

Ecrit par le 18 décembre 2025

Tri des emballages par Citéo : 6 collectivités vauclusiennes retenues dans l'appel à projet national



Citéo, entreprise née de la fusion d'Eco-emballages et d'Ecofolio, spécialisée dans le recyclage des emballages ménagers, papiers et cartons, investit 91M€ au profit du tri et du réemploi des emballages ménagers et des papiers sur le territoire hexagonal. Six collectivités Vauclusiennes ont été retenues par l'appel à projet national. Elles font partie des 23 projets-lauréats de la Région Sud-Paca.

Six collectivités vauclusiennes : [Les Communautés de communes Ventoux Sud, Sud Luberon Cotelub, Aygues Ouvèze en Provence](#) ; Les Communauté d'agglomération [Luberon Monts de Vaucluse](#) et du [Grand Avignon](#) ainsi que le [Sirtom de la région d'Apt](#) -Syndicat mixte ramassage et traitement des ordures ménagères de la région d'Apt- ont été retenues par l'appel à projet national.

Augmenter la collecte d'emballages recyclés

Ecrit par le 18 décembre 2025

Ce financement doit permettre, à terme, une progression de 80 000 tonnes d'emballages recyclés (près de 5kg/habitant) supplémentaires par an. Une année hors norme pour cet appel à projets qui compte 3 fois plus de candidatures que les années précédentes.

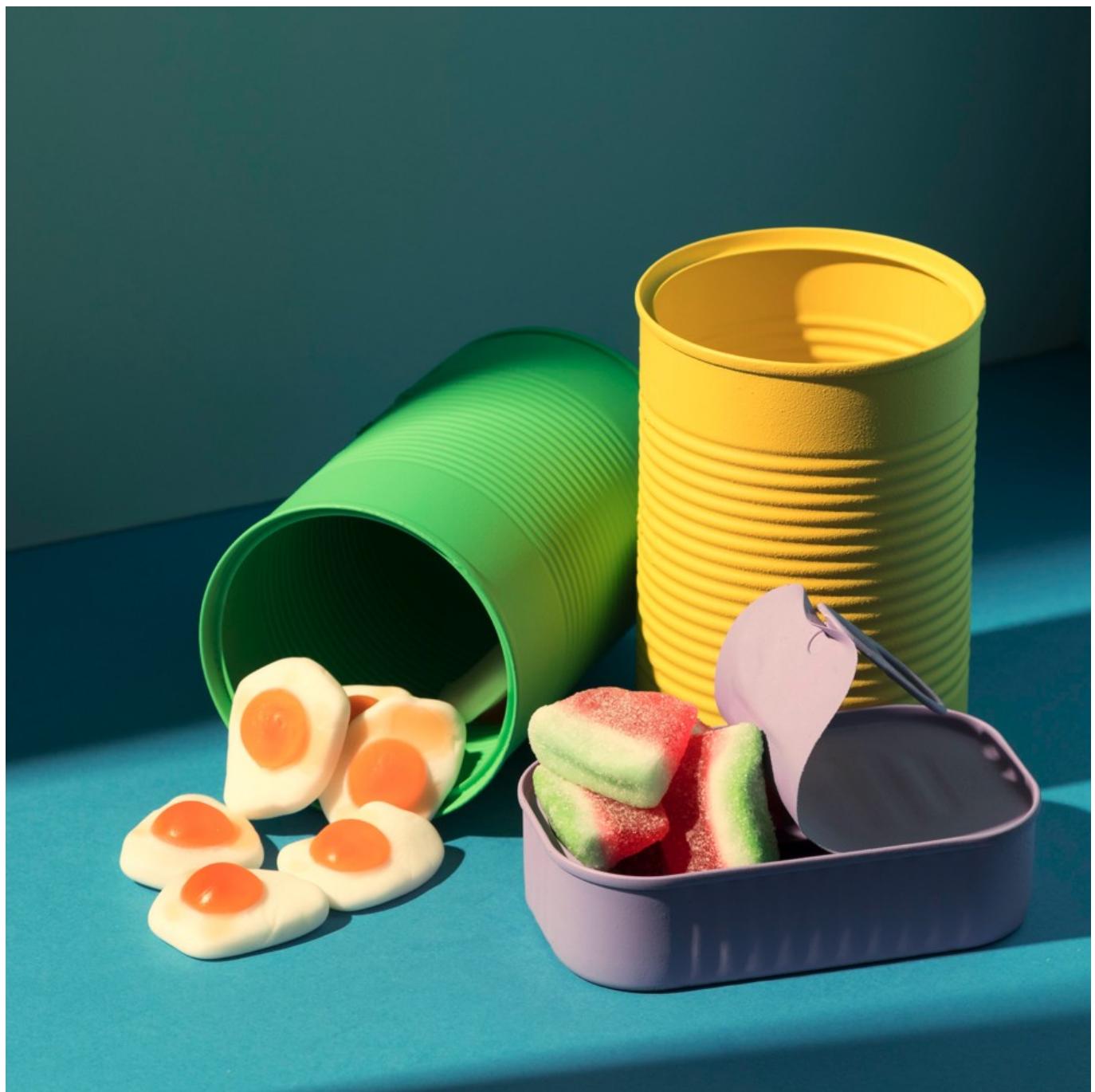
4 leviers d'actions prioritaires

L'appel à projet national ouvre sur 4 leviers d'actions prioritaires : La collecte des 141 projets ; La collecte hors foyers ; Le tri 18 projets et le réemploi pour les professionnels de la restauration des 39 projets. Les projets soutenus par les collectivités locales seront financés à hauteur de 70% des dépenses éligibles dans la limite de 250 000€ HT. Ceux sollicitant un financement supérieur à 60 000€ HT ont été étudiés, après audition, en octobre dernier.

Une enveloppe de 91M€ pour booster le tri et le réemploi d'emballages

L'enveloppe de 91M€ mobilisée par Citéo permettra le déploiement de solutions pour 17 millions de Français, en développant la collecte hors foyer dans 25% du territoire national et en installant 40 000 équipements dédiés.

Ecrit par le 18 décembre 2025



Copyright Freepik

Focus sur les collectivités vauclusiennes

Les collectivités territoriales de Vaucluse ont particulièrement travaillé sur la collecte de tri, la collecte hors foyers et le réemploi des déchets, notamment en restauration professionnelle.

Ecrit par le 18 décembre 2025

Booster la collecte

Citeo souhaite booster la collecte des emballages, en améliorant le déploiement des équipements, en mobilisant les citoyens et en parfairent leur tri, en favorisant la collecte hors foyer, avec notamment via les colonnes d'apport volontaire. L'éco-organisme travaille particulièrement avec les professionnels de la restauration -qui utilisent un grand nombre d'emballages, notamment dans la vente à emporter, en favorisant le parc de contenants réemployables.

En savoir plus

Citeo, entreprise à mission, a été créée en 2017 par les entreprises du secteur de la grande consommation et de la distribution pour réduire l'impact environnemental de leurs emballages et papiers, en leur proposant des solutions de réduction, de réemploi, de tri et de recyclage. Depuis sa création, les entreprises de la grande consommation et de la distribution ont investi plus de 13 milliards d'euros pour développer l'éco-conception, installer et financer la collecte sélective, et pour créer des filières de recyclage, avec leurs partenaires collectivités locales, filières et opérateurs. Aujourd'hui, 67% des emballages ménagers et 63% des papiers sont recyclés grâce au geste de tri des Français.

Après Turandot, 'La Bohème' de Puccini à l'Opéra Grand Avignon

Ecrit par le 18 décembre 2025



Cédric & Mickaël / STUDIO DELESTRADE

Giacomo Puccini, maître incontesté de l'Opéra

Né le 22 décembre 1858 à Lucques (Italie), Giacomo Puccini grandit dans une famille de musiciens. Il connaît un premier grand succès avec *La Bohème*, créée au Théâtre Regio de Turin en 1896, qui deviendra l'une des œuvres les plus jouées du répertoire lyrique. Ce succès sera suivi par *Tosca* (1900) et *Madama Butterfly* (1904), et *Turandot* inachevé en à sa mort en 1924, confirmant son statut de maître incontesté de l'opéra.

Une histoire d'amour, une fresque sociale

La Bohème raconte l'amour fou entre « une cousette aux mains glacées » et « un poète au cœur ardent. » Mais c'est aussi une grande fresque sociale qui dépeint la vie difficile des artistes et saltimbanques sans le sou, mais aussi le plaisir des choses simples.

Comment raconter, à l'Opéra, une histoire d'artistes pauvres ?

Tel est le défi qu'avait à relever le metteur en scène Frédéric Roels. « Il y aura toujours un orchestre important dans la fosse, soixante-dix personnes sur scène, des techniciens en coulisses, des éclairages...

Ecrit par le 18 décembre 2025

La pauvreté est donc illusoire, puisqu'elle utilise des moyens humains qui sont loin d'être pauvres. Mais nous pouvons nous concentrer, justement sur les moyens humains. » Pour cela une mise en scène sobre qui ne tombe pas dans le misérabilisme, un récit épique, un humour et une légèreté renforcés, le tout dans un rythme haletant.

L'émotion plutôt que la transposition

Même si l'histoire peut paraître actuelle et prendre tout son sens sur la situation des artistes , l'action se situe bien en 1840, comme imaginée dans le roman *Scènes de la vie de Bohème* d'Henri Murger. Le propos a été plutôt de transcrire les émotions , qui elles, sont universelles. On remarquera pour cela le jeu de Gabrielle Philiponet (Mimi), du ténor Diego Godoy (Rodolfo), de la soprano Charlotte Bonnet (Musetta) et du jeune baryton Geoffroy Salvas.

Le Chœur, la Maîtrise et l'Orchestre National Avignon-Provence sous la direction musicale de Marko Hribernik seront bien entendus au rendez-vous.

Vendredi 28 février 2025. 20h. Dimanche 2 mars. 14h30. Mardi 4 mars. 20h. 10 à 75€. [Opéra Grand Avignon](#). 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

ETE, un trio de choc au club de jazz avignonnais

Ecrit par le 18 décembre 2025



ETE ? Comme Emler, Tchamitchian et Echampard

Andy Emler, Claude Tchamitchian et Eric Echampard, sont les trois lettres capitales de ce trio complice. Ce concert, est un récit à la fois musical et amical. *There is another way* est un projet co-construit entre les musiciens et leurs proches, dans lequel écriture et improvisation se confondent pour raconter l'optimisme de ces trois musiciens.

Piano, contrebasse et batterie dans une formule sans cesse réinventée

Cette formule pourtant très classique dans l'histoire du jazz regroupant piano, contrebasse et batterie, est ici réinventée grâce à ses multiples influences (jazz, classique, pop, rock etc...) pour créer un langage sans étiquette. Dans ce nouveau voyage Claude, Eric et Andy nous offrent une parenthèse musicale emplie de légèreté

Andy Emler : piano

Claude Tchamitchian : contrebasse

Eric Echampard : batterie

Ecrit par le 18 décembre 2025

Une masterclass animée par le pianiste Andy Emler

À l'occasion de sa venue dans le cadre du concert du trio ETE, Andy Emler animera une Masterclass à l'AJMi. Accompagnateur, improvisateur et compositeur, ce pianiste parcourt le monde avec les maîtres du jazz français tels que François Jeanneau et Michel Portal, dont il fut le pianiste attitré pendant plusieurs années.

Jeudi 27 février. 14h à 17h. 20€. Gratuit pour les élèves du Conservatoire Grand Avignon. Inscriptions obligatoires au 04 13 39 07 85. Le concert est gratuit pour les participants de la masterclass.

Permanence de billetterie tous les lundis

Belle initiative que cette possibilité de venir réserver ses places au siège de l'AJMI avant le concert. Une permanence de billetterie sera désormais ouverte le lundi de 15h à 17h30 à l'AJMI.

Réservations à distance & adhésions :

Première permanence le lundi 24 février à 15h.

Billetterie physique, les lundis de 15h à 17h30 ou 30 minutes avant le début des concerts.

Adhésions les lundis de 15h à 17h30 ou 30 minutes avant le début des concerts.

Billetterie numérique via www.ajmi.fr

Jeudi 27 février. 20h30. 5 à 16€. AJMI Club. 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. 04 13 39 07 85.

Combien gagnent les salariés vauclusiens ?

Ecrit par le 18 décembre 2025



L'Insee Paca vient de publier une étude sur les salaires dans le secteur privé. De quoi évaluer le niveau de rémunération selon les zones d'emploi en Vaucluse. Si dans le département c'est à Avignon que les salaires sont les plus élevés, on reste toutefois sous la moyenne régionale.

Dans la nouvelle étude de l'Insee Paca réalisée par Philippe Assael et [Olivier Sanzeri](#), l'Institut national de la statistique et des études économiques a notamment dévoilé le salaire mensuel net moyen en équivalent temps plein par zone d'emploi en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

La Région Sud en 3^e position, loin derrière l'Île-de-France

« Dans le secteur privé, le salaire net moyen en équivalent temps plein (EQTP) est de 2 472€ par mois en 2022, explique les deux auteurs de l'étude. Provence-Alpes-Côte d'Azur se situe au 3e rang des régions de France où il est le plus élevé, après Auvergne-Rhône-Alpes (2 532€) et loin derrière l'Île-de-France (3 377€). Le salaire net moyen régional en EQTP est ainsi supérieur de 4% à celui de France de province (2 377€ par mois), mais inférieur à la moyenne nationale (2 648€ en France). »

Le paradoxe des zones d'emploi interrégionales vauclusiennes

Côté Vaucluse, l'ensemble des bassins d'emploi affichent un salaire mensuel net en dessous de la moyenne régionale (voir tableau ci-dessous). C'est dans la partie Paca de la zone d'Avignon (2 335€) que

Ecrit par le 18 décembre 2025

l'on trouve les plus gros salaires du département. La cité des papes devance Cavaillon (2 250€), Orange (2 192€), Carpentras (2 154€), Bollène (2 120€) et Valréas (2 082€). A noter que pour les zones d'emploi interrégionales, le salaire moyen est paradoxalement toujours supérieur hors Vaucluse : 2 688€ pour le secteur Auvergne-Rhône-Alpes de Bollène-Pierrelatte (soit 568€ d'écart), 2 344€ pour la partie Occitane d'Avignon (9€ d'écart) ainsi que 2 098€ pour la partie Auvergne-Rhône-Alpes de Valréas (16° d'écart). A l'inverse, à Arles les salaires de la partie Paca (2 242€) sont plus élevés que ceux de la partie Occitanie (2 135€), même s'ils restent inférieurs à ceux d'Avignon et Cavaillon.

Les salaires mensuels nets en Paca

Ecrit par le 18 décembre 2025

Zone d'emploi	Salaire mensuel net moyen*
Lyon	2 786€
Cannes	2 745€
Toulouse	2 705€
Bollène-Pierrelatte - Partie Auvergne-Rhône-Alpes	2 688€
France	2 648€
Aix-en-Provence	2 628€
Bagnols-sur-Cèze	2 635€
Marseille	2 609€
Provence-Alpes-Côte d'Azur	2 472€
Montpellier	2 418€
Manosque	2 391€
France (hors Île-de-France)	2 377€
Valence	2 350€
Avignon - Partie Occitanie	2 344€
Avignon - Partie Provence-Alpes-Côte d'Azur	2 335€
Nîmes	2 283€
Cavaillon	2 250€
Arles - Partie Provence-Alpes-Côte d'Azur	2 242€
Orange	2 192€
Carpentras	2 154€
Arles - Partie Occitanie	2 135€
Bollène - Pierrelatte - Partie Provence-Alpes-Côte d'Azur	2 120€
Valréas - Partie Auvergne-Rhône-Alpes	2 098€
Valréas - Partie Provence-Alpes-Côte d'Azur	2 082€
Alès-Le Vigan	2 064€

*En équivalent temps plein – Source Insee Provence-Alpes-Côte d'Azur

Cannes champion régional des salaires

Par rapport au reste de la Région Sud, le Vaucluse reste bien loin du podium des revenus de Paca avec Cannes (2 745€), Aix-en-Provence (2 628€) et Marseille (2 609€). Martigues-Salon (2 586€), Nice (2 430€) et Manosque (2 391€) devancent également Avignon. Le chef-lieu de Vaucluse fait cependant mieux que Toulon (2 276€), Fréjus (2 209€), Digne-les-Bains (2 151€) Briançon (2 125€), Menton (2 120€) ou bien encore Gap (2 090€).

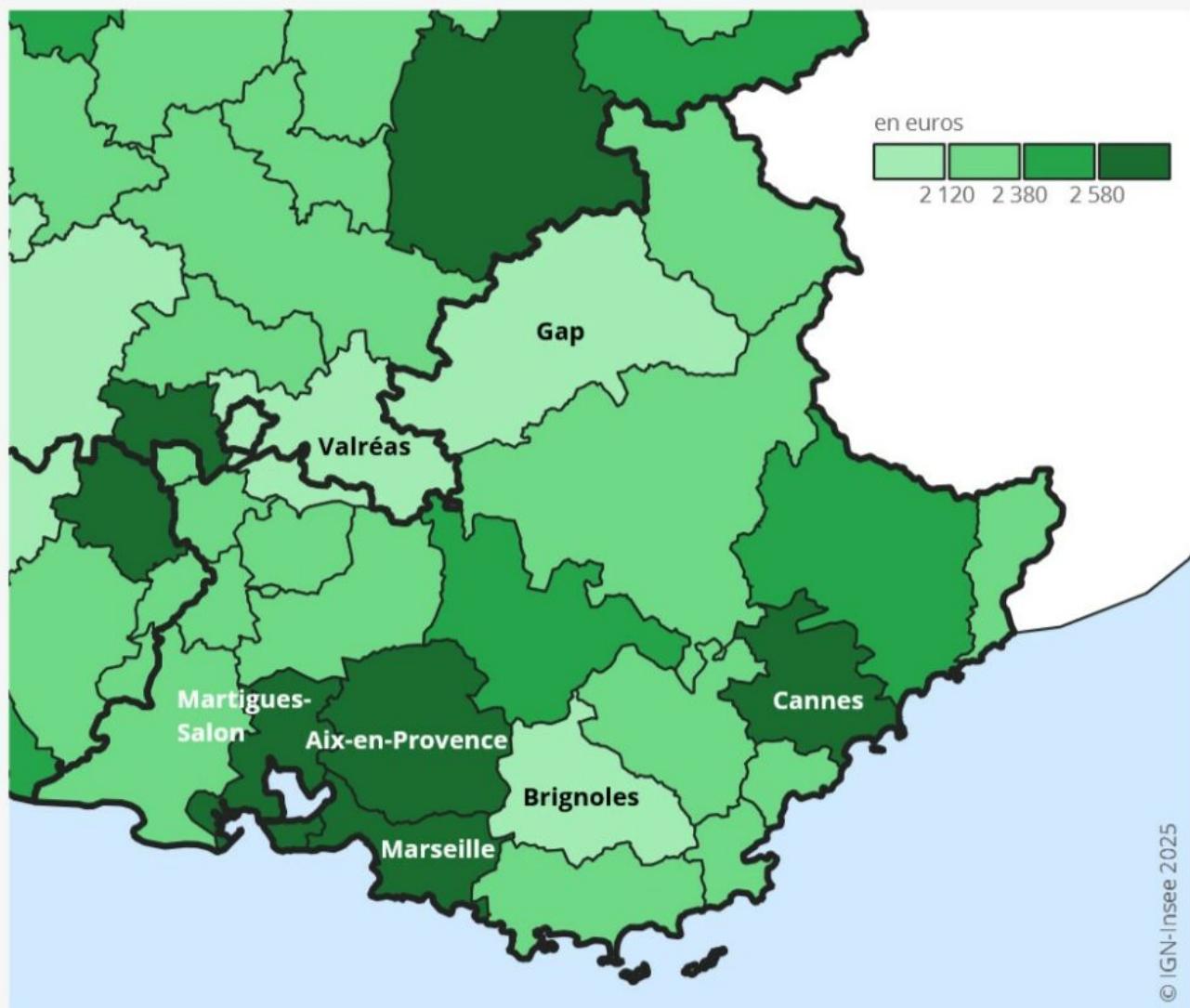
Par rapport à nos voisins, le Vaucluse apparaît très éloigné des niveaux de revenus des capitales métropolitaines comme Lyon (2 786€) et Toulouse (2 705€). Plus proche, Bagnols-sur-Cèze affiche un

Ecrit par le 18 décembre 2025

niveau assez élevé (2 635€), grâce à une forte présence industrielle autour de Marcoule, alors que Montpellier (2 418€) et Valence (2 350€) sont légèrement au-dessus. La zone d'emploi de Nîmes (2 283€) et encore plus celle d'Alès-Le Vigan (2 064€) sont, en revanche, en retrait d'Avignon.

Salaires mensuels nets moyens en équivalent temps plein par zone d'emploi

Ecrit par le 18 décembre 2025



Note : Pour les zones d'emploi à cheval sur plusieurs régions, les données sont calculées pour chaque partie régionale.

Champ : Salariés du privé, y compris bénéficiaires de contrats aidés et de contrats de professionnalisation ; hors apprentis, stagiaires, salariés agricoles et salariés des particuliers employeurs.

Source : Insee, base Tous salariés 2022.

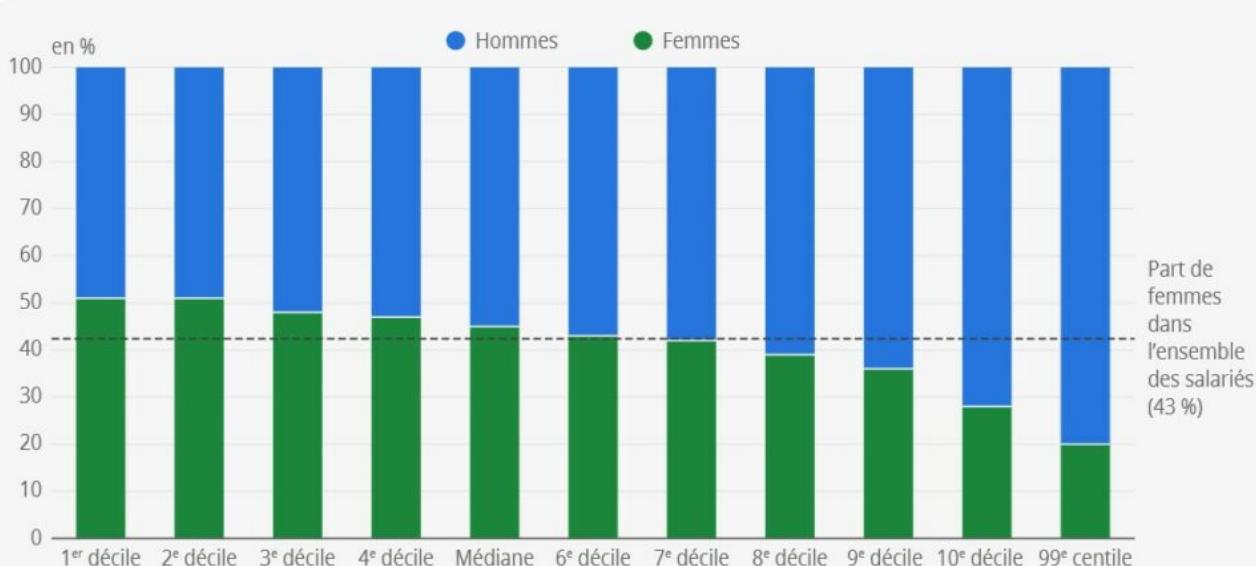
Les rémunérations les plus faibles concernent davantage les femmes

Par ailleurs au niveau régional, l'étude de l'Insee observe que les rémunérations les plus faibles concernent davantage les femmes : « En 2022, dans la région, le salaire moyen en EQTP dans le secteur privé est de 2 251€ mensuels pour les femmes et de 2 640€ pour les hommes. Cet écart de 14,7% en

Ecrit par le 18 décembre 2025

défaveur des femmes est légèrement supérieur à celui observé en France ou en France de province (respectivement 14,1% et 14,3%). »

« Dans le secteur privé, 43% des salariés en équivalent temps plein sont des femmes (contre 46% de femmes parmi les personnes ayant occupé au moins un poste dans le privé dans la région en 2022). Les femmes sont surreprésentées dans le bas de la distribution des salaires : 51% des salariés les moins rémunérés (1er décile) sont des femmes contre seulement 28% des mieux rémunérés (10e décile) et même 20% à l'extrémité haute (1% des mieux rémunérés). »



Lecture : Le deuxième décile concerne les salariés dont la rémunération nette est supérieure à celle des 10 % les moins bien rémunérés et inférieure à celle des 80 % les mieux rémunérés. Dans le deuxième décile, 51 % des salariés sont des femmes.

Champ : Provence-Alpes-Côte d'Azur, salariés du privé, y compris bénéficiaires de contrats aidés et de contrats de professionnalisation ; hors apprentis, stagiaires, salariés agricoles et salariés des particuliers employeurs.

Source : Insee, base Tous salariés 2022.

Part de chaque sexe dans les déciles de la distribution des salaires en EQTP.

« Ces différences s'expliquent principalement par le fait que les femmes et les hommes n'exercent pas les mêmes métiers et ne travaillent pas dans les mêmes entreprises ou les mêmes secteurs d'activité. Au niveau national, à poste et entreprise comparables, c'est-à-dire à profession identique exercée au sein d'un même établissement, l'écart de salaire moyen est sensiblement plus faible et atteint environ 3,4% en 2022. »

Parmi les salaires les plus élevés, trois sur dix ne concernent pas des cadres

Enfin, l'étude de Philippe Assael et Olivier Sanzeri constate qu'il n'est forcément nécessaire d'être cadre pour obtenir un salaire élevé.

« En Provence-Alpes-Côte d'Azur, parmi les 10% de salariés les mieux rémunérés (dernier décile),

Ecrit par le 18 décembre 2025

environ trois sur dix ne sont pas cadres. Sur 100 salariés non cadres du dernier décile, 64 occupent une profession intermédiaire, 30 sont ouvriers (dont une grande partie ouvriers qualifiés) et 6 sont employés. Les salariés de l'industrie sont nettement surreprésentés, notamment ceux exerçant dans la fabrication de matériels de transport, les industries extractives ou encore dans la cokéfaction et raffinage. Ces non-cadres de l'industrie exercent fréquemment des métiers de technicien d'installation et de maintenance des équipements industriels, de contrôle qualité (en électricité, électromécanique et électronique...) ou dans le domaine de la recherche et du développement. Les non-cadres du tertiaire sont légèrement sous-représentés dans le dernier décile des rémunérations mais certaines activités sont fréquentes parmi les hauts salaires comme, par exemple, celles de l'information et de la communication et des activités financières et d'assurance. »

'Maladie blanche' au Théâtre des Halles

Ecrit par le 18 décembre 2025



Un destin bouleversé

K est un jeune homme ordinaire. Des parents chez qui il vit encore, une petite amie rencontrée à l'ombre d'une bibliothèque, un travail qu'il accomplit avec sérieux, des rêves parfois étranges, des peurs que nous avons tous. Un quotidien assez banal en somme, jusqu'au jour où un étrange infirmier lui annonce en pleine rue qu'il est malade. De quoi ? Il n'en saura rien. Mais sa vie bascule dans une spirale cauchemardesque, jusqu'à l'accident tragique...

Une mise en scène de Pierre Brancion

La pièce est construite en partie sous forme de témoignages, avec une simplicité de moyens et d'effets. Elle met en lumière l'éveil de la violence et de la maladie chez un jeune garçon d'une vingtaine d'années. Telle une tragédie antique, la violence est hors scène et c'est la parole qui fait avancer l'intrigue.

Des thématiques qui touchent beaucoup les jeunes de notre temps

Maladie Blanche aborde le passage à l'âge adulte, la douleur à être au monde, la normalité, supposée ou

Ecrit par le 18 décembre 2025

réelle. Thématiques qui touchent beaucoup les jeunes de notre temps. Ces questionnements, cette incompréhension face à ce que nous percevons comme de la violence, de la folie, se trouvent chez chacun des personnages. Le spectacle ne prétend pas dégager de vérité générale, mais offrir un espace pour s'interroger ensemble sur notre capacité à connaître et à comprendre l'autre, à réagir face à la violence qui « étrangéifie » radicalement.

La compagnie 'Je crois que je dormirai mieux'

La Compagnie 'Je crois que je dormirai mieux' est une toute jeune compagnie, basée à Marseille, composée à majorité de comédiens sortant de l'ERACM (École Régionale d'Acteurs de Cannes et Marseille), avec une volonté commune : porter à la scène des textes contemporains et traiter de thématique touchant la jeunesse, tel que le passage à l'âge adulte, l'inadaptation au monde.

Écriture et mise en scène : Pierre de Brancion

Avec Fanny Carrière, Ahmed Fattat, Clément Deboeur, Naël Malassagne, Tamara Lipszyc

Jeudi 27 février. 20h. 5 à 22€. A partir de 11 ans. [Théâtre des Halles](#). Rue du Roi René. 04 32 76 24 51.

[ANNULÉ] 'Touchée par les fées', carte blanche à Ariane Ascaride à La Scala Provence

Ecrit par le 18 décembre 2025



Le spectacle n'aura finalement pas lieu ce jeudi 27 février. Il sera programmé à la Scala Provence pendant le Festival d'Avignon.

Une grande dame qui nous livre son récit intime

On l'aime dans les films de Guédiguian, on la suit au théâtre avec le bonheur de l'avoir vue incarner à la Scala Provence le combat de Gisèle Halimi, on la rencontre dans tous les combats féministes. Ariane Ascaride incarne la voix de la liberté. Mais tout ça ne s'est pas fait sans luttes, sans batailles, sans souffrances ni révoltes. Arianne s'est forgée l'armure qui la protège tout au long de sa vie. Marquée au fer de ses douleurs et des coups reçus lors de ses combats, elle a toujours su rester attentive et bienveillante à l'autre.

Un texte de Marie Desplechin mis en scène par Thierry Thieû Niang

Touchée par les fées (Fada en langage méridional) est le récit de ses années de luttes et de bonheurs intenses écrit par Marie Desplechin et mis en scène par Thierry Thieû Niang sans qui ce douloureux cri d'amour serait resté enfoui au plus profond de son être. Ici, Ariane se livre, se raconte avec sincérité avec humanité, avec courage et pudeur sans jamais se plaindre et balaie d'un grand éclat de rire les moments

Ecrit par le 18 décembre 2025

les plus durs de sa vie.

[ANNULÉ] Jeudi 27 février. 19h30. Entrée libre. La Scala. 3 rue Pourquery de Boisserin. Avignon. 04 90 65 00 90.

'Le Révizor', présenté par Les Amis du Théâtre Populaire à Avignon



Le Révizor, un spectacle de Ronan Rivière

On connaît bien Ronan Rivière, habitué du festival Off avec *Le Roman de Monsieur Molière* (d'après

Ecrit par le 18 décembre 2025

Boulgakov), *Le Double*, *Le Nez*, *La Foire de Madrid* et *Le Journal d'un fou*. Il propose à nouveau, dix ans après sa création, le chef-d'œuvre de l'écrivain russe Nikolaï Gogol.

Un sujet simple et caustique

Le sujet est simple et caustique. Dans une province éloignée de Russie, un jeune aristocrate oisif est pris pour un Inspecteur Général de Saint-Pétersbourg (un Révizor). Pris au dépourvu, le Gouverneur et les notables locaux tentent de dissimuler leur gestion catastrophique de la ville et de corrompre cet inconnu pour s'attirer ses faveurs.

Un spectacle grinçant et déjanté, d'une étonnante actualité

Un véritable concours de mesquineries se met en place : le jeune homme blague et y prend du plaisir, le Gouverneur pense berner ce « godelureau », la belle Maria veut le séduire... Se succèdent imposture, mensonge, légèreté, auto-divinisation... Quant au pianiste - une présence quasi incontournable dans les mises en scène de Ronan Rivière - comme dans le cinéma muet, il annonce les ambiances, donne le rythme, tel un marionnettiste racontant une histoire de pantins grotesques.

Lundi 24 février. 20h. 5 à 20€. Théâtre Benoît XII. 12, rue des Teinturiers. Avignon. 04 86 81 61 97 / atp.avignon@gmail.com - www.atp-avignon.fr

La recette de gigot d'agneau du chef Xavier Mathieu

Ecrit par le 18 décembre 2025



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de gigot d'agneau cuit dans son sable aux flageolets.

Éléments principaux :

- Gigot d'agneau

Avant de commencer à désosser le gigot, enlever la souri et la garder pour une autre préparation. Désosser la partie de la cuisse en laissant tous les muscles unis.

Autre possibilité : demander à son boucher de préparer un gigot sans l'os roulé façon rôti. Faire colorer le morceau dans une cocotte à l'ancienne (piquer d'ail & assaisonné).

Sable vert :

- Pois chiches
- Persil
- Basilic
- Ail
- Sel

Ecrit par le 18 décembre 2025

Mixer les pois chiches jusqu'à obtenir une poudre puis ajouter le persil, le basilic et l'ail pour obtenir une poudre de pois chiches bien verte et bien parfumée.

Assaisonner avec du sel et passer au tamis.
Garder dans une boite bien fermée.

Jus d'agneau :

- Os d'agneau 5kg
- 3 oignons
- 8 carottes
- 6 branches de céleri
- 2 poireaux

Colorer à l'huile les os d'agneau et déglaçer avec des glaçons. Répéter cette opération 3 fois.
Ajouter la garniture aromatique et faire suer. Couvrir avec eau et glaçons et laisser réduire. Faire deux remouillages puis passer au chinois et faire réduire.
Monter le jus au beurre et assaisonner légèrement si nécessaire.
Garder au chaud.

Coco blanc au jus d'agneau :

- 500gr de coco blanc
- Ail haché
- Échalote hachée
- 150gr jus d'agneau
- Beurre
- 125gr d'eau

Tremper les cocos blancs la veille. Le lendemain, les cuire dans la cocotte minute avec l'eau, le jus d'agneau, l'ail haché et l'échalote ciselée, pendant 12mn (9 minutes pour les haricots coco frais). Une fois cuits, les stocker au frigo.

Avant de servir, les chauffer et les lier au beurre.

Purée de haricot coco :

- Haricots coco
- Huile d'olive
- Court-bouillon de légumes

Tremper les haricots coco la veille. Le lendemain les cuire dans un court-bouillon de légumes. Quand ils sont bien cuits les égoutter et les mixer tout de suite.

Monter la purée à l'huile d'olive puis la passer au tamis, ajouter du court-bouillon (si nécessaire) pour obtenir la texture souhaitée puis rectifier l'assaisonnement. Garder dans une poche à douille.

Moutarde aux câpres :

- 200gr câpres au vinaigre

Ecrit par le 18 décembre 2025

- 200gr purée haricots coco
- 100gr moutarde à l'ancienne
- 4 gousses ail rôti
- 30gr huile d'olive

Laver les câpres sous l'eau froide puis les presser pour enlever tout le liquide.
Mixer tous les ingrédients.

Éléments complémentaires :

- Fleurs de thym
- Ail rôti

Sur un petit plateau avec du papier absorbant légèrement mouillé, préparer des petites branches de thym en fleur.

Couper l'extrémité haute d'une tête d'ail et la piquer avec des branches de thym. Assaisonner avec de l'huile d'olive et la cuir, sur un lit de gros sel, au four à 155/160C° pendant 25/30mn. Une fois cuit enlever les gousses de leur peau. Garder au frais.

Finition :

Faire chauffer le four entre 170 et 180C° et enfourner le gigot en cocotte pendant 35 à 40min. Chauffer les garnitures et lier les flageolets au beurre.

Avant de servir, ouvrir le gigot et le repasser à la poêle pour le faire bien caraméliser. Le poser dans une cocotte bien chaude sur un lit de sable vert et le recouvrir avec le même sable, le passer sous la salamandre pour le faire crouter.

Sur une assiette plate, dresser la garniture : à l'aide d'un emporte-pièce pocher la purée en cercle au centre de laquelle poser joliment les cocos blancs ainsi que trois point de moutarde et une gousse d'ail rôti. Décorer avec quelques fleurs de thym.

Quand le sable a bien crouté, servir la cocotte fermée avec son couvercle, l'assiette avec la garniture, un ramequin avec la moutarde aux câpres et un saucier avec le jus d'agneau.

Ecrit par le 18 décembre 2025



DR

Ecrit par le 18 décembre 2025

Georgia Lambertin réélue présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse



Après [les élections de la Chambre d'agriculture de Vaucluse qui avait vu la liste FDSEA et JA 84 arriver en tête](#), la nouvelle équipe vient de procéder à la désignation de son bureau et de la présidence de l'organisme consulaire agricole. Dans ce cadre, Georgia Lambertin, déjà présidente depuis 2019, a été réélue présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

« C'est avec une grande émotion que j'adresse mes plus sincères remerciements à mon équipe ainsi qu'à l'ensemble des agriculteurs qui nous font confiance pour continuer ce que nous avons commencé et ce que nous allons poursuivre, a expliqué Georgia Lambertin lors de son discours d'investiture. Sous l'impulsion de la précédente mandature et avec l'engagement sans faille de l'ensemble des élus et des équipes de la Chambre d'agriculture, nous avons su accompagner les agriculteurs vauclusiens dans des projets ambitieux et structurants. »

La présidente réélue pour un mandat de 6 ans poursuit : « Grâce à nos efforts collectifs, nous avons modernisé les réseaux d'irrigation, obtenu la délivrance de l'autorisation unique de prélèvement pour

Ecrit par le 18 décembre 2025

notre OUGC (ndlr : Organisme unique de gestion collective), renforcé notre action en faveur des circuits courts. Nous avons également contribué activement à l'élaboration des plans de filières pour les productions emblématiques de notre territoire comme la cerise ou encore la lavande. Nos travaux de recherche et d'expérimentation se sont poursuivis pour répondre aux défis techniques et climatiques qui nous attendent. Enfin, nous avons accompagné le développement de projets agrivoltaïques afin de concilier production agricole et transition énergétique. »

Soutenir les exploitations face aux bouleversements climatiques

Pour cette nouvelle mandature, Georgia Lambertin entend « amplifier toujours plus les efforts pour soutenir les exploitations face aux bouleversements climatiques. Le développement économique de nos fermes passera aussi par des initiatives innovantes dans le choix des variétés culturales, l'expérimentation de nouvelles pratiques agricoles, la structuration de filières de valorisation ou encore l'utilisation de l'IA. Nous aurons également à renforcer nos projets en matière d'énergie renouvelable en veillant toujours à préserver la vocation agricole de nos terres. »

Pour finir, la présidente s'engage à vouloir « offrir de nouveaux débouchés et une juste rémunération à nos filières, accompagner nos agriculteurs en les aidant à augmenter et sécuriser leur revenus, préserver notre territoire et encourager l'innovation. »



La composition du nouveau bureau de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

Ecrit par le 18 décembre 2025

- **1re vice-présidente : Sophie Vache**, viticultrice à Sorgues, présidente de la FDSEA Vaucluse
- **2e vice-président : Jordan Charransol**, viticulteur et maraîcher à Valréas, Président des Jeunes agriculteurs de Vaucluse
- **3e vice-président : Nicolas Berger**, arboriculteur à Althen des Paluds
- **4e vice-président : Thomas Escoffier**, viticulteur et oléiculteur à Saint-Pierre-De-Vassols
- **Secrétaire général : Thierry Vaute**, viticulteur à Beaumes-de-Venise, président de la Fédération des vignerons indépendants de la Vallée du Rhône
- **1er secrétaire adjoint : Vincent Touchat**, maraîcher et producteur grandes cultures
- **2e secrétaire adjoint : Fabien Dauphin**, arboriculteur à Cucuron
- **3e secrétaire adjoint : Guillaume Greter**, viticulteur à Caromb
- **4e secrétaire adjoint : André Bernard**, président de la Chambre d'agriculture Paca
- **5e secrétaire adjoint : Benoît Blain**, viticulteur à Sainte Cécile les Vignes
- **6e secrétaire adjoint : Franck Alexandre**, viticulteur à Gigondas, Président du Crédit Agricole Alpes Provence