposer chaque semaine des produits 100% locaux, va se dérouler dans six communes du département dont Uchaux pour la première fois. L'opération, qui débute ce jeudi 21 mars, se tiendra jusqu'à octobre prochain.

Nouvelle saison pour les marchés des producteurs de Vaucluse. Chaque semaine, six villes de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

vont accueillir cette initiative soutenue par la Chambre d'agriculture du Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme vise à favoriser la qualité des produits artisanaux et à soutenir une agriculture locale et durable.

Dès le jeudi 21 mars, 16h, cette édition 2024 fera son grand retour l'espace du grenouillet sur la commune de Cavaillon. Les agriculteurs issus du département seront présents ensuite sur Avignon, aux allées de l'Oulle dès le 25 mars de 17h à 19h, puis à Pernes-les-Fontaines sur la place Frédéric Mistral à partir du 27 mars de 18h à 20h, à Montfavet, place de l'église le 29 mars de 16h30 à 19h, et enfin Uchaux dès le 10 avril, chemin de l'Estagnet.

Fruits frais, légumes, miels, charcuteries, viandes, œufs, fromages, huiles d'olives, jus de fruits, amandes… Il y en aura pour tous les goûts sur les marchés du soir des producteurs de Vaucluse grâce à cette opération permettant notamment de lutter contre l'achat-revente ainsi que de favoriser une agriculture locale et un système commercial viable pour son avenir.

---

22 communes Vauclusiennes viennent d'être labellisées 'Villages d'Avenir'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Jean-François Lovisolo, député de Vaucluse, vient de dévoiler les 22 communes du département de Vaucluse retenues dans la première vague de la labellisation 'Villages d'Avenir' initié par le gouvernement via l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT). L'initiative vise à soutenir le développement des communes rurales de moins de 3 500 habitants.

En tout, 2 457 communes rurales ont labellisées au niveau nationale dans le cadre de cette première désignation. En Vaucluse, il s'agit des communes suivantes :
– Ansouis,
– Beaumont-du-Ventoux,
– Bédoin,
– Cabrières-d'Aigues,
– Cabrières-d'Avignon,
– Caromb,
– Crillon-le-Brave,
– Fontaine-de-Vaucluse,
– Lagarde-Paréol,
– Le Barroux,
– Saint-Christol,
– Saint-Didier,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

– Sainte-Cécile-les-Vignes,
– Sérignan-du-Comtat,
– Travaillan,
– Uchaux,
– Vacqueyras,
– Venasque,
– Viens,
– Villelaure,
– Villes-sur-Auzon
– Violès.

Ces communes vont maintenant bénéficier d'une accompagnement personnalisé dans la réalisation de leurs projets structurants. Ainsi, à partir du 1er janvier 2024, ces communes disposeront de 120 chefs de projet. Ces experts collaboreront étroitement avec les élus locaux pour concrétiser une diversité de projets, englobant des domaines tels que le logement, la mobilité, la culture, le patrimoine, la santé.
Ces chefs de projet mobiliseront une gamme variée de dispositifs et de ressources afin de garantir le succès des initiatives locales. Ils seront les principaux interlocuteurs des maires et auront la responsabilité de superviser la maîtrise d'œuvre et d'ouvrage des projets.
P Les chefs de projet entameront donc prochainement des discussions avec les maires pour élaborer une feuille de route locale, détaillant le nombre de projets à accompagner, le rétroplanning de travail, ainsi que les étapes suivantes en termes d'accompagnement.

« Je souhaite exprimer mes félicitations aux acteurs de la ruralité et aux maires entrepreneurs qui jouent un rôle crucial dans la transformation de leurs territoires, contribuant ainsi à faire de la ruralité une opportunité pour la France, a expliqué le député Jean-François Lovisolo. Je m'engage pleinement à soutenir les initiatives de ces élus locaux, pour concrétiser leurs projets et favoriser le développement de leur collectivité. »

Uchaux : l'exposition Sein'Art #2 sensibilise au cancer du sein

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Le 8 septembre dernier, la MSA Alpes-Vaucluse, le Centre régional de coordination des dépistages des cancers Sud Paca et la mairie d'Uchaux ont présenté l'exposition Sein'Art #2. Celle-ci sera accessible au public ce samedi 7 octobre à l'occasion d'une journée d'action pour Octobre Rose.

Cette exposition, mêlant l'art photographique de Julien Bernard et le body painting réalisé par Nathalie Barthes, est composée de 14 photos de bustes mis en scène et agrémentés de messages de prévention. En plus de découvrir ses photos, le public pourra participer à des marches solidaires, profiter de food trucks avec notamment la meilleure pizza du monde primée à Naples en 2018, participer à un concours de pétanque, ou encore profiter de démonstrations de VTT, de danses, et bien d'autres animations à Uchaux.

Samedi 7 octobre. Salle des jardins. Rue des Jardins. Uchaux.

V.A.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Sein’Art#2 : pour la bonne cause, elles ont enlevé le haut



Le Centre Régional de Coordination des Dépistages des Cancers Sud-Provence-Alpes-Côte d’Azur, la MSA Alpes-Vaucluse, la mairie d’Uchaux et le Conseil Régional Sud-Paca organisent le vernissage de l’exposition Sein’Art#2, ce vendredi 8 septembre à 18h.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Cette exposition est l'aboutissement d'un travail mêlant l'art photographique de Julien Bernard et le body painting de Nathalie Barthes mis au service de la sensibilisation au dépistage du cancer du sein. 14 photos de bustes mis en scène et agrémentés de messages de sensibilisation sont à découvrir.

Le vernissage a lieu ce vendredi 8 septembre à 18h. Samedi 7 octobre, à l'occasion d'une journée d'action Octobre Rose à Uchaux, l'exposition sera présentée au public. De nombreuses animations seront proposées lors de cette journée : marches solidaires, concours de pétanque, tournoi de tennis, démonstration VTT, démonstration de danse (salsa, Bachata)…

Un taux de dépistage particulièrement bas en PACA

L'objectif de l'exposition est d'augmenter le taux de participation aux dépistages des cancers organisés dans la région, avec en priorité le dépistage du cancer du sein. Ce cancer est le plus fréquent des cancers féminins avec de 49 000 cas annuels (1 femme sur 8 y sera confrontée au cours de sa vie). C'est aussi la 1ère cause de mortalité par cancer chez la femme avec 12 000 décès par an en France. Détecté à un stade précoce, le cancer du sein peut être guéri dans 9 cas sur 10.

L'exposition est aussi l'occasion de parler des autres dépistages. Le cancer colorectal, avec 42 000 nouveaux cas déclarés chaque année, est l'un des plus fréquents mais aussi le 2ème cancer le plus meurtrier, tous sexes confondus. Le cancer du col de l'utérus touche quant à lui 3 000 femmes et cause 1 100 décès par an.

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, les taux de dépistage sont particulièrement bas et très en dessous des objectifs de santé publique.

Vernissage vendredi 8 septembre à 18h à la salle des Farjons, Uchaux. Inscription obligatoire ici.

Je m'ennuie en réunion, mais j'me soigne…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Rémy Canuti, consultant pour la société vauclusienne Care conseil & management spécialisée en conseil aux collectivités locales et accompagnement de dirigeants basée à Uchaux, évoque l'impact des réunions professionnelles sur l'économie des entreprises.

Eté 2022, l'université de Caroline du Nord lance une étude sur l'impact des réunions professionnelles sur l'économie des entreprises. Les résultats laissent rêveurs : un employé passe environ 18h par semaine en réunion, mais refuse rarement une invitation (14% à peine) alors même qu'il ne préférerait participer qu'à une minorité d'entres elles (31 %). Ce temps perdu coûterait aux entreprises américaines, la modique somme de 100 millions de dollars… Bien évidemment, en France, le sujet fait mouche et on s'empresse dans toutes les organisations publiques ou privées de réformer la manière de se réunir. Est-ce vraiment utile ? Qui dois-je inviter ? Combien de temps dois-je consacrer à ce sujet ? Y aura t'il un compte rendu des décisions prises ? Que puis-je attendre de cette réunion… Bref, autant d'indicateurs destinés à rationaliser notre pratique de la réunion.

En première lecture, rationaliser une pratique aussi chronophage que la réunion ne paraît pas farfelu. Je l'ai déjà dit, mon temps de travail en tant que DGS de collectivités locales, se résumait parfois à quitter une réunion pour entrer dans une autre. J'enchainais ainsi les rendez-vous et elles n'étaient pas rares les semaines qui me voyait participer à une quarantaine de réunions, de taille et d'intérêt divers, il faut bien

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

le dire. Pour beaucoup d'entres elles, j'en étais l'instigateur, pour d'autres, l'heureux invité. Et je dis heureux sans ironie aucune, j'étais heureux de voir mes collègues, de discuter des avancées des projets, de tel ou tel recrutement… bref de partager leur quotidien. Mais sans doute est-ce que je partageais aussi autre chose…

En deuxième lecture, Philippe Silberzahn nous indique que la réunion ne serait que le symptôme d'une cause plus profonde. Ainsi, normaliser les réunions d'une collectivité ou d'une entreprise ne suffit pas à les rendre plus intéressantes, moins chronophages ou plus utiles. Selon, lui, cela ne sert même à rien ! Car si, rationnellement, les invités de ces réunions peuvent s'en plaindre, ils s'empressent quand même de les accepter et jouent le jeu bon gré, mal gré, car ils ont PEUR ! Ce serait la peur d'échouer ou d'avouer ne pas avoir la réponse à une question, qui nous ferait prendre un maximum de précautions, en invitant tous les protagonistes possibles, afin de diluer la responsabilité et se protéger. Dans ces conditions évidemment, il est inutile de préciser que le nombre de réunions n'ira pas en diminuant, bien au contraire. Le mythe du manager qui a réponse à tout en serait la cause, alors que, précise l'auteur « *on n'attend plus (du manager) qu'il soit l'expert qu'il était dans la première partie de sa carrière, mais au contraire un généraliste capable de dialoguer avec les différentes fonctions, c'est-à-dire des gens plus experts que lui*. »

De quoi on peur les managers ?
Je me propose d'ajouter une troisième lecture à cette problématique qui concerne les collectivités locales. La question est de savoir en effet de quoi ont peur les managers ? D'échouer, de ne pas savoir répondre, de ne pas être à la hauteur ?

Il est vrai que plusieurs explications peuvent intervenir à ce niveau, qu'il s'agisse du syndrome de l'imposteur par lequel un manager ne se sent pas capable de satisfaire aux exigences de ses fonctions ou de la kakkorhaphiophobie qui désigne la peur d'échouer, on peut allègrement « internaliser » cette peur, en la faisant peser sur les épaules du manager et en relevant en lui les symptômes d'une sorte d'insuffisance psychologique. Reste qu'il me semble que l'organisation elle-même détient une forte part de responsabilité.

Prenons le cas de la fonction de direction générale des services. Dans la fonction publique territoriale, ce poste si stratégique soit-il n'est que mal défini. On évoque à ce sujet que le directeur ou la directrice générale des services est le chef d'orchestre de l'organisation d'une collectivité territoriale ou d'un établissement public. Un peu vague tout de même…. Alors que dans les offices HLM par exemple, le rôle du DG est réglementé en lui conférant des pouvoirs particuliers et spéciaux, donc délimités et parfaitement connus de tous (Articles R421-18 et suivants du code de la construction et de l'habitat), les fonctions de DGS au sein des collectivités dépendent étroitement de la personne qui incarne ce rôle et de l'exécutif politique qui l'engage. Tout est affaire de bonnes relations, d'un pacte implicite et non formulé réglementairement, qui fonctionne dans la plupart des cas, mais qui créé une zone d'incertitude manifeste. Et l'on peut étendre cette incertitude manifeste à l'ensemble des postes de direction. Car si le manager a peur d'échouer, c'est pour partie parce qu'il ne sait pas exactement où s'arrête ses compétences et les possibilités qu'il a de les exercer.

Ecrit par le 24 novembre 2026

Trop rares sont les collectivités locales ou les EPCI qui donnent aux directeurs, généraux ou non, une lettre de mission, assortie de la stricte délimitation de son pouvoir pour arriver à ses objectifs. Incertain quant aux moyens dont il dispose, le manager va tâtonner jusqu'à trouver le bon équilibre entre autonomie et rendu-compte, innovation et respect des règles et procédures et puis finira dans la plupart des cas, par faire comme tout le monde… se réunir pour discuter d'une décision dont tout le monde s'accorde à penser qu'elle relève de se son pouvoir, sans pour autant que cela soit certain !

Il appartient aux exécutifs locaux de responsabiliser leurs managers en leur confiant les pouvoirs essentiels à l'exercice de leur mission. Il existe bien des mécanismes de contrôle qui garantissent les dérapages possibles. Ce serait tout à la fois une manifestation de clairvoyance et un signe certain de maturité. Plus rapidement prises, les décisions indispensables à la réalisation des missions d'intérêt général, seraient aussi plus efficaces et… plus économes en heures passées à se réunir.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !