

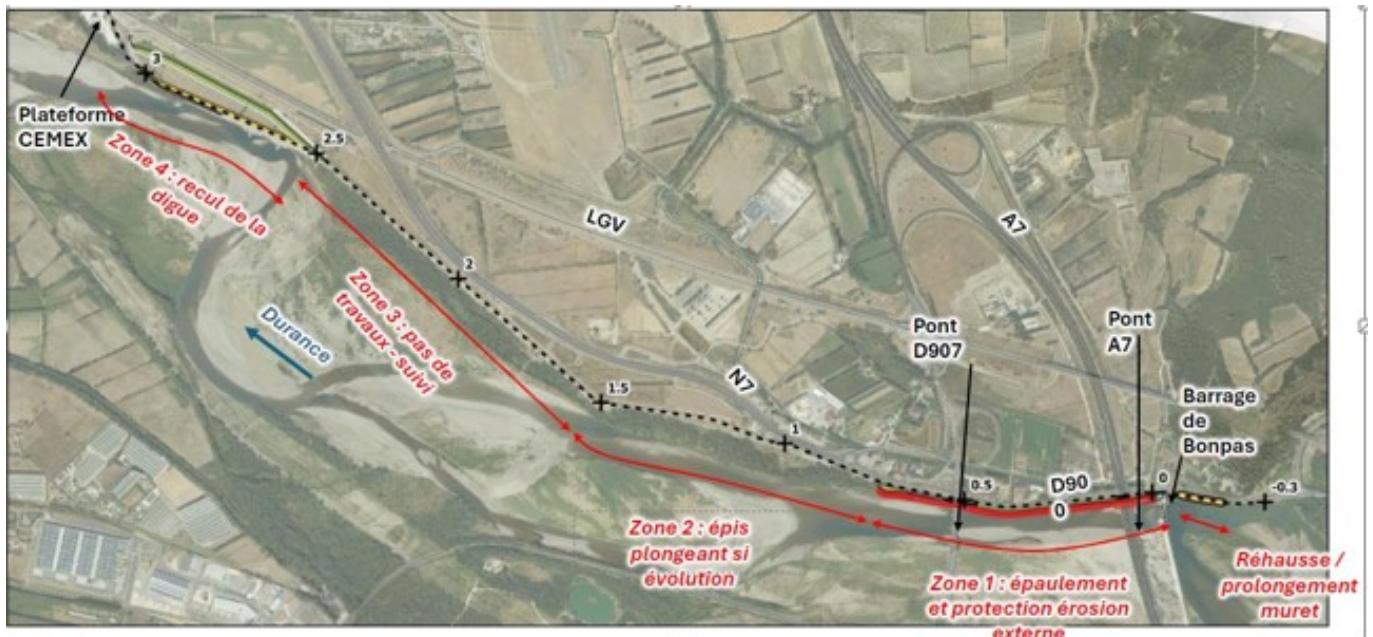
Ecrit par le 20 décembre 2025

La digue de la Durance renforcée à hauteur de 4M€ pour protéger Avignon



Le Grand Avignon a confié au Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance (SMAVD), le confortement et la restructuration de la digue palière de la Durance, depuis la chartreuse de Bonpas jusqu'à la confluence avec le Rhône. Résultat : 100 000 habitants et autant d'emplois avignonnais préservés des eaux.

Ecrit par le 20 décembre 2025



DR Grand Avignon

Sur ces 15 km de digues, le SMAVD est intervenu principalement en trois points avec une démolition-reconstruction d'un tronçon de digue, un confortement en berge qui accueillera une voie douce et la mise en sécurité de l'hôpital Henri Duffaut d'Avignon. A cette occasion, des stations de mesure des niveaux en crue ont été mises en place.

Corridor écologique

L'arrêté préfectoral portant autorisation environnementale prévoit la végétalisation sur l'emprise de l'ancienne digue de 1,4 hectare, pour compenser l'impact du projet afin de reconnecter la ripisylve amont et aval. Ainsi, au printemps 2024, une partie de l'ancienne digue a été reculée de la berge de la rivière, dans le secteur de l'usine à béton Cemex. Lors de l'été 2024, dans le secteur de Bonpas, le mur qui longe la route départementale 900 avait été rehaussé puis un nouveau profil a été donné à la digue depuis le barrage EDF jusqu'en aval du pont de la RD7N, avec 34 000 tonne d'enrochements à poser en remblai. En fin d'année 2024, 600 plants -frênes, peupliers, saules, et bosquets aubépines, chèvrefeuilles, fusains- assureraient la continuité de la forêt alluviale. Le tout est complété par une aire de repos et une piste piétonne. Egalement, une piste cyclable sera créée le long de la digue, dans le cadre du Rev -réseau express vélo- qui doit relier Confluence à Caumont sur Durance.

Ecrit par le 20 décembre 2025



Travaux sur la digue de la Durance Copyright SMAVD

Les travaux

Les travaux, achevés début janvier, ont débuté en mars 2024 pour s'étendre sur 10 mois. Ils garantissent un niveau de protection centennal contre les crues de la Durance. Ils ont nécessité 40 000m³ de déblais et de remblais ; 34 000 tonnes de protections en enrochements lourds ; 26 000 m² d'espaces enherbés et 1 200 plantations.

Recyclage

Afin de réduire l'impact carbone du chantier et de valoriser les matériaux usagés, un atelier de concassage a été installé sur le site des travaux. Près de 14 000 tonnes de béton et petits enrochements ont été dévolus à la création de pistes ; 4 000 tonnes de blocs ont été réemployés pour conforter la berge. En tout, 18 000 tonnes de perré béton provenant de la démolition de l'ancienne digue du secteur de Cemex ont ainsi été réemployés.

Financement des 4M€ hors taxes

Le confortement et la restructuration de la digue de Bonpas a été financée à 40% par l'Etat, tout autant par le Grand Avignon et à 20% par le Département de Vaucluse.

Ecrit par le 20 décembre 2025

Grand Avignon

Depuis 2018, la Communauté d'Agglomération du Grand Avignon assure la compétence pour la gestion des milieux aquatiques et de prévention des inondations. Le Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance (SMAVD), expert en conduite de projets et de travaux dans les cours d'eau, se charge de la gestion de la rivière ainsi que de la préservation des zones humides.



DR Digue de la Durance Copyright SMAVD- Grand Avignon

Qui fait quoi ?

De par sa situation de confluence entre Rhône et Durance, le risque d'inondation représente un enjeu majeur pour le territoire. Ainsi le Grand Avignon valide les orientations et assure les 40 % d'auto-financement, le SMAVD est le gestionnaire des digues et conduit les projets, les services techniques de la Ville d'Avignon réalisent les travaux d'entretien en régie, le Maire d'Avignon et l'État ont la charge de la gestion de crise.

La prévention

La prévention des inondations s'articule autour de 3 axes : Sécuriser les ouvrages de protection contre les inondations ; Se préparer à la gestion de crise et diffuser la culture du risque et Aménager durablement le territoire, en tenant compte des risques, pour en réduire la vulnérabilité.

Inauguration

Ecrit par le 20 décembre 2025

Les travaux d'aménagement de la digue palière de Bonpas ont été inaugurés, chemin de la Croix d'Or à Avignon, en présence de Thierry Suquet, préfet de Vaucluse ; Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse ; Joël Guin, président du grand Avignon et maire de Vedène et d'Yves Wigt, président de la SMAVD.

[34 000 tonnes de pierres pour protéger Avignon des inondations grâce à un enrochement de la digue de la Durance](#)

Quand les Chorégies d'Orange font swinguer la jeunesse

Ecrit par le 20 décembre 2025



Cette année, les [Chorégies d'Orange](#) toucheront plus de 2 000 élèves de la Région Sud, de la maternelle au lycée.

Les enfants du 1^{er} degré bénéficieront d'une matinée de visite commentée au Théâtre antique en juin, tandis que les élèves du second degré auront rendez-vous avec le Requiem de Mozart. Enfin, après une année de préparation, des élèves se produiront, lors de 'Pop the opera' sur la scène de l'Auditorium du Thor samedi 24 mai et vendredi 13 juin au Théâtre antique ainsi que lors de l'émission [Musiques en fêtes](#).

En savoir plus

'Pop the opera-Chœur' regroupe plus de 1 140 collégiens et lycéens issus de 34 établissements de la région académique Provence Alpes Côte d'Azur. Un travail à l'année conclu par 8 jours de répétitions étalés sur un an. 'Pop the opera-Chœur' se déroulera au Thor le 24 mai et à Orange le 13 juin, ainsi que lors de 'Musiques en fête', en juin et en direct sur France 3 et France Musique.

'Pop the opera-danse'

[Pop the opera-danse](#) présentera cette année 'Breathe Breathe' conduit par 144 collégiens et lycéens de la 5^e à la seconde, issus de 7 établissements de la région académique de Provence Alpes Côte d'Azur,

Ecrit par le 20 décembre 2025

conclusion d'un travail mené sur un an et pour une production à Orange le 13 juin.

Sensibilisation des enfants et élèves

L'opération de sensibilisation à la scène, à la musique et au chant cible, cette année, 463 élèves issus de 22 classes de la petite section de maternelle au CM2, venus de 5 écoles du Vaucluse. Cette même opération, dévolue au second degré, enchantera 189 élèves de la 6^e à la 3^e venus de 5 collèges vauclusiens.

Sève élémentaire ? Une exposition pour appréhender le vivant au Grenier à Sel

Ecrit par le 20 décembre 2025



Le [Grenier à Sel](#), clairement identifié aujourd’hui comme un lieu culturel dédié aux nouvelles formes artistiques reliant art, sciences et technologies numériques, présente sa nouvelle exposition ‘Sève élémentaire’ jusqu’au 7 juin 2025.

Dans la continuité de ses réflexions menées sur le vivant, le Grenier à Sel propose l’exposition ‘Sève Élémentaire’ conçue comme un vaste laboratoire mêlant dispositifs scientifiques, protocoles expérimentaux et poésie visuelle. C’est la première fois que l’équipe du Grenier à Sel travaille avec un artiste chercheur et professeur, en l’occurrence [Fabien Léaustic](#).

L’artiste-chercheur Fabien Léaustic interroge la vie et son origine sur terre

Avignonnais depuis 2 ans, Fabien Léaustic enracine sa pratique à l’intersection des arts, des sciences et de l’anthropologie contemporaine. Avec une double formation d’ingénieur et de l’École nationale supérieure des Arts Décoratifs, il explore dans ses œuvres les grandes problématiques de l’ère anthropocène. Dans son projet monographique, il puise dans les sciences et la génétique la matière

Ecrit par le 20 décembre 2025

première de son écriture plastique. Le fil rouge scientifique de son projet peut s'apparenter à une enquête sur les origines de la vie. La dimension poétique de son dispositif permet de dépasser une éventuelle incompréhension si on n'a pas « la fibre scientifique. »

Un projet protéiforme : film, fresque et laboratoire réunis dans trois espaces

Gènos, un film d'une dizaine de minutes

Ce film met en scène un rituel païen mêlant science et scientisme, et place au coeur de l'énigme les collections du Musée d'Histoire naturelle de Lille. Le film fait apparaître un outil technologique, une fresque résumant les connaissances mises en jeu dans l'élaboration du projet. Le lien entre l'apparition de la vie et les météorites est particulièrement mis en avant.

Un étonnant laboratoire

Ce laboratoire nous permet de nous inclure dans l'oeuvre. En effet, le public est invité à partir d'un mélange de salive, à donner son ADN ! A le révéler, le rendre visible sous forme de ce que l'on appelle : une méduse ADN. À l'issue de l'expérience, les chimères d'ADN sont scannées, baptisées d'un nom choisi par les individus qui ont donné leur salive, et deviennent des compositions en forme de galaxies qui alimentent une nouvelle cartographie galactique du vivant projetée sur écran géant, se développant tout au long de l'exposition.

Redevenir une étoile

Cette projection en temps réel d'un environnement virtuel permet au public de retrouver son étoile, les scans de méduses ADN ayant été traduits en constellations. Fabien Léaustic propose ici une nouvelle cartographie du vivant, sans repère, où le terme « espèce » n'existe plus et qui se compose de constellations en mouvement.

En pratique

L'exposition a lieu du 5 avril au 7 juin 2025, du mercredi au samedi de 14h à 18h en entrée libre. Le samedi matin et pendant les vacances scolaires, les enfants découvriront ce qu'est l'ADN à la fois par une visite de l'exposition, mais aussi par des ateliers créatifs. Au programme : création d'un podcast de vulgarisation scientifiques, expérimentations autour de l'ADN ou encore atelier à 4 mains parent-enfant. Il n'y a pas de visites commentées pour cette exposition mais des médiateurs sont présents dans les trois salles d'exposition puisqu'ils y travaillent in situ.

Une nocturne jusqu'à 21h aura lieu lors de « La nuit des Musées » le 17 mai. L'équipe de médiatrices du Grenier à sel nous invite à un grand jeu de rôle au cœur des espaces d'exposition : Perfect match !

Le Grenier à sel. 2 rue du Rempart Saint-Lazare. Avignon. 04 32 74 05 31.

Ecrit par le 20 décembre 2025

Le scandale des herbes de Provence



Seulement 10 % des herbes de Provence consommées en France sont vraiment originaires de Provence. Les industriels qui les proposent se défendent en expliquant que l'appellation est générique et que la production locale n'est pas suffisante pour répondre à la demande. De leur côté les producteurs provençaux dénoncent l'imposture et crient au scandale. Et ils ont raison.

Les herbes de Provence ne peuvent être considérées comme une appellation générique utilisable par tous. Cela pour au moins une bonne raison et qui devrait primer sur toutes les autres : le respect des règles qui conduisent l'usage de notre langue. Les herbes de Provence doivent venir de Provence, comme les huîtres de Cancale viennent de Cancale ou les andouilles de Vire viennent de Vire. Si elles ne viennent pas de Provence elles ne peuvent pas en prendre la dénomination. C'est aussi simple que cela. Demandez à un enfant de classe primaire ce qu'il en pense. Il vous apportera la réponse sans aucune hésitation.

Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations

Si on ne respecte pas ces règles de base c'est la porte ouverte à tous les mensonges et les usurpations.

Ecrit par le 20 décembre 2025

Les dérives du langage peuvent ainsi aller très loin. Bien plus loin que nos simples herbes de Provence. S'agissant de certains régimes autoritaires on pourrait alors parler de « démocratie populaire », concernant une justice expéditive on pourrait aussi dire qu'il s'agit de « justice populaire », etc... Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations. La langue c'est notre socle commun, notre contrat social.

Dans un idéal il ne devrait pas être nécessaire d'inventer des labels ou des appellations certifiées. La bonne foi et l'honnêteté devraient suffire. Concernant nos herbes de Provence la pilule est d'autant plus difficile à digérer que les ingrédients de ces contrefaçons scandaleuses n'ont rien à voir avec ceux des vraies herbes de Provence. Pour ces dernières 4 herbes sont savamment dosées : le romarin, la sarriette, l'origan et le thym. Dans certains de ces plagiats on peut trouver jusqu'à 9 ingrédients, dont certains on l'imagine ne coûtent pas grand-chose. La cuisine c'est comme les idées il faut éviter les produits trop transformées et traficotés.

La pistache : le futur or vert de la Provence ?

Ecrit par le 20 décembre 2025



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd’hui beaucoup d’intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s’organise et mise sur une production qualitative à l’inverse des États-Unis ou de l’Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des [Anacardiaceae](#) semble cocher toutes les cases. D’abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c’est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l’apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...

Ecrit par le 20 décembre 2025



Ecrit par le 20 décembre 2025

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroit, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardive les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS - Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20^{ème} siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur [Olivier Baussan \(Territoire de Provence\)](#). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Pour

Ecrit par le 20 décembre 2025

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Ecrit par le 20 décembre 2025



Plantation de 4 ans KERMAN - Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de [l'association Pistache en Provence](#). Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative [Coopfruit](#) installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement... Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtissiers seraient déjà intéressés par la pistache provençale....

Pour des confiseurs comme [le Roy René](#) (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Ecrit par le 20 décembre 2025



Ecrit par le 20 décembre 2025

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques [Oliviers&Co](#), qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :

<https://www.pistaches.com/>
<https://www.pistacheenprovence.com/association>
<https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache>

*L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.

12 artistes en exposition dès le 18 avril avec Art Lacoste

Ecrit par le 20 décembre 2025



La 16e édition d'[Art Lacoste](#) se déroulera du vendredi 18 au samedi 26 avril dans le centre du village luberonnais. Organisé par le [foyer rural](#) et la [municipalité](#) de Lacoste, l'événement mettra à l'honneur 12 artistes locaux aux 6 disciplines artistiques.

Sculptures, peintures, photographies, tapisseries, dessins et vidéos inviteront les visiteurs à une immersion artistique plurielle, par une exposition reliant le passé au présent. Cette année, l'organisation rendra un hommage particulier à deux figures locales nées il y a cent ans et ayant contribué à la dynamique artistique lacosteise. Il s'agit de [Jean-marie Fage](#), peintre l'Islois ayant accompagné jusqu'au bout les expositions d'Art Lacoste (décédé en 2024) et de [Yasuo Mizui](#), sculpteur japonais, qui a vécu une partie de sa vie à Lacoste (décédé en 2008).

Jean-Marie Fage entretenait un lien tout particulier avec la poésie dont il a illustré de nombreux ouvrages. Sa peinture, qui a connu une véritable évolution tout au long de sa vie, n'a eu de cesse d'explorer ce lien et d'offrir ses couleurs à une lecture poétique du monde qui l'entourait. Quant à Yasuo Mizui, il avait posé ses valises à Lacoste au début des années soixante-dix. Un artiste de renom pour les élèves de la Lacoste School of Arts, et dont les sculptures très inspirées de la nature possèdent un langage qui leur est propre.

Cette édition présentera les œuvres d'artistes lacostais venant de France, Suède, Canada, Allemagne, États-Unis... L'internationalité artistique qui définit Lacoste depuis un siècle rayonnera ainsi au coeur du village avec [Anne Fage](#) (tapisseries), [Maria Lee](#) (peintures), [Niko](#) (photographies, films), [Lotti Ringström](#) (peintures), [Esther Sabin](#) (photographies), [Gabriel Sabin](#) (sculptures), [Crystal Woodward](#) (peintures,

Ecrit par le 20 décembre 2025

dessins, photos), [Inge Boesken Kanold](#) (peintures), [Annette Solotzew](#) (peintures), [Martha Shearer](#) (sculptures).

Art Lacoste, du 18 au 26 avril, de 15h à 18h dans divers lieux du village de Lacoste. Vernissage le vendredi 18 avril dès 16h au temple. Finissage le 26 avril dès 18h au temple.

A.R.C

Habitats partagés pour seniors : portes ouvertes à Cavaillon et Mollégès



Ecrit par le 20 décembre 2025

Ouvrant ce mois-ci, les nouvelles résidences pour colocation entre seniors de [CetteFamille](#), entreprise sociale et solidaire, proposent des journées portes ouvertes. Elles se dérouleront le mercredi 16 avril à Cavaillon puis le jeudi 17 avril à Mollégès.

La cinquantaine d'habitats partagés de CetteFamille en France, mais aussi à Bruxelles, vise à développer les colocataires entre seniors. L'entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS), créée en 2016 et basée en Normandie, a déjà notamment investi les 3/4 de la France. Les deux maisons provençales ouvrant leurs portes au public sont quant à elles les premières implantées dans le Sud-Est du pays.

Une nouveauté dans la région qui permettra de faire connaître aux visiteurs ce mode d'hébergement innovant, une alternative à la solitude ou à la charge des accompagnants. Ainsi, les habitats collectifs sont aménagés pour accueillir aussi bien des personnes âgées, que des personnes malades ou en perte d'autonomie, dans un cadre bienveillant avec un suivi régulier.

Des colocataires confortables et rassurantes

La [maison partagée de Cavaillon](#) s'adresse particulièrement aux personnes malades d'Alzheimer, aux maladies apparentées ou bien pour les seniors ayant besoin d'accompagnement des soignants au quotidien. Elle propose une capacité de 8 chambres meublées pour 350m² de surface totale, dans une bâtie bourgeoise en banlieue de la ville. Elle possède pour le confort de tous un ascenseur et un jardin clôturé.

Quant à la [maison partagée de Mollégès](#), elle est conçue pour les personnes âgées en perte d'autonomie. Le lien social créé par la colocation appuie ainsi le travail des professionnels de santé qui suivent les résidents. Cet habitat bourgeois d'une surface de 415m² peut rassembler jusqu'à 9 personnes et est également équipé d'un ascenseur. Un jardin de 3000m² entoure la maison pour permettre les moments partagés en extérieur en toute sérénité.

Ecrit par le 20 décembre 2025



Maison partagée de Cavaillon

Ecrit par le 20 décembre 2025



Maison partagée de Mollégès

©CetteFamille

« L'intérêt principal du modèle de CetteFamille réside dans l'autonomie de chaque maison où les colocataires décident de leur vie quotidienne et aménagent leur espace », résume la société normande. En développant son activité en Provence avec des logements confortables et rassurants en faveur d'un public fragile, elle cherche également à créer et pérenniser des emplois dans notre région.

Journées portes ouvertes de CetteFamille - habitats partagés pour seniors

Mercredi 16 avril de 9h à 17h. 134 Chemin des Fugueyrolles de Saint-Roch à Cavaillon.

Inscription aux visites sur le site.

Jeudi 17 avril de 9h à 17h. 176 Boulevard du Clos de la Font à Mollégès. *Inscription aux visites sur le site.*

Amy Rouméjon Cros

Ecrit par le 20 décembre 2025

« Dites-le avec des fleurs » : Auribeau, Monieux et Camaret distingués pour la valorisation de leur environnement



Les labels 'Qualité de Vie' et 'Villes et Villages Fleuris' viennent d'être décernés par [Renaud Muselier](#), le président de la [Région Sud](#) et [François de Canson](#), président du [Comité Régional du Tourisme](#).

Parmi les 264 communes distinguées pour « la promotion du patrimoine végétal », dans le Vaucluse, le label '3 Fleurs' a été décerné à Auribeau (70 habitants), Monieux (268 habitants) et Camaret-sur-Aigues. De leur côté, Beaumes-de-Venise et Le Pontet gardent leur label '2 Fleurs' auquel accède désormais

Ecrit par le 20 décembre 2025

L'Isle-sur-la-Sorgue. Enfin Cavaillon, Pertuis et Sorgues, eux, ont '1 Fleur'.

Mention spéciale pour l'étang salé de Courthézon. Cet espace sensible naturel, où l'on extrayait du sel au Moyen-Âge, n'en contient plus mais en a gardé le nom. Niché au coeur des vignobles de Châteauneuf-du-Pape, ce bassin de rétention des eaux de pluie est une zone de biodiversité qui abrite nombre d'espèces protégées, insectes, oiseaux, reptiles. Un circuit de 2,4km en fait le tour, une boucle pédagogique accessible à tous, préservée, où on peut se promener et pique-niquer en famille tout en observant la nature.



Ecrit par le 20 décembre 2025



L'étang salé de Courthézon. ©Mairie de Courthézon

« Bien plus que des fleurs »

Pour Renaud Muselier, « ces labels, ce sont bien plus que des fleurs ! Ils symbolisent une volonté collective d'offrir à nos habitants un cadre de vie harmonieux, durable et accueillant. La Région Sud est un territoire où on respire mieux, où on vit mieux. »

Et François de Canson conclut : « 80% des habitants de Provence-Alpes-Côte d'Azur vivent dans un climat et un environnement de qualité. Et ces labels jouent aussi un rôle crucial dans le choix de destinations touristiques des étrangers. Ils constituent donc un atout majeur dans l'attractivité donc la promotion de notre région. » D'ailleurs elle occupe la 3e place en France derrière La Nouvelle Aquitaine et l'Occitanie avec 42,3 millions de nuitées pour 2024, soit +4,2% pour l'hôtellerie et +11% pour le camping.

Ecrit par le 20 décembre 2025

Saint-Gobain recrute des alternants en Provence-Alpes-Côte d'Azur



Le groupe [Saint-Gobain](#), leader mondial de la construction durable présent notamment au Pontet et à Cavaillon, lance une campagne de recrutement d'alternants en France pour 2025-2026. 60 postes sont à pourvoir en région Provence-Alpes Côte d'Azur.

Ouverts à tous les niveaux d'étude, du CAP au Master, les postes en alternance proposés par Saint-Gobain concernent aussi bien les activités de l'industrie ou de la distribution de matériaux, que les fonctions supports (marketing, achat, digital) ou opérationnelles (maintenance, vente, logistique...).

Les contrats en alternance reposent sur une logique d'acquisition de compétences et de transmission des savoirs. Faire son alternance chez Saint-Gobain permettrait aux étudiants de s'engager concrètement dans la transition durable du bâtiment et de la construction. Des perspectives d'embauche sont envisageables à l'issue du contrat.

Ecrit par le 20 décembre 2025

« Notre ambition est de construire un environnement de travail motivant, où tous nos collaborateurs trouvent un sens au quotidien dans leurs actions, explique [Régis Blugeon](#), directeur des Ressources Humaines de Saint-Gobain France. Les nombreuses opportunités de carrière offertes aux jeunes talents constituent un véritable levier pour leur développement professionnel, tout en contribuant activement à la transition durable du bâtiment. »

Pour faire connaître ses offres d'emploi en alternance, Saint-Gobain vise les jeunes à travers [des vidéos sur le réseau social Tiktok](#), mettant en avant ses alternants qui parlent de leurs missions, leurs projets ainsi que de l'ambiance au travail.

Pour accéder aux offres d'emploi en alternance, [cliquez ici](#).