

Sécheresse : la commune d'Orange reconnue en état de catastrophe naturelle



Par arrêté interministériel du 20 mai 2025, publié au journal officiel du 24 mai 2025, la commune d'Orange est reconnue en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu en 2024. Les communes de Bollène, Lagarde-Paréol, Mondragon et Piolenc n'ont, quant à elles, pas été reconnues par cet arrêté.

Les personnes sinistrées ont jusqu'au lundi 23 juin inclus pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.



Dans quel monde Vuitton?



Le 22 mai dernier le Palais des Papes était fermé au public en raison de l'organisation du défilé de la collection croisière 2026 de Louis Vuitton. Cet événement, très attendu dans le monde de la mode, a attiré de nombreuses personnalités. Si certains estiment que c'est une opportunité pour Avignon, d'autres pensent que ce rendez-vous de l'entre-soi et des ultra-riches à quelque chose d'indécent, surtout en ces lieux.

La maison Louis Vuitton est toujours à la recherche de lieux prestigieux pour ses défilés de mode. Après le Louvre (musée ou cour carré) c'est à Avignon que la marque de luxe présentait sa collection « Croisière 2026 ». Parmi les 400 invités à cet événement nombre de personnalités « de premier plan » comme Brigitte Macron, Cate Blanchett, Catherine Deneuve ou Pharrell Williams ont fait le déplacement. Sans oublier des journalistes venus du monde entier et les incontournables influenceurs (à ne pas confondre avec les journalistes quoique ...)



(Vidéo) Comment voir le défilé Louis Vuitton au Palais des papes?

Aujourd'hui considérée comme un art avant d'être un business, la mode peut prétendre à s'offrir les lieux les plus prestigieux

« L'esprit du voyage et la découverte de l'architecture d'un monument emblématique se rejoignent dans ce lieu iconique d'Avignon » explique la maison Louis Vuitton dans le communiqué de présentation de l'évènement. Pour l'occasion, le palais a fermé ses portes la veille à 16h00. Le jour même les commerçants de la place ont été priés de fermer boutique et de remballer leurs terrasses. Contre indemnisation bien évidemment. Aujourd'hui considérée comme un art avant d'être un business, la mode peut prétendre à s'offrir les lieux les plus prestigieux et à privatiser l'espace public. Pas sûr qu'un fabriquant de robinets puisse être éligible à la location de la cour du Louvre.

Une chose est sûre, ce défilé a été une bonne opération financière pour la municipalité

Il est indéniable que ce type d'événement favorise l'activité commerciale de la cité, mais une partie seulement... Certains avancent que c'est également bon pour la renommée d'Avignon. On pourrait leur répondre que c'est plutôt l'événement qui cherche à s'associer à un lieu renommé. En tout cas, une chose est sûre, ce défilé a été une bonne opération financière pour la municipalité qui, via <u>Avignon Tourisme</u>, commercialise les installations du <u>Palais des papes</u> pour des congrès et événements. On parle d'une location a plusieurs centaines de milliers d'euros. Un joli coup pour cette structure qui a beaucoup souffert de la crise du COVID et qui a récemment fait <u>l'objet d'une recapitalisation</u>.

Quant aux détracteurs, ils avancent que dans une ville dont un tiers des habitants sont sous le seuil de pauvreté, ce type d'événements pour ultra riches, relève de l'indécence. Sans parler de l'emprunte carbone pour un défilé qui a duré moins d'une vingtaine de minutes et qui n'est que l'expression d'un entre-soi exacerbé.

Le Palais des Papes serait-il devenu le temps d'une journée un lieu de stigmatisation et de confrontation sociale. Il n'en demandait certainement pas autant.

La Route des Arts & Gourmandises de



Provence 2025 : 41 artisans vauclusiens distingués



La Chambre des Métiers et de l'Artisanat, créée en 1925, fête cette année ses 100 ans en France. Et en Vaucluse, elle renoue avec la <u>Route des Arts & Gourmandises</u> pour inciter les touristes et les autochtones à pousser la porte des boutiques, commerces et ateliers d'excellence, échanger et en savoir plus sur le travail de cette filière d'excellence.

C'est au moulin à huile <u>Saint-Augustin</u> à Oppède qu'a été lancée cette édition 2025, qui avait été mise en sommeil depuis la crise santaire. Valérie Coissieux, la présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat 84 était à la fois fière et émue de présenter « ce projet qui incarne notre passion, notre savoirfaire et notre patrimoine. Donner à voir la richesse que les artisans apportent à notre territoire, promouvoir nos métiers, l'excellence des artisans locaux. La Route des Arts & Gourmandises, c'est bien plus qu'un itinéraire, c'est une invitation à découvrir, savourer, plonger au coeur des ateliers d'artisans,



héritiers d'un savoir-faire précieux, créateurs de saveurs et de beauté. »

Artisan-glacier d'Ansouis, céramiste d'Apt, verrier d'Avignon, ébéniste de Carpentras, coutelier de Grambois, chocolatiers de L'Isle-sur-la Sorgue et de Puyméras, boulanger de Lauris, chapelier de Saignon, torréfacteur de Sarrians, joaillière de Séguret, nougatier de Valréas. Mais aussi un oléiculteur d'Oppède avec sa femme Laure et sa fille Estelle, Frédéric Nibbio, qui justement accueillait le lancement de cette édition 2025. Son moulin à huile d'olive qui date de 1210 commercialise environ 10 000 bouteilles de 'fruité vert' et de 'fruité mûr'.



Frédéric Nibbio, propriétaire du Moulin Saint Augustin





Estelle et Laure Nibbio

© Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« Cette Route, c'est le fruit d'un travail collectif et rigoureux. »

Valérie Coissieux

Valérie Coissieux poursuit : « Nous avons sélectionné 41 artisans vauclusiens répartis dans 33 communes, représentant les métiers d'art et de bouche qui répondent aux attentes des



Ecrit par le 19 décembre 2025

'consomm'acteurs' à la recherche d'authenticité et de qualité. À travers cette édition 2025, ces 41 ambassadeurs renforcent l'attractivité de notre territoire. Alors parcourons cette Route des Arts & Gourmandises, découvrons et partageons. »

Quant au Président de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat, le maître-artisan boulanger lui aussi vauclusien, <u>Yannick Mazette</u>, il a rappelé quelques chiffres-clés : la CMAR ce sont 250 000 artisans en Provence-Alpes-Côte d'Azur dont 30 000 en Vaucluse, 32Md€ de chiffre d'affaires et 20% du PIB. « Nous formons 6 000 apprentis, en PACA, nous leur apprenons à gérer et développer leur entreprise, à booster leurs ventes et enfin à la transmettre, quand ils partent à la retraite. Nous créons, nous innovons, nous renforçons l'attractivité de notre territoire, nous sommes une filière d'excellence indélocalisable. Alors consommez local, défendez nos artisans! »



Yannick Mazette, président de la CMA PACA, et Valérie Coissieux, présidente de la CMA Vaucluse. © Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Roland Paul, président de GSE et du MEDEF Vaucluse reçoit l'Ordre national du mérite



Ecrit par le 19 décembre 2025



C'est dans l'imposante <u>Bibliothèque-Musée de l'Inguimbertine</u> à Carpentras que Roland Paul a été fait chevalier de l'Ordre national du Mérite par <u>Bertrand Gaume</u>, Préfet de Vaucluse de juin 2018 à août 2022, en présence notamment de la Présidente du Conseil Départemental de Vaucluse, <u>Dominique Santoni</u> et de nombreux décideurs qui comptent dans le Vaucluse.

Et c'est là, justement, dans l'ancien Hôpital de L'Hôtel-Dieu, au pied du Ventoux, qu'il est né en 1965, le discret Roland Paul, ingénieur de formation, manageur, entré chez GSE en 1998, « au moment de la Coupe du Monde de football », et qui est aujourd'hui le président de cette filiale du groupe allemand Goldbeck.



Ecrit par le 19 décembre 2025



© GSE

Créée en 1976 par Jean-Pierre Hugues et son frère Michel, GSE est « contractant général » en immobilier d'entreprise. C'est à dire s'occupe de tout jusqu'à la livraison du bâtiment clés en main, depuis la recherche du terrain, le montage financier, la conception des plans, la construction, l'optimisation des coûts jusqu'au respect des délais. GSE dont le chiffre d'affaires s'affiche à 1 milliard € après la crise sanitaire qui a boosté la filière logistique et la construction de sites pour la santé, les énergies renouvelables et l'agroalimentaire.

L'avignonnais GSE passe le cap du milliard d'euros de chiffre d'affaires

« Quand on est reconnu comme une entreprise à mission, ce qui est notre cas, cela nous donne des devoirs » explique Roland Paul. « Il nous faut concevoir des bâtiments qui prennent soin des salariés, où ils se sentent bien, où compte l'humain. »



Lui, l'enfant du pays qui, petit, allait ramasser à la main les écrevisses du côté de son village de Beaumont-du-Ventoux, lui qui est allé « voler une fille de la tribu de Bédoin pour l'épouser » et avec laquelle il a eu 3 enfants, il a bien sûr la culture du résultat, mais il veut surtout que ses clients soient satisfaits avec des projets construits sur d'anciennes friches dépolluées, désamiantées, qui ont une faible consommation énergétique, un fort respect de l'environnement, de la biodiversité. D'ailleurs, au siège de GSE à Avignon, où tout est fonctionnel et lumineux, les salariés bénéficient d'un terrain de tennis, d'un autre de pétanque, d'un espace sieste, au coeur d'un écrin de verdure.

« Quand on est reconnu comme une entreprise à mission, ce qui est notre cas, cela nous donne des devoirs »

Roland Paul, Président de GSE

GSE a les plus grands donneurs d'ordre de la planète, Michelin, Mercedes, Alstom ou Coca-Cola. Chez nous, il a construit le Cinéma Capitole du Pontet et ses 11 salles de projection, le siège de Mc Cormick France à Agroparc. En tout il affiche 1 million de mètres carrés construits, c'est dire!

« Vous me faites un cadeau en me demandant de vous remettre ce ruban bleu, 33 mois après avoir quitté le Vaucluse » a reconnu l'actuel Préfet du Nord et la Région des Hauts-de-France « Vos valeurs, tout le monde les apprécie, le sens du travail, de l'effort, de l'engagement, de la parole donnée. Vous êtes au service des autres, vous pensez à leur bien-être, à l'intérêt général, tout cela prouve que vous aimez les gens, Cher Roland Paul » a déclaré le Préfet qui lui a épinglé la médaille de l'Ordre National du Mérite. Evoquant « Buzz l'Eclair » et sa devise « Vers l'infini et au-delà » pour ce PDG dont la société a débuté avec 70 personnes et qui en compte aujourd'hui 650.

Medef Vaucluse : le patron de GSE pour un nouveau départ

Roland Paul est aussi, depuis six mois président du MEDEF 84 et il travaille à faire renaître en Vaucluse le premier syndicat patronal de France. Lui qui est actuellement au coeur de la création et de la commercialisation d'un village d'entreprises de 26 hectares à Entraigues-sur-La Sorgue, « Natura Parc » face à "son" Ventoux.

(Vidéo) Naturaparc : le nouvel écrin du Grand Avignon pour les industries de la naturalité



Andrée Brunetti

Les chefs mis à l'honneur au Quai des saveurs



<u>Gilbert Marcelli</u>, président de la <u>Chambre de Commerce et d'industrie de Vaucluse</u> a mis en lumière le talent, l'engagement et la passion de Chefs étoilés de Vaucluse récemment distingués ou confirmés par le Guide Michelin 2025.

Les chefs mis à l'honneur sont : <u>Christophe Bacquié</u> de La Table des Amis, Bonnieux, distingué par 2 étoiles ; Meilleur Ouvrier de France 2004, Christophe Bacquié a dirigé des établissements prestigieux tels que La Villa à Calvi et l'Hôtel & Spa du Castellet, où il a obtenu 3 étoiles Michelin. En 2024, il a ouvert La Table des Amis au Mas des Eydins, offrant une cuisine méditerranéenne raffinée dans un cadre bucolique du Luberon.



Xavier Mathieu, La Table de <u>Xavier Mathieu</u>, Joucas avec 1 étoile. Élu à la CCI de Vaucluse et ancien élève de l'École Hôtelière d'Avignon, Xavier Mathieu a été formé par des maîtres tels que Joël Robuchon et Gérard Vié. Il revisite avec créativité les recettes provençales dans son restaurant situé au cœur du Luberon.

<u>Éric Sapet</u>, La Petite Maison de Cucuron, Cucuron avec 1 étoile. Ancien chef du Mas des Herbes Blanches, Éric Sapet a repris La Petite Maison en 2007. Il y propose une cuisine gastronomique conviviale, mettant en valeur les produits du terroir provençal.

Mathieu Desmarest, Pollen, Avignon avec 1 étoile. Meilleur Apprenti de France en 2008, il est passé par la brigade de l'Élysée avant d'ouvrir Pollen en 2018. Ancien élève de l'École Hôtelière d'Avignon, il propose une cuisine inventive et épurée. Après Pollen et Bibendum toujours à Avignon, le chef vient d'ouvrir, début mai, son 3e établissement, Tribu, à Roquemaure.

Noël Bérard, La Bastide de Capelongue, Bonnieux avec 1 étoile. Formé auprès de chefs tels que Philippe Mille et Maxime Guilbert, Noël Bérard met à l'honneur les produits de saison de la Provence dans une cuisine authentique et respectueuse du terroir.

<u>Serge Chenet</u>, Entre Vigne et Garrigue, Pujaut avec1 étoile. Meilleur Ouvrier de France 1993, Serge Chenet est une figure emblématique de la gastronomie provençale. Il partage aujourd'hui son savoir-faire avec son fils Maxime, perpétuant une tradition culinaire familiale. (Sur la photo, Maxime Chenet représente son père).

<u>Thomas Boirel</u>, L'Oustalet, Gigondas avec 1 étoile. Ancien second de Laurent Deconinck, Thomas Boirel a repris les rênes de L'Oustalet, où il propose une cuisine durable et savoureuse, en étroite collaboration avec les producteurs locaux.

<u>Adrien Soro</u> – La Mère Germaine, Châteauneuf-du-Pape avec1 étoile. Après avoir obtenu une étoile Michelin et une étoile verte en Dordogne, Adrien Soro a rejoint La Mère Germaine. Fort de ses expériences internationales, il y propose une cuisine raffinée et engagée.





Copyright CCI du Vaucluse Communication

À propos du Quai des Saveurs

Créé par la CCI de Vaucluse, le Quai des Saveurs valorise l'art culinaire vauclusien et le savoir-faire de l'École Hôtelière d'Avignon. Il propose une cuisine française créative à base de produits frais, locaux et de saison, issus de circuits ultra- courts. Ouvert tous les jours de 6h30 à 22h, le restaurant dispose d'un espace bistronomique de 60 couverts, d'un lounge et d'une terrasse avec une vue exceptionnelle sur le centre historique d'Avignon. Les convives peuvent y savourer petit-déjeuner, déjeuner, goûter, cocktails et dîner dans un cadre élégant.

À propos de la <u>CCI du Vaucluse</u>

La CCI de de Vaucluse est au service des 50 000 entreprises du département des secteurs du commerce, de l'industrie ou des services. De la création à la transmission, elle les accompagne dans chaque étape de leur croissance : développement commercial, financement, réglementation, prévention des difficultés.... Acteur de proximité, la CCI de Vaucluse accompagne les collectivités auxquelles elle apporte son



expertise en aménagement et développement territorial. Avec son pôle de formation Académie Vaucluse Provence réparti sur ses 3 campus, à Agroparc, Avignon et Pertuis, la CCI forme sur plus de 1200 jeunes dans les secteurs de l'Hôtellerie & Restauration, Santé & Social, Business & Management, Numérique & Cybersécurité, Vente & Distribution, Développement Durable, et Formation.

MMH



Copyright CCI du Vaucluse Communication



« Vivez en relief », c'est le slogan de l'AOC Ventoux qui cultive l'attractivité du Géant de Provence



Au pied du Beffroi qui date de 1470 et qui marque l'emplacement du 1er Hôtel de Ville de Carpentras, le président de l'AOC Ventoux, Frédéric Chaudière a présenté l'agenda des festivités œnotouristiques de cet été sur l'ensemble de l'appellation, en compagnie de Dominique Plancher, maire de Venasque et vice-présidente de la Communauté d'Agglomération Ventoux Comtat Venaissin (CoVe), et de Samuel Montgermont, co-président négoce de l'AOC Ventoux.

« Nous sommes enracinés dans le terroir, convaincus de la nécessité de nous adapter au changement climatique, de réduire notre impact sur l'environnement, de cultiver la vie locale. Le vin est symbole d'accueil, d'hospitalité, il participe à cette attractivité de notre territoire qui compte deux parcs naturels régionaux et du savoir faire des vignerons de nos 40 caves, des restaurants, des hébergeurs, des partenaires du label 'Vignobles et Découvertes' qui nous a été attribué en 2018. »

Dominique Plancher a évoqué le large périmètre de l'AOC Ventoux, qui s'étend sur 5 500 hectares et 53





communes d'Entrechaux à Apt, via Bedoin, Blauvac, Gordes, Le Beaucet, Lioux, Saignon, Saumane et Viens. Un terroir qui se compose de trois zones : le bassin de Malaucène, le Piémont du Ventoux à l'est de Carpentras et le nord du Calavon à Apt.

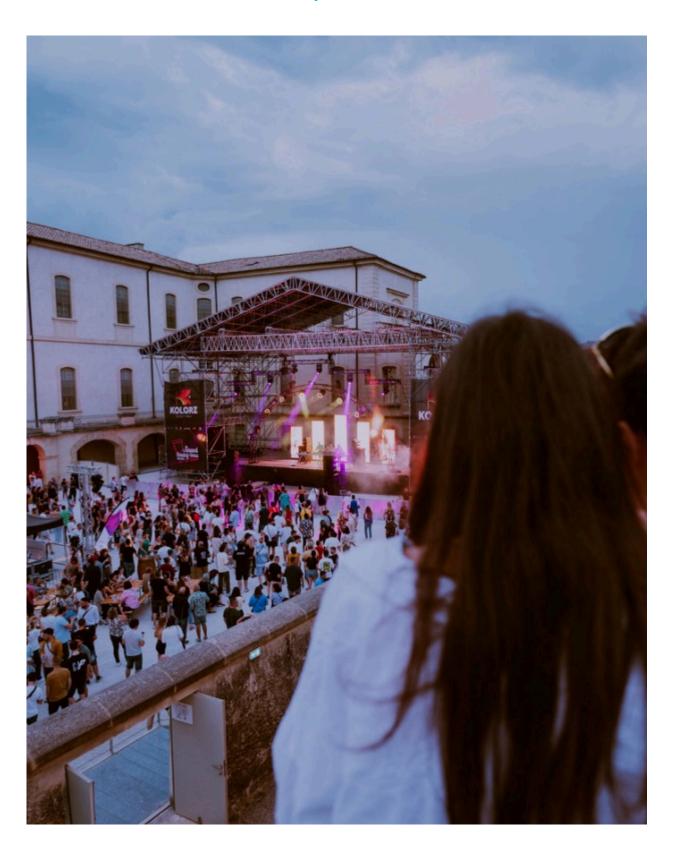
« Près de 150 propositions de sorties, de rencontres, de dégustations, de balades, concerts à la belle étoile, d'ateliers oenologiques, de repas accords mets-vins, de pique-nique dans les vignes vont émailler cet immense territoire, ajoute Frédéric Chaudière. Comme le Banquet du Géant le 22 juin au Château du Marquis de Sade de Saumane, qui est en cours de rénovation, comme Vignobles en scène en octobre mais aussi le Banquet de Noël le 6 décembre à la Pépinière Appy de Roussillon. »

De son côté Samuel Montgermont a évoqué les rendez-vous sportifs, comme le Colnago GF Mont-Ventoux, une course incontournable à l'assaut du Ventoux qui attire des milliers de cyclistes au départ de Vaison fin-mai et 1er juin.

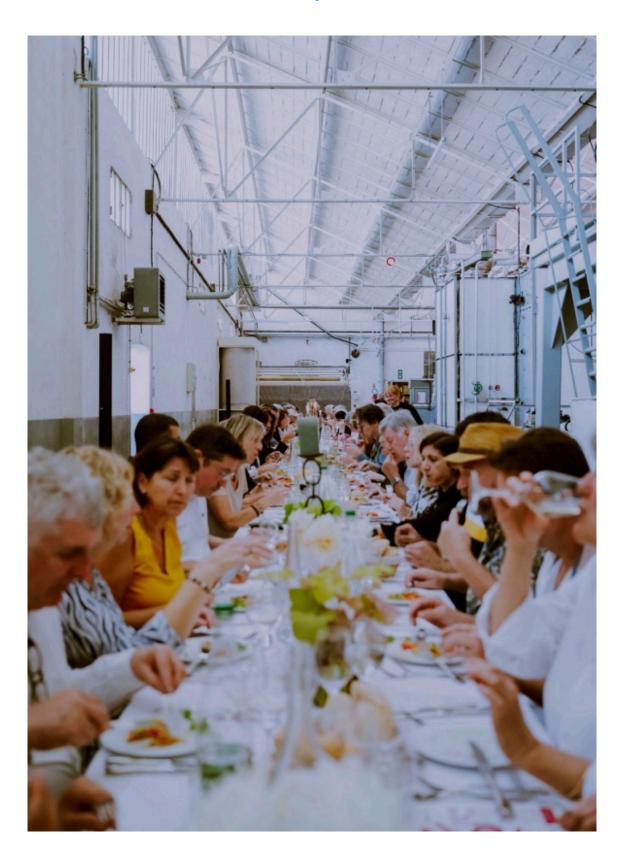
Que ce soit au coeur de l'emblématique bibliothèque-musée L'Inguimbertine à Carpentras, dans les Gorges de la Nesque ou sous la voie lactée à Gargas, les vignerons de l'AOC Ventoux se mettront en quatre pour vous. Eux qui produisent environ 220 000 hl de vin par an, selon les récoltes, 55% en rouge, 35% en rosé et 10% en blanc et qui exportent dans une quarantaine de pays, Belgique, Canada, Grande-Bretagne, Suisse, Allemagne et USA.



Ecrit par le 19 décembre 2025

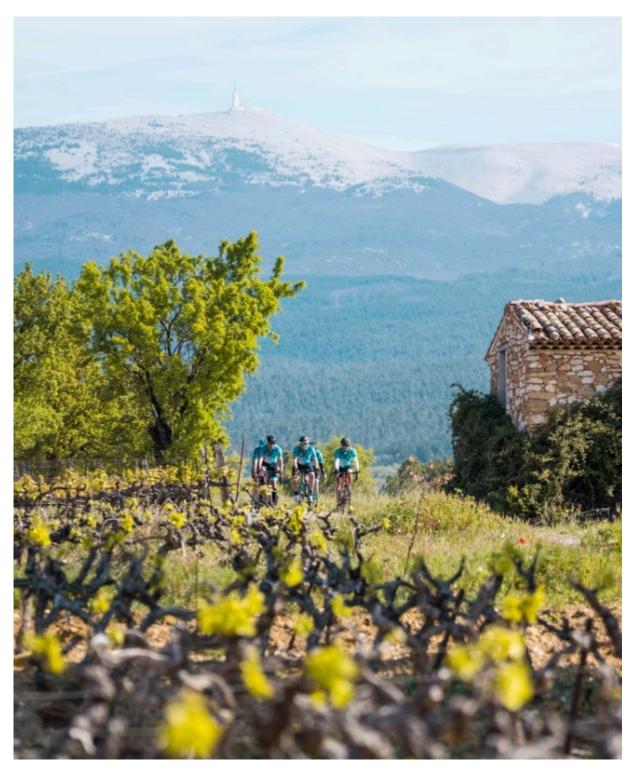








Ecrit par le 19 décembre 2025



©AOC Ventoux



Contact: promotion@aoc-ventoux.com / 04 90 63 36 50

Les Musicales des Vignes de Provence passeront par le Vaucluse cet été



En 2013, quand ce festival œno-musical itinérant avait été créé par Marie-Jeanne Chauvin, avec comme vice-présidente Véronique Dardoize, la responsable d'éditions du Petit Futé, il avait attiré 300 spectateurs. L'an dernier, ses 114 concerts avaient draîné 20 000 amateurs de musiques métissées, classique, jazz, soul, manouche, soul, blues, dans les Alpilles, le Pays d'Aix, le Var et le Vaucluse.

La saison 2025 a été présentée ce mardi 20 mai à Rognes et le succès va sans doute s'amplifier cette année avec, au programme, pas moins de 114 concerts sous les étoiles dans une cinquantaine de lieux de prestige avec des artistes de renommée internationale. Dès dimanche 25 mai, c'est à Pertuis, à Val Joanis



que sera donné le 'la' avec 'Basilic song', du jazz manouche, le 29 à Ménerbes, au Domaine de la Citadelle, place au Quatuor Messiaen et le 31 à Saint-Rémy, le Quartet jazz de Caroline Meyer jouera au Château Romanin.

En juin, 'Divin Gospel' au Château Gigognan de Sorgues le 1er, puis 'Minor Swing' au Château Pesquié de Mormoiron le 5 juin, 'Mississipi Delta Blues' au Château de Sannes le 9, suivra 'On my mind', de la soul music à la Maison Ogier de Châteauneuf-du-Pape le 12.

Le festival se poursuivra évidemment en juillet avec le 13 de la musique brésilienne au Domaine de Coyeux à Beaumes-de-Venise et la présence du Nina Papa Quartet, puis un duo piano-harpe 'Rêve d'amour' au Château de Mille d'Apt le 21. 'Get the Beatles back', un hommage aux '4 garçons dans le vent de Liverpool' sera rendu au Château Malijay de Jonquières le 4 août mais aussi au Domaine de Coyeux le 7 septembre.

Contact & réservations : contact@lesmusicalesdanslesvignes.co



Marie-Jeanne Chauvin et Véronique Dardoize.



La terre a de nouveau tremblé en Vaucluse



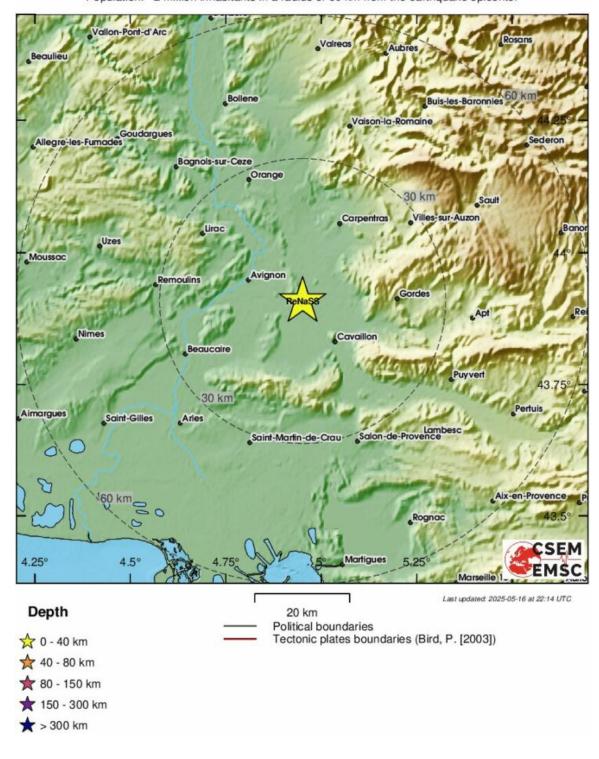
Après <u>les deux secousses des 14 mars et 13 mai derniers enregistrées entre Morières-lès-Avignon</u> et Avignon, la terre a de nouveau tremblé en Vaucluse. Cette fois-ci, c'est à quelques kilomètres, à Caumont-sur-Durance, qu'un séisme d'une magnitude de 2,0 sur l'échelle de Richter a été détecté samedi 17 mai au matin à 00h06 et 8 secondes. Selon <u>le centre de sismologie Euro-Méditerranéen</u> son épicentre était situé à près de 11km de profondeur.

A l'inverse du tremblement de terre du 13 mai, cette réplique a été ressentie par très peu de personnes. Elle n'a fait aucuns dégâts.

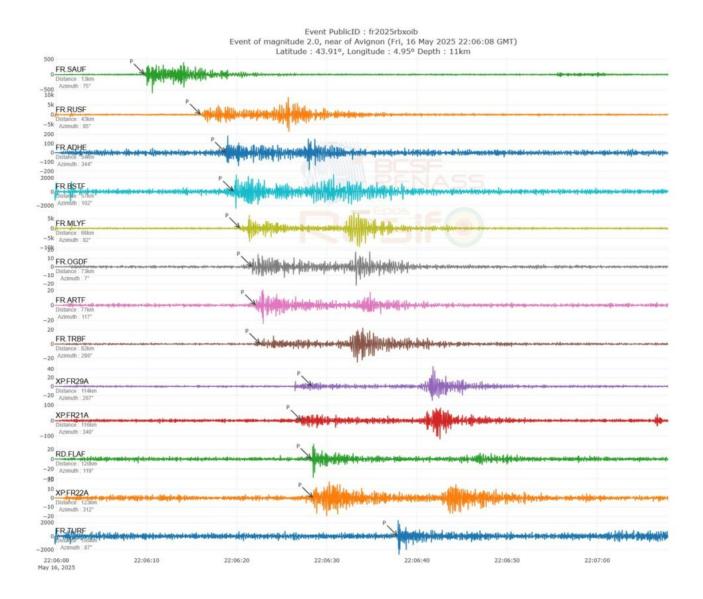


Earthquake reported by ReNaSS Reseau National de Surveillance Sismique, France M:2.0 2025/05/16 - 22:06:08 UTC Lat: 43.91 Lon: 4.95 Depth: 11 km

Population: ~2 million inhabitants in a radius of 60 km from the earthquake epicenter





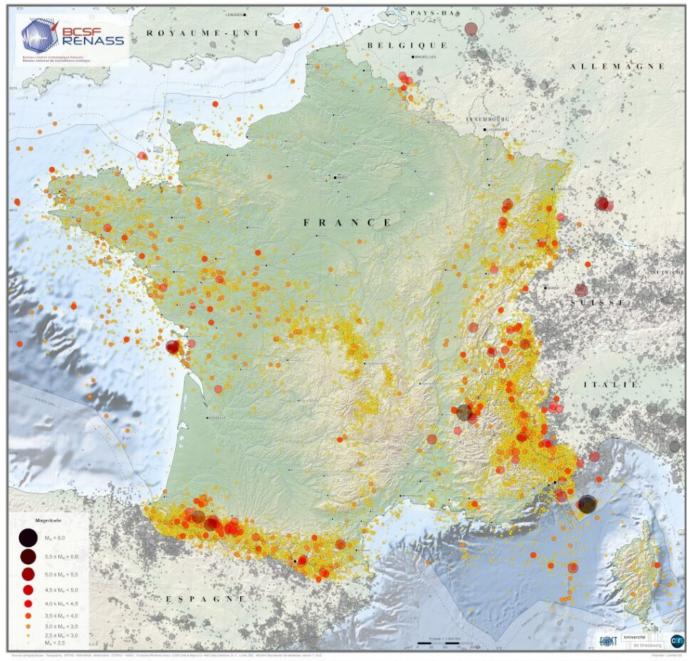


Dans le Vaucluse, qui est classé en zone sismique modérée de niveau 3 pour l'ensemble de son territoire à l'exception du Sud Luberon (risque moyen de niveau 4), ce type de secousse reste relativement fréquent. Ainsi depuis 1900, le département a été secoué à près de 200 reprises.

Rien d'inquiétant donc, puisque <u>le Bureau central Sismologique français</u> a ainsi observé près d'une quinzaine de tremblements de terre dans l'hexagone rien que ce week-end. Le plus fort ayant été enregistré vers Pau (2,8) et le plus faible vers Gap (0,1).



Sismicité instrumentale de la France hexagonale 1962-2021



En couleur - opicientres des sélames d'origine naturelle dans la zone SI-Rex (Prance hexagonale et zone donomique exclusive en mor (ZEE) avec élargissement de Zôkm) ainsi que les sélames ressents en France avec une internalé EMS-96 z IV. Sur la période 1962-2009, le catalogue de sismiché utilisé est celui du virget BI-Hax (Clara et al. 2015, www.thenceseiume.fr) compéties, eur la periode 2010-2021, par celui du BCSIF Réhasse (virans une la tripul en magnitudes M, uni été convertios en magnitudes M.

ution: 9CSF-Rénaus (2022), Instrumental selemicity in mainland France, EOST UARR38, Université de Streatourg, CNRS. (Collection), doi:10.25571Nv3F-ag05

Linese CC BY 4.0 [74 (9)]



Vaucluse Provence attractivité : continuer de donner envie de Vaucluse



« Donner l'envie d'un Vaucluse nature, préservé, durable et responsable », c'est l'idée force de VPA, l'agence de développement et touristique du Conseil départemental de Vaucluse, qui vient de tenir son assemblée générale annuelle.

Dès son mot d'accueil, le président de <u>VPA</u> (Vaucluse Provence attractivité), <u>Pierre Gonzalvez</u> insiste : « Nos missions ont évolué au fil des ans pour répondre à des enjeux touristiques, économiques et résidentiels, dans un territoire où il fait bon vivre, étudier, travailler, investir et entreprendre. Pour en préserver l'essence, il nous faut un plan de transition respectueux de l'environnement qui lisse la fréquentation tout au long de l'année ».

Une saison touristique qui s'étale de plus en plus

Quelques chiffres le prouvent, le '4 saisons' fait son chemin, même si l'été reste le temps fort du tourisme



(35%), le printemps arrive en 2^e position (29%), suivent l'automne (20%) et l'hiver (16%). <u>Alain Gevodant</u>, manager Pôle Ingénierie et Chef de projets Tourisme au sein de VPA en ajoute d'autres : 4,8 millions de touristes par an, 300 jours de soleil, 22,3 millions de nuitées, 12 000 emplois directs et 1,5 milliard d'euros de chiffre d'affaires.



Crédit: VPA/Linkedin

Pour sa part <u>Cathy Fermanian</u>, directrice de VPA, parle « D'une attractivité globale, transversale, d'une douceur de vivre dans le Vaucluse, d'une qualité de vie pour les habitants, les entrepreneurs, les familles comme les touristes. Nous devons prendre en compte la sobriété foncière, lutter contre les déserts médicaux. Avec la cure minceur imposée par la situation économique, nous allons participer à moins de salons et favoriser la communication dématérialisée sur internet pour attirer les touristes. 2 305 000 visites (+18%) ont été enregistrés sur les sites du Top 10 des villages les plus attractifs de Vaucluse. D'ailleurs nous allons refondre nos sites web. »

« Le Vaucluse est un territoire à taille humaine. »

Cathy Fermanian, directrice de VPA

Elle poursuit : « Le Vaucluse est un territoire à taille humaine. Une alternative aux grandes métropoles. Une pépite aux multiples facettes : viticulture et œnotourisme, culture, festivals, paysages, produits du terroir de qualité, naturalité, villages fleuris, sites remarquables, musées, studios d'animations, gastronomie, climat, circuits pour les randonneurs et les cyclistes, deux parcs naturels régionaux, celui



Ecrit par le 19 décembre 2025

du Ventoux et celui du Luberon... Mais nous sommes aussi là pour prendre le pouls des entreprises, aider à leur installation, trouver aussi du travail pour les conjoints. Tout cela implique une prise en compte collective et cohérente du sujet. »

Continuer à semer des petites graines pour l'attractivité vauclusienne

Justement, côté économie en 2024, 167 projets ont été détectés, 40 accompagnés, 16 entreprises implantées, 20M€ investis sur le territoire et 224 emplois seront créés à terme d'ici 3 ans. Par exemple Hubcycle à Avignon qui valorise des coproduits en ingrédients naturels pour la cosmétique et la nutraceutique, Novar une société néerlandaise de photovoltaïque implantée sur la pépinière Créativa ou encore La Bécanerie spécialisées dans les pièces détachées pour deux roues qui va se déplacer d'Avignon à Sorques d'ici la fin de l'année.

VPA va donc continuer à semer de petites graines qui porteront leurs fruits dans quelques mois, à creuser son sillon, à structurer son action au service de tous les territoires, tendre vers un tourisme responsable, développer les filières d'excellence, faire rayonner le département, favoriser la destination Vaucluse envers les agences de tour-opérateurs et la presse spécialisée. Et le passage de la caravane du Tour de France le 22 juillet par Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Sarrians, Aubignan, Caromb, Bédoin, l'arrivée au sommet du Mont Ventoux avec une bataille âpre entre les champions Pogacar, Vingegaard et autres Bernal et Evenepoel attirera à coup sûr les foules. Comme l'étape Bollène-Valence du lendemain, ses images TV retransmises dans le monde entier vont, elles aussi, séduire des millions de touristes, français et étrangers.