

Ecrit par le 4 juin 2026

Le Département de Vaucluse a remis un chèque de 2206€ à l'AFM-Téléthon



Chaque année depuis environ 10 ans, le Département de Vaucluse organise une collecte de dons auprès de ses agents et de ses élus. En 2024, 2 206,55€ ont été récoltés pour l'association [AFM-Téléthon](#) qui œuvre pour la recherche scientifique et qui accompagne les malades et leurs familles.

Le lundi 10 février, [Dominique Santoni](#), présidente du Conseil départemental de Vaucluse, a remis un chèque de 2 206,55€ à [Martine Décher](#), coordinatrice de l'association AFM-Téléthon de Vaucluse. Les dons ont été récoltés auprès des agents et élus du Département à l'occasion de divers événements qui

Ecrit par le 4 juin 2026

ont eu lieu en 2024 et au cours desquels chacun pouvait consommer des boissons et viennoiseries dont les recettes étaient reversées au profit de l'association.

« Les Vauclusiens sont généreux et ils se sont fortement mobilisés, s'est enthousiasmé Martin Décher. Oui, on peut changer le monde en vendant des ballons et des bonbons, la preuve avec le Téléthon qui a déjà fait avancer la recherche scientifique. » Quant à Dominique Santoni, elle a tenu à remercier les agents et les élus qui se sont mobilisés ainsi que les organisateurs. « La solidarité est l'une de nos compétences majeures », a-t-elle conclu.

Prix de l'assurance auto : les Vauclusiens parmi les plus mal lotis



Le comparateur de taux immobiliers, de crédits et d'assurances [meilleurtaux.com](https://www.meilleurtaux.com) vient de réaliser une étude sur l'impact de l'âge et de la localisation de la plaque d'immatriculation sur

Ecrit par le 4 juin 2026

le prix de l'assurance auto. Et au jeu des disparités régionales, les conducteurs vauclusiens sont loin d'être gagnants puisque le département est le 5° plus cher de France.

[Meilleur taux assurances](#), vient de réaliser une étude sur les variations des prix de l'assurance auto en fonction de l'âge ou de la zone d'immatriculation du souscripteur. L'étude porte sur 4 profils-types :

- Conducteur, 20 ans, étudiant, locataire, assurance Tiers, bonus 5%, Renault Clio III diesel, 8000 km/an.
- Conducteur, 30 ans, salarié, propriétaire, garantie Tiers+, bonus 49%, Renault Clio III diesel, 8000 km/an.
- Couple 2 enfants, salariés, conducteur principal 40 ans, conducteur secondaire 37 ans, propriétaire, garantie Tous Risques, bonus 50%, Peugeot 3008 diesel, 12000 km/an.
- Couple seniors, retraités, conducteur principal 69 ans, conducteur secondaire 67 ans, propriétaire, garantie Tous Risques, bonus 50%, Peugeot 3008 diesel, 12000 km/an.

Ainsi, après la flambée des coûts des pièces détachées (+8,5%), de la main-d'œuvre (+6,6%) et du carburant (+5%) le montant de son assurance peut également être directement impacté par sa localisation. Un critère discret mais déterminant sur le calcul de sa prime de son véhicule qui reste à ce jour, le moyen de transport privilégié des Français.

Les Bretons payent le moins

« Pour cette nouvelle étude, des profils représentatifs des habitudes de conduite et d'achat des Français ont été observés, explique Meilleur taux. En premier lieu, les familles et les seniors adeptes des véhicules plus spacieux et confortables comme les SUV et Crossover. De l'autre, les actifs et jeunes conducteurs plus enclins à rouler en citadines d'occasion. Quatre profils aux habitudes, niveaux et modes de vie très différents, mais réunis autour d'un même enjeu : la variation de leur prime d'assurance en fonction de leur lieu de résidence. »

Il apparaît qu'il existe de grandes disparités régionales concernant le prix de son assurance auto.

Ainsi, les départements de la façade Atlantique se démarquent par des primes inférieures à la moyenne nationale. La Bretagne, en premier lieu, permet à ses habitants de bénéficier de tarifs 9,3% moins chers que la moyenne nationale, soit 617€/an contre 680,95€ au niveau national. Les Pays de la Loire et la Normandie s'inscrivent eux aussi dans cette dynamique avec, respectivement des primes moyennes annuelles - tous profils confondus - de 637€ et 652€.

« Les régions Corse, Paca et Île-de-France occupent régulièrement le haut du classement en termes de primes du fait d'une sinistralité plus importante. »

[Samuel Bansard](#), porte-parole de Meilleur taux assurances

Écrit par le 4 juin 2026

La Région Sud plus chère que l'Île-de-France et la Corse

À l'opposé, les automobilistes de la région PACA voient leurs primes s'envoler jusqu'à 19% au-dessus de la moyenne nationale, atteignant 811,83€ en moyenne contre 680,95€ à l'échelle nationale. La Corse et l'Île-de-France, respectivement, 721,46€ et 722,59€, suivent cette tendance, pénalisées par une circulation dense, une forte exposition aux sinistres environnementaux et une offre de stationnement limitée sur la voie publique.

« Les régions Corse, Paca et Île-de-France occupent régulièrement le haut du classement en termes de primes du fait d'une sinistralité plus importante, précise [Samuel Bansard](#), porte-parole de Meilleur taux assurances. À l'inverse, la Bretagne et les Pays de la Loire bénéficient d'une densité de population et du parc automobile plus faible et donc de conditions globalement plus favorables en termes de sinistralité. Ces éléments contribuent à maintenir les tarifs d'assurance parmi les plus accessibles. »

Le Vaucluse 5^e département le plus cher de France

Dans le détail (voir tableau ci-dessous), si la région Provence-Alpes-Côte d'Azur affiche les primes d'assurances les plus élevées de France en moyenne, c'est dans le département des Bouches-du-Rhône que ce montant est le plus important (976,34€ en moyenne). Derrière on retrouve les Alpes-Maritimes (895,45€) et le Var (781,84€). Arrive ensuite le Vaucluse (767,31€) suivi par les Alpes-de-Haute-Provence (729,82€) et les Hautes-Alpes (720,24€). Seul dans tout le reste de l'Hexagone, le département de la Seine-Saint-Denis (795,70€) fait pire que le Vaucluse. Bien loin des Côtes d'Armor, champion français de la prime auto la plus abordable avec 608,61€ par an en moyenne.

Montant annuel de la prime d'assurance auto

	Jeune conducteur	Conducteur bonussé	Couple marié	Couple seniors	Moyenne
Alpes-de-Haute-Provence	1 033,57€	350,09€	712,69€	822,91€	729,82€
Hautes-Alpes	1 030,35€	348,23€	696,84€	805,53€	720,24€
Alpes-Maritimes	1 086,59€	406,59€	989,44€	1 099,17€	895,45€
Bouches-du-Rhône	1 175,66€	440,53€	1 176,45€	1 112,70€	976,34€
Var	994,36€	373,52€	812,64€	946,82€	781,84€
Vaucluse	1 028,86€	360,46€	786,07€	893,85€	767,31€
Moyenne Paca	1 058,23€	379,90€	862,36€	946,83€	811,83 €
Moyenne Île-de-France	850,80€	343,12€	790,97€	905,46€	722,59€
Moyenne nationale	871,66€	328,43€	711,81€	811,90€	680,95€

© meilleurtaux.com

Quand l'âge et l'expérience font flamber les primes

Sans surprise, les jeunes conducteurs, considérés comme plus à risque en raison de leur manque d'expérience, paient le prix fort. En moyenne, un jeune conducteur doit déboursier 871,66€ par an pour

Ecrit par le 4 juin 2026

assurer son véhicule avec une formule au tiers, contre 328,43€ pour un trentenaire bénéficiant d'un bonus et une couverture légèrement supérieure (Tiers +). Des primes qui peuvent parfois atteindre des sommets comme dans le département des Bouches-du-Rhône appliquant un tarif moyen de 1 175,66€ par an contre 734,94€ dans la Manche ou bien encore 1 028,86€ en Vaucluse.

« Les conducteurs plus âgés ont tendance à utiliser leur véhicule moins fréquemment mais la sinistralité par kilomètre parcouru gagne en intensité plus on avance dans l'âge. »

Et, si l'inexpérience des jeunes conducteurs entraîne des primes élevées, les conducteurs plus âgés ne sont pas épargnés. En effet, en dépit de leur expérience, les automobilistes de 60 à 70 ans semblent subir une augmentation de leurs primes d'assurance, justifiée par les risques accrus liés aux déficiences cognitives associées à l'âge.

Avec un véhicule et un usage identique par exemple, un couple de septuagénaires déboursa en moyenne 100€ de plus par an qu'un couple de quadragénaires, soit 811,90€ par an pour un profil sénior contre 711,81€ pour un couple d'actifs.

Une hausse des primes assurantielles pour les seniors qui soulève des questions sur les moyens de sensibilisation et de prévention à adopter.

« Les conducteurs plus âgés ont tendance à utiliser leur véhicule moins fréquemment mais la sinistralité par kilomètre parcouru gagne en intensité plus on avance dans l'âge. Ce contexte peut jouer dans la tarification pratiquée par certains assureurs », souligne Samuel Bansard.

Le Vaucluse met en vedette ses paysans au Salon de l'Agriculture 2025

Ecrit par le 4 juin 2026



« Investir dans l'agriculture c'est semer l'avenir. Pour avoir du beau et du bon dans nos assiettes, donc dans notre alimentation et pour notre santé, nous avons besoin absolument de nos agriculteurs », martèle [Dominique Santoni](#), la présidente de l'exécutif vauclusien qui finance les 200 m² du stand installé dans le Hall 7 du Parc des Expositions Porte de Versailles à Paris, du 22 février au 2 mars.

Entre fontaine de village, frondaisons, façades ocre et rideaux de buis de chez [Amélie Ricard](#) de Montfavet, l'Épicerie de Vaucluse propose aux visiteurs 183 produits de 47 productions : vins, bières, whiskies, nougats, chocolats, miels, safran, huiles d'olive, confitures, charcuteries. Comme les [Petits biscuits du Ventoux](#), les [Fruits de Campredon](#) mais aussi [la Roumanière](#) et ses confitures de Robion, [Pilou Nature](#) et ses rillettes de truite et caillettes aux épinards, [la Balméenne](#) et son huile d'olive, [Conserverie M](#) ses soupes et ristes ou encore le gin, le pastis et le rhum de [Théo le Vadrouilleur](#) de Sault et enfin la maison [Plantin](#) et sa truffe de Puyméras, leader européen du diamant noir.

Dans ce stand, comme chaque année, les habitués retrouveront bar, boutique, carré des producteurs mais découvriront aussi une 1ère cette année : le restaurant d'application de l'École Hôtelière des Fenaisons, sous l'égide du chef Patrice Leroy, maître-cuisinier de France. Il a formé [Saïd Soumalia](#), le talentueux chef de 26 ans du [Quai des Saveurs](#), nouveau restaurant bistrannique imaginé par Gilbert Marcelli, le président de la [Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse](#) et inauguré le 19 décembre sur le parvis de la Gare d'Avignon-Centre. Grâce à ce partenariat avec la CCI, une brigade de cuisiniers poposera pendant le Salon International de l'Agriculture des plats réalisés sur place à partir de produits de saison 100% vauclusiens.

Ecrit par le 4 juin 2026

La présidente du Conseil Départemental inaugurera le stand Vaucluse le mardi 25 février. Elle reviendra sans doute sur le poids socio-économique de l'agriculture : 70% dédiées à la vigne et à l'arboriculture, où le bio représente 30% de la surface cultivée, avec 11 800 emplois et un chiffre d'affaires de plus d'1Mrd€. Dominique Santoni apporte chaque année avec les élus départementaux 6,3M€ en soutien au monde agricole local et qui participe à l'évolution de l'agriculture face aux enjeux climatiques. Après un été caniculaire en 2022 où des citernes avaient dû apporter de l'eau potable aux habitants du plateau de Sault, elle avait lancé les « États Généraux de l'Eau » le 1er décembre avec la préfète Violaine Démaret. Et elle continue avec un soutien financier de 4M€ sur la période 2023-2028 pour sécuriser, moderniser et étendre les réseaux d'eau comme le « HPR », projet Hauts de Provence Rhôdanienne et côté Durance, irriguer 2 300 hectares dans le Sud Vaucluse avec une nouvelle convention signée avec la [Société du Canal de Provence](#) pour 2025-2034.

Sans oublier non plus le soutien aux agriculteurs avec [agrilocal.fr](#), une plateforme qui raccourcit les circuits du champ à l'assiette pour les cantines des 34 collèges publics de Vaucluse où sont servis 9 000 repas par jour avec des fruits, légumes et fromages des producteurs de chez nous.



Le stand du Vaucluse sera situé à l'entrée du hall 7.1 et de l'espace Région Sud. ©Département de Vaucluse

Écrit par le 4 juin 2026

Deux moments conviviaux au café-librairie Youpi d'Avignon cette semaine



[Youpi !](#)

C'est un café-librairie, mais aussi une cantine et une épicerie. On peut profiter du salon de thé toute la journée, de la cuisine végétarienne de saison le midi, le tout fait maison avec de bons produits à déguster dedans ou en terrasse. Et il se passe toujours quelque chose à Youpi : des débats, des rencontres littéraires, des ateliers créatifs...

Le café-librairie Youpi nous propose de parler d'écologie autour des *Marchands de soleil* de Sylvie Bitterlin et Clément Osé et des luttes pour la Montagne de Lure

Détruire une forêt pour y installer des panneaux solaires est-ce vraiment « écologique » ? Rencontre avec

Écrit par le 4 juin 2026

Sylvie Bitterlin et Clément Osé pour leur livre au cœur de la lutte dans la montagne de Lure. Un récit à deux voix, sensible, documenté et politique sur le photovoltaïque dans les espaces naturels et agricoles, à travers une immersion dans la lutte contre le photovoltaïque dans les forêts de la montagne de Lure, à deux pas d'Avignon.

Ouvrir le débat sur l'avenir énergétique souhaité

Cette rencontre sera l'occasion de poser un regard critique et documenté sur l'énergie, notamment renouvelable et l'activisme écologiste ; de rouvrir le débat politique, trop souvent confisqué par des considérations techniques ; et de suggérer des alternatives compatibles avec le désir de garder notre Terre vivante et habitable.

Jeudi 20 février. 19h30 à 20h30. Entrée libre.

**LA TRANSITION
EST-ELLE
ÉCOLOGIQUE ?**

PRÉSENTATION / DÉBAT

Autour du livre :

**LES MARCHANDS
DE SOLEIL**
FACE À LA MACHINE
PHOTOVOLTAÏQUE

**CLÉMENT OSÉ
SYLVIE BITTERLIN**

« Le récit politique de la vie d'une femme que rien ne prédestinait à se mettre devant des bulldozers pour défendre une montagne. Une réflexion radicale sur la lutte écologiste »

Rencontrer, se retrouver entre parents du quartier

Voilà une chouette initiative qui donne l'occasion de discuter, d'échanger de bons plans, de permettre

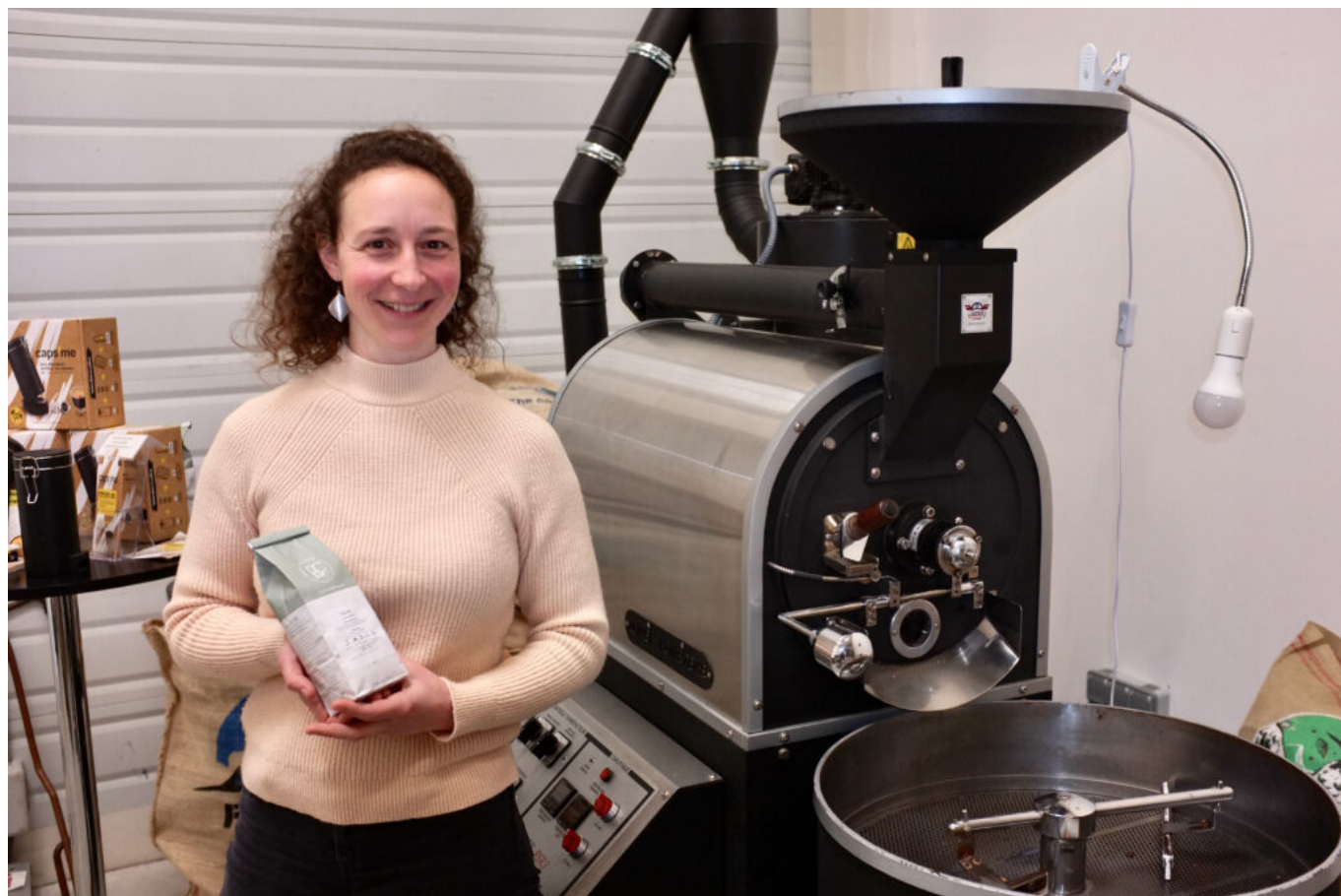
Écrit par le 4 juin 2026

aux enfants de passer un bon moment ensemble. Une matinée en toute convivialité autour de boissons chaudes, de gourmandises à partager...dans un coin adapté avec un coin enfants, des chaises et couverts adaptés et même une table à langer !

Samedi 22 février. De 10h15 à 11h45. Gratuit et ouvert à toutes.

Café librairie Youpi. 26 avenue Saint Ruf. Avignon. 04 90 82 07 49.

Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café



« **Brume de café** », c'est le nom évocateur choisi par **Héloïse Barthélémy**, une jeune ingénieure agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café

Ecrit par le 4 juin 2026

aits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation... Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, [Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller](#) qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la

Écrit par le 4 juin 2026

torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivie plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

« Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu'elle effectue avec l'importateur [Belco](#), installé à Mérignac (Gironde), le secret d'un bon café, c'est sa torréfaction. « Il faut savoir s'arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entraîné (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c'est trop amer après c'est trop brûlé. « Le taux d'humidité des grains, leur densité, leur variété, l'altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C'est l'odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 4 juin 2026

Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d'exploitation agricoles durables comme l'agroforesterie. Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale. Une niche. Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedecafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.

Ecrit par le 4 juin 2026



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transport 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse de manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.

Écrit par le 4 juin 2026



©DR

Transmission réussie au Domaine La Roque, un complexe tendance dans un écrin de verdure à Althen-des-Paluds

Ecrit par le 4 juin 2026



René Modica a 77 ans, [Quentin Nivet](#) en a 32. 45 ans les séparent mais la même envie d'entreprendre les réunit comme associés.

Au départ Quentin Nivet avait une société, il administrait des entreprises, donnait des conseils de gestion, de développement à celles qui traversaient des difficultés. À ce titre, il s'est occupé de l'Hôtel triplement étoilé du Moulin de la Roque, un site arboré du XVIème siècle au cœur d'un parc de 5 hectares qui était au creux de la vague en 2017. Il a convaincu les propriétaires d'investir pour le rénover, pour qu'il soit plus attractif, pour qu'on puisse y organiser des événements festifs en pleine nature, et ça a marché.

De son côté, René Modica, dirigeant de société, a sympathisé avec ce jeune patron et ils ont décidé de mettre 500 000€ chacun dans le Domaine La Roque qui jouxte le Moulin. Depuis 3 ans, ils travaillent main dans la main, expérience d'un côté et jeunesse de l'autre, avec une envie d'avancer dans un projet commun : proposer cet espace de 800m² sur deux niveaux pour des bureaux, espaces co-working, séminaires, salles de réunions. « Tout a été repensé, refait, rénové pour accueillir des soirées d'entreprises, des conférences avec du matériel technique pour power-point, sonorisation, estrade », explique René Modica qui salue l'énergie, le savoir-faire de son associé venu du commercial.

Ecrit par le 4 juin 2026



Ecrit par le 4 juin 2026



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Pour Quentin Nivet, « l'avantage de cette association, c'est de travailler avec quelqu'un qui a un vrai savoir-faire, un solide carnet d'adresses, un réseau puisqu'il évolue depuis un-demi siècle dans l'immobilier et le commerce de gros. Ainsi nous pouvons additionner nos différences, donc nos compétences. Dans ce Domaine La Roque, nous avons un bar à cocktails, avec snack, des salons avec wi-fi, haut-débit et service d'impression. Pour ceux qui veulent passer plus de temps sur place, une entente cordiale nous relie au Moulin*** tout proche, de l'autre côté du parc de 5 hectares en tout, avec piscine et tennis, des chambres confortables et calmes et un magnifique restaurant avec terrasses et son imposante cheminée d'où sortent des grillades incomparables. »

L'objectif des deux hommes est de structurer leur société, d'atteindre une vitesse de croisière en ajoutant par exemple des soirées tapas, un restaurant bistromique, peut-être du padel. René Modica conclut : « Je souhaite juste lancer Quentin, pour qu'à terme il gère tout, sans moi et que je récupère mes 500 000€ d'investissements. Avec lui, son pouvoir de conviction et sa détermination, je ne m'inquiète pas. C'est un vrai entrepreneur, il ira loin. »

Ecrit par le 4 juin 2026



Écrit par le 4 juin 2026



©Studio Blasco / Domaine La Roque

Contact : www.domainelaroque.fr / 04 90 41 80 13

Avignon Université : record de participants pour l'opération '24h pour entreprendre'

Ecrit par le 4 juin 2026



Avignon Université a organisé la 5^e édition de l'événement '24h pour entreprendre' les mercredi 5 et jeudi 6 février. Une opération à laquelle ont participé 115 étudiants.

C'est un record. 115 étudiants de diverses filières d'Avignon Université ont participé à la 5^e édition de '24h pour entreprendre'. Répartis dans des équipes de 3 ou 4 personnes, ils ont disposé de 24h du 5 au 6 février, à la bibliothèque universitaire du campus Hannah Arendt, pour élaborer un projet de création d'entreprise fictif ou réel. Ces projets devaient être en lien avec les deux thématiques prioritaires de l'université, à savoir Agrosociétés, Environnement & Santé, et Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques.

Encadrés par une quarantaine de coaches et parrainés par [Thomas Fattore](#), co-fondateur de la startup vausousienne [Lium](#), les participants ont bénéficié d'ateliers couvrant divers sujets allant de l'étude de marché à la stratégie commerciale, avec le soutien d'enseignants et de professionnels du secteur. À l'issue des 24h, les groupes ont présenté leur projet devant un jury.

Les lauréats

Catégorie Agrosociétés, Environnement & Santé :

Ecrit par le 4 juin 2026

- 1er prix : le projet '**Dermacica**', un pansement en coton éco-responsable, par Margaux Lopes, Dora Saidi, Lucie Serret et Sarah Mokeddem. Ils ont remporté 1000€ (500€ du Rotary + 500 € en bons cadeaux Avignon Université), des enceintes Bluetooth offertes par la Banque Populaire Méditerranée ainsi qu'accompagnement et une mise en réseau conviviale autour d'un repas.
- 2e prix : le projet '**Maison Nonni**', production de pâtisseries sans gluten et sans lactose, par Bastien Girardet, Samuel Journou, Hugo Massabo et Anne-Laure Titone. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, des places de cinéma Pathé Cap Sud ainsi que des coffrets Comtes de Provence.
- 3e prix : le projet '**Plastimix**', valorisation des déchets plastiques, poudre construction pour remplacer des matériaux polluants, par Enola Bouvenot, Lenny de Benedetti, Léo Petrequin et Léo Terrasi. Ils ont remporté 600€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse ainsi que des menus chez Burger King.

Catégorie Culture, Patrimoine, Sociétés Numériques :

- 1er prix : le projet '**ART'hémis**', une application de découverte des lieux touristiques avec podcast et map sous forme de jeux, par Kilian Cantel, Clément Dupuis et Kilian Meyer. Ils ont remporté 1000€ (500€ du Rotary + 500€ en bons cadeaux Avignon Université), des enceintes Bluetooth offertes par la Banque Populaire Méditerranée ainsi qu'un accompagnement de la French Tech Grande Provence (intégration d'une session de pré-incubation d'une valeur de 2 000€).
- 2e prix : le projet '**Finly**', une aide à la création de dossier de financement via une application web (gain de temps aux experts comptables, courtiers et chambres consulaires), par Cyprien Augy, Clara Cozic, Magot Dias et Elliott Hanras. Ils ont remporté 800€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, des places de cinéma Pathé Cap Sud ainsi que des coffrets Comtes de Provence.
- 3e prix : le projet '**Le BARLEMENT**', café/bar/tapas social/culture (vulgarisation politique), par Nathan Mahaud, Jules Ravoire, Lilian Roux et Mael Reynaud. Ils ont remporté 600€ en bons cadeaux Avignon Université, un accompagnement et une mise en réseau proposés par la CCI Vaucluse, ainsi que des menus Burger King.
- Prix coup de cœur : le projet '**BLUE CARBONE**', une prestation de service, compensation crédit carbone, par Joseph Guihéneuf, Simon Caloustian et Mohamed Aissani. Ils ont remporté 200€ en bons cadeaux Avignon Université, une dotation de 100€ en chèques cadeaux de la CCI Vaucluse, des places pour l'Open 13 ainsi que des menus Burger King.

La médiathèque de Sorgues organise la 2e édition de sa soirée anti Saint-Valentin



Pour la 2e année, la médiathèque Jean Tortel, située à Sorgues, propose une soirée anti Saint-Valentin ce vendredi 14 février avec au programme une dictée coquine et un buffet.

« À l'heure où la Saint-Valentin est devenue une fête commerciale, il est temps de célébrer une alternative plus moderne et authentique », indique la médiathèque municipale de Sorgues. Ce vendredi 14 février, une dictée coquine sera au menu.

Écrit par le 4 juin 2026

Interdit aux -16 ans, cet événement sera l'occasion de tester vos aptitudes en matière d'orthographe avec une dictée érotique animée par la bibliothécaire Mélanie. La correction se fera de manière collective et promet de beaux fous rires.

À l'issue de l'exercice, un buffet sera proposé. Chacun est libre d'apporter ce qu'il souhaite et de venir seul ou accompagné.

Gratuit sur inscription auprès de l'Espace adultes.

Vendredi 14 février. 19h. Médiathèque Jean Tortel. 285 Avenue d'Avignon. Sorgues.

Richerenches : le Marché complice revient pour une 2e édition au cœur de la capitale historique de la truffe



Ecrit par le 4 juin 2026

Les Artisans Militants de la Qualité donnent rendez-vous aux Vauclusiens ce dimanche 16 février, à Richerenches, au cœur de l'Enclave des Papes, pour une expérience culinaire exceptionnelle à l'occasion du 2e Marché culinaire où la truffe sera à l'honneur.

Après le succès de la première édition à l'occasion des 100 ans du marché aux truffes de Richerenches, le Marché complice, organisé sous l'initiative de Sandrine et [Nicolas Pailhes](#) du restaurant [l'Escapade](#), revient en 2025 pour une deuxième édition. Cet événement tant attendu des fins gourmets se déroulera le dimanche 16 février de 10h à 19h, au sein de la capitale historique de la truffe.

Le Marché Complice vous invite à plonger dans l'univers fascinant de la truffe et des produits du terroir. Au programme : une rencontre authentique avec des artisans passionnés qui partageront leur savoir-faire unique. Des dégustations savoureuses seront proposées tout au long de la journée, permettant aux visiteurs de découvrir et d'apprécier la richesse des saveurs locales.

Le Marché Complice du Collège Culinaire de France a pour vocation de mettre en avant le patrimoine culinaire local, en mettant sur le devant de la scène les producteurs, artisans et chefs qui contribuent à préserver et à enrichir cet héritage. Cet événement offre aux visiteurs l'opportunité de rencontrer les acteurs de la gastronomie locale, de découvrir leurs talents artisanaux, et de déguster des produits authentiques issus du terroir.

Ce marché est également une illustration de la coopération entre producteurs locaux et chefs cuisiniers. Ensemble, ils mettront en avant la superbe qualité des produits régionaux, tout en proposant des ateliers et des démonstrations culinaires pour être au plus proche des visiteurs et faire participer autant les petits que les grands.

Dimanche 16 février 2025, de 10h à 19h. Entrée libre. Marché aux truffes. Avenue de la Rabasse, Richerenches.

Pauline Conill (stagiaire)