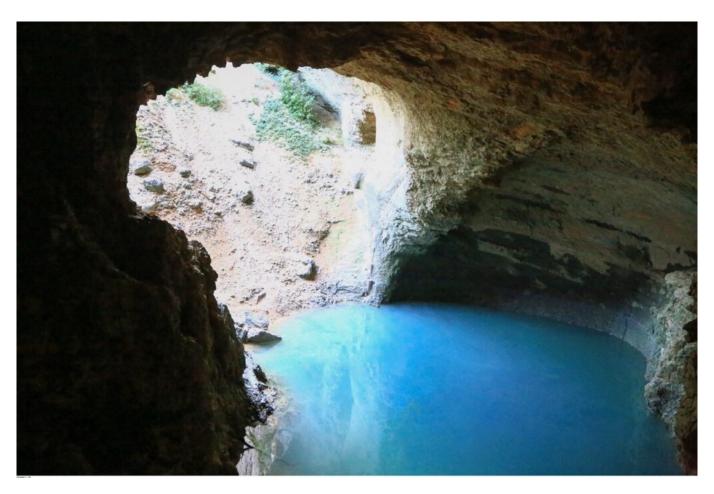


## Fontaine-de-Vaucluse : l'accès au gouffre est interdit



En raison d'un fort risque de chutes de pierres et de blocs depuis les falaises qui surplombent la résurgence de Fontaine-de-Vaucluse, le Département de Vaucluse et la commune ont décidé de reculer la barrière du gouffre. L'accès final à ce dernier et au pied de la falaise est dorénavant fermé, pour une durée indéterminée.

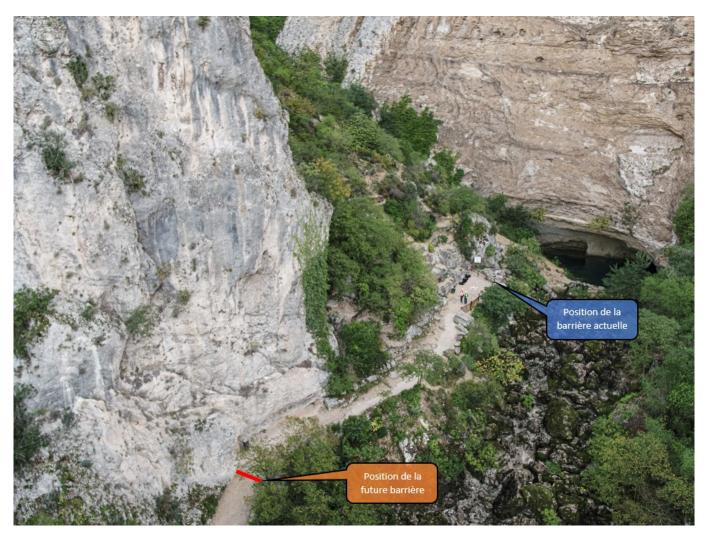
Chaque année, se sont 800 000 visiteurs qui se pressent au bout du chemin piétonnier qui mène au gouffre de Fontaine-de-Vaucluse. Si ce mois de mars semble idéal pour se promener au sein de la commune et aller admirer le gouffre qui a bien profité des intempéries de ces dernières semaines, le Département de Vaucluse, qui est gestionnaire du cheminement piéton qui mène jusqu'au gouffre, a décidé de fermer son accès final pour des raisons de sécurité.



Ecrit par le 9 novembre 2025

Depuis les années 2000, plusieurs interventions de sécurisation du site ont été mises en œuvre, notamment sur l'éperon rocheux dit « pain de sucre » et à proximité de la grande falaise. Une fermeture provisoire du chemin d'accès avait été mise en place par le Département en décembre 2017 et des travaux de sécurisation des parties rocheuses avaient été réalisés au printemps 2018. Une nouvelle fois, le Département se voit dans l'obligation de fermer l'accès au gouffre en raison d'un fort risque de chutes de pierres et de blocs depuis les falaises.

Ainsi, la zone accessible au public a été réduite et la barrière de sécurité reculée afin de garantir la sécurité de tous, et ce, pour une durée indéterminée. Il est toujours possible d'emprunter le chemin piéton jusqu'à la nouvelle barrière et de profiter de la résurgence de la Sorgue et de son environnement privilégié.





## Cavaillon : un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi



Le 18 mars dernier, un restaurant éphémère où les demandeurs d'emploi sont devenus cuisiniers et serveurs le temps d'une demi-journée, a pris place dans l'enceinte du <u>Lycée des Métiers Alexandre Dumas</u> à Cavaillon. Cet événement, initié par <u>France Travail</u>, la <u>Mission locale du Luberon, du Pays des Sorgues et des Monts du Vaucluse</u>, <u>Cap Emploi 84</u>, le <u>Greta-CFA Vaucluse</u> et la <u>DEETS</u>, a été l'occasion de présenter le recrutement de façon innovante.

L'occasion pour dix demandeurs d'emploi, démontrant une appétence pour la restauration, de faire leur preuves en montrant leurs compétences et leur savoir-être au formateur du Greta-CFA qui était présent pour les encadrer durant la réalisation des mets et le service en salle. Plusieurs représentants d'entreprises étaient invités pour déceler de nouveaux talents. L'après-midi, ils ont pu rencontrer des professionnels du secteur et des recruteurs et échanger avec eux sur leur perception de l'expérience et



sur les opportunités d'emploi.

Le projet, parrainé par Clément Charlier, vice champion du monde des traiteurs, a plusieurs objectifs :

- -Orienter vers les métiers de l'Hôtellerie, Restauration et Tourisme en proposant une expérience concrète.
- -Faciliter le recrutement pour les entreprises locales, en particulier sur les postes de cuisinier et de serveur.
- -Répondre aux besoins saisonniers des entreprises tout en envisageant des formations complémentaires et adaptées.



Ecrit par le 9 novembre 2025





Ecrit par le 9 novembre 2025



DR



### L'ESAR, une Ecole est née, pour les meilleurs et pour le rire



L'<u>Ecole Supérieure des Arts du rire</u> (ESAR), voulue par <u>Frédéric</u> et <u>Mélanie Biessy</u> et rêvée par <u>Jérémy Ferrari</u> ouvrira ses portes en septembre 2024 dans les locaux de la Scala Provence.

« L'Humour est un Art à part entière qui prend tout naturellement sa place dans le projet Scala initié en 2018, date de l'ouverture de la Scala Paris, nous déclare en ouverture le directeur Frédéric Biessy. Si le projet 'lieu de formation' a toujours été présent dans le projet Scala, je n'avais pas encore rencontré la bonne personne en l'occurrence le futur directeur artistique de cette école : l'humoriste Jérémy Ferrari qui coche toutes les cases et qui s'intéresse à la transmission entre artistes. Je ne voulais pas faire une école de plus. Cette école devait être utile, accessible à tous, diplômante et professionnelle. » C'est le sens de la venue de <u>Geneviève Meley-Othoniel</u>, conseillère artistique, formatrice et enseignante universitaire, pour compléter ce triumvirat.



#### Une école unique en France qui croise formation initiale et formation continue

C'est ce qui a séduit Geneviève Meley-Othoniel, qui reprend exceptionnellement du service en tant que directrice générale – elle était jusqu'en septembre 2020 conseillère scientifique au Haut-conseil de l'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur – et qui a été enthousiasmée par cette singularité : une école où on confond le milieu de la formation initiale et de la formation continue, bref, un croisement des publics, et ce dans un théâtre! Elle vise une vraie reconnaissance de cette école par la création du Diplôme professionnel d'artiste-humoriste. L'inscription dans le cursus universitaire master/doctorat car la création est aussi un acte de recherche. La recherche de bourses pour les plus démunis est prévue (une dizaine sur une promo de 52).

### Pour faire partie des 52 élèves choisis pour intégrer la première promotion de l'ESAR, une sélection en 3 étapes qui se veut à la fois exigeante et souple

Exigeante car il s'agira d'attester dans son CV d'une pratique artistique en théâtre et humour mais souple car tout est possible si on prouve sa motivation et détermination.

Et il en faudra de la détermination : si on est pré-sélectionné sur CV, il faudra adresser une vidéo d'un numéro d'humour pour la scène, dont le candidat est l'auteur et l'interprète, d'une durée de 5 minutes. A l'issue du visionnage, 70 candidats seront retenus par Jérôme Ferrari pour participer à un stage de 2 jours à l'issue duquel un jury d'admission retiendra les 52 heureux élus. Pas de limite d'âge, dérogations possibles, aménagement spécifiques des admis en situation d' handicap. On ne s'interdit rien dans la sélection : tel est le leitmotiv de Jérémy Ferrari qui évoque souvent son absence de diplôme malgré son succès d'humoriste et de producteur à la carrière internationale.

## Personne ne sortira de cette école sans être prêt à jouer tout en ayant trouvé sa propre personnalité artistique

Et pour cela une formation en 2 ans : 30h par semaine d'enseignement la première année sur le site de la Scala Avignon, 15 heures la deuxième année à La Scala Paris avec un dispositif d'insertion professionnelle reposant sur des représentations publiques des travaux à raison de 3h hebdomadaires. Pas de formatage mais un enseignement de qualité, complet : du théâtre, de l'impro, de la rhétorique, de l'écriture, du sport, des masterclass mensuelles, des scènes ouvertes à la Scala pour tester les sketchs, une équipe de 6 professeurs permanents passionnés qui interviendront régulièrement 2 jours par semaine, de nombreux intervenants professionnels de l'humour.

### Au-delà de la direction artistique portée par Jérémy Ferrari, la transmission des enseignements est assurée par des artistes ou des acteurs du monde universitaire

Notamment Greg Romano (écriture), Jacky Matte (improvisation), Jean-Christophe Pare (jeu corporel), Émilie Weiss (théâtre), etc. Des personnalités présentant une carrière ou des travaux faisant autorité sont sollicitées, notamment Cynthia Fleury, Arnaud Tsamere, Vincent Dedienne, etc.

#### Les inscriptions sont ouvertes



Ecrit par le 9 novembre 2025

La clôture des inscriptions est fixée au 14 avril 2024 dernier délai.

Tout dossier incomplet ne sera pas traité. Le dossier de candidature est à adresser par mail à contact@lascala-esar.fr

Dossier à télécharger sur le site https://lascala-esar.fr

Rentrée de la promotion 2024/2026 :

- À Avignon, du 30 septembre 2024 au 20 juin 2025
- À Paris, du 29 septembre 2025 au 19 juin 2026

## Grâce à McCormick, 'Ducros' pimente notre cuisine et 'Vahiné' parfume nos desserts





C'est un vrai tour du monde des saveurs que nous propose <u>McCormick</u>: sel de l'Hymalaya, poivre de Sichuan, piment de Cayenne et d'Espelette, safran de Grèce, vanille Bourbon grand cru de Madagascar... Même si, plus près de chez nous, existent aussi les AOP (appellation d'origine protégée) Herbes de Provence et Sel de Camargue, Label Rouge.

Et c'est le Vaucluse qui abrite tous les sites d'importation, traitement, conditionnement et expédition de McCormick de France. Une saga qui a débuté en 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies. Un négoce d'herbes en vrac. Ont suivi le fameux slogan « Ducros se décarcasse » en 1975, l'entrée dans le groupe Eridania-Beghin-Say en 1992, et l'arrivée chez le géant américain McCormick en 2000.

Il y a pile 20 ans, en 2004, le siège flambant-neuf du groupe sortait de terre grâce à GSE à Agroparc, au milieu de pieds de lavandes et de bébés oliviers qui aujourd'hui donnent de l'ombre. A Carpentras sont traitées des tonnes de marchandises en provenance du monde entier et acheminés du port de Marseille par containers. Elles passent par des tours de débactérisation, d'élimination de pierres, brindilles et insectes, analysées, puis broyées, stérilisées, lyophilisées et ensachées. A Monteux sont conditionnés les poivres et épices dont 40% sont exportés et 60% vendus en France. Des lignes qui fonctionnement 24h/24, sortent 25 millions de moulins à poivre par an, expédiés au Japon comme en Chine. C'est aussi là qu'est installée Vahiné, l'aide aux gâteaux et pâtisseries ainsi que la logistique avec la noria de camions qui acheminent les produits par palettes partout dans l'Hexagone.

#### La passion du goût

« La passion du goût », c'est ce qui caractérise la philosophie de <u>Ducros</u> comme de <u>Vahiné</u> avec environ 600 références. <u>Arnaud Ronssin</u>, le jeune directeur général de McCormick France insiste : « Nous avons un lien intime avec les agriculteurs qui nous vendent leurs épices, nous signons avec eux des contrats d'achats et nous leur garantissons des débouchés, mais nous avons aussi retiré des produits qui contenaient des pesticides. Notre laboratoire organoleptique de Carpentras passe au crible 10 000 échantillons par an, chacun des 290 millions de flacons, sachets ou moulins qui sort de chez nous porte un numéro qui le rend traçable. C'est dire le niveau de sécurité alimentaire. »

Il compare son travail à celui d'un vigneron : « Comme les cépages d'un vin, nous assemblons des produits d'origine différente, du Vietnam à l'Amérique du Sud, de récoltes différentes, mais nous devons proposer un mix qui a le même goût, comme le ferait un maître de chai, tout est maîtrisé, les huiles essentielles sont encapsulées ».

#### **Investir pour innover**

Avec environ 600 salariés sur les quatre sites vauclusiens, McCormick innove constamment, sublime les saveurs. Et propose un éventail infini d'herbes, épices, plantes, poudres et saveurs. Ail, basilic, échalotte, menthe, persil, curry, cumin, garam masala, gingembre, estragon, fenouil, cannelle, laurier, thym, aneth, coriandre, curcuma, paprika, baies roses, mais aussi huile de sésame ou de coco. Des sachets plus ou moins épicés pour cuisine thaï, mexicaine, espagnole, marocaine, libanaise, japonaise ou chinoise, barbecue ou wok. Vahiné n'est pas en reste, avec des noisettes, cerneaux de noix, amandes entières,



effilées ou en poudre, pralines, abricots secs, pruneaux, dattes, vermicelles arc-en-ciel, sauces caramel, café, fraise, pistache, chocolat ou fruits rouges, levures, nappages, gélifiants, du sucre vanillé, de la cannelle et des marshmallows...

Les investissements ne cessent jamais. En 2013, pour les 50 ans de Ducros, déjà 85M€ avaient été engloutis en Vaucluse, dans la création du siège avignonnais et la modernisation des installations à Carpentras et Monteux, la robotisation des taches répétitives de tri et de conditionnement, la construction d'énormes tours de broyage, l'installation du laboratoire d'analyses. « Actuellement, nous investissons entre 4 et 6M€ annuels, pour rénover les machines, rendre les lignes plus performantes car la main d'œuvre en France est 50% plus chère qu'en Pologne, par exemple, donc nous devons être hyperproductifs avec des robots pour compenser », explique Arnaud Ronssin.



@McCormick

#### Des produits vendus en France et ailleurs

Le Directeur Général France évoque un axe fort de progression du groupe McCormick : l'export. « En Europe, Pologne, Angleterre, Italie, Espagne, Portugal, Bénélux, Suisse, Afrique. Mais c'est en France qu'on trouve le plus nos produits, à hauteur de 55%. Avec le Covid et le confinement, les Français ont



cuisiné et fait leurs gâteaux à la maison, +3 points de croissance. Nous avons gardé cette dynamique forte après, surtout avec Vahiné. Du coup, nous lançons en juin des ferments lactiques pour faire ses propres yaourts nature ou aromatisés, mais aussi un sachet de préparation '3 en 1' pour gâteaux avec pépites de chocolat, levure et farine, également pour galettes à la frangipane. Autre nouveauté : le trio cookies-muffins-brownies, fabriqués, grâce à une nouvelle machine qui sera installée à Carpentras en avril. »

#### Coup de jeune pour Ducros et Vahiné

L'image de Ducros, le Provençal dodu à moustache des années 70 a un peu vieilli. Du coup, pour mettre en valeur le côté recherche, développement et innovation de Ducros et Vahiné au XXIème siècle, on retrouve sur le site de McCormick un jeune chef colombien, influenceur 3.0 qui s'est fait remarquer chez Top Chef, sait parler aux jeunes et leur donne envie de passer aux fourneaux avec des recettes vegan, des nouilles de riz ou des poissons à la plancha.

Exemple de recette proposée par Juan Arbelaez pour Ducros.

#### Une entreprise consciente des enjeux environnementaux

Autre préoccupation majeure du groupe : la RSE (responsabilité sociale environnementale) avec un triple objectif : réduire de 20% l'empreinte carbone et la consommation en eau et de 25% les emballages, ce qui n'est pas une sinécure quand on exporte dans 40 pays de la planète. « L'énergie la plus verte est celle qu'on ne consomme pas, martèle le Directeur Général France. Même depuis longtemps nous avons banni les OGM et le bisphénol, implanté des panneaux solaires, nous ciblons chaque jour ce que nous pouvons encore réduire. Nous achetons une énergie décarbonée, mais évidemment, elle est plus chère. »

#### Des produits bons et appréciés

Avec une direction basée aux Etats-Unis, on peut se demander comment les recettes proposées en Provence peuvent être appréciées Outre-Atlantique. Arnaud Ronssin a la réponse : « En février, le Pôle d'Expertise de McCormick est venu des USA à Carpentras où un chef a proposé 11 plats à base de truffe. Avec cette démonstration magistrale, ils ont compris qu'ici, on a de bons produits et on on sait maîtriser les saveurs. Ils peuvent nous faire confiance! »

D'ailleurs le chiffre d'affaires le prouve : il s'affiche à 230M€ en France malgré la crise et l'inflation, soit une progression de + 5 %.



## Le Grand Avignon célèbre l'environnement avec la 2e édition de 'Faites écho'



Les vendredi 29 et samedi 30 mars, le <u>Grand Avignon</u> organise sa fête de l'environnement 'Faites écho' pour la seconde année consécutive. L'année dernière, plus de 3 000 personnes ont profité des diverses animations proposées pour l'occasion. Concerts, défis sportifs, ateliers, conférences, et bien d'autres choses sont prévues au programme cette année au centre de loisirs de la Barthelasse.

Cette année, le Grand Avignon compte bien réunir ses habitants durant deux jours autour de diverses thématiques que comprend l'environnement telles que l'alimentation durable, la biodiversité, les énergies renouvelables, la prévention des risques majeurs, la mobilité, de l'eau, ou encore l'économie circulaire.

L'objectif de 'Faites écho' est de s'informer et créer le monde de demain, respectueux de l'environnement



Ecrit par le 9 novembre 2025

et adapté au dérèglement climatique, à travers trois axes :

- -La découverte, à travers un parcours informatif, récréatif et associatif entre plus de 90 exposants.
- -L'échange, à travers des café débats, conférences, et ateliers.
- -Le partage, avec plus de 50 animations gratuites.



©Grand Avignon

#### Une sensibilisation auprès des jeunes

La journée du vendredi 29 mars sera principalement dédiée aux scolaires. Le centre de loisirs de la Barthelasse accueillera plus de 1 500 enfants des groupes scolaires des classes primaires d'Avignon, Saze, Pujaut, Vedène, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Roquemaure et Le Pontet, ainsi que 250 lycéens d'Avignon pour une découverte riche et ludique des nouvelles pratiques environnementales.

Ils pourront assister à divers ateliers sur les écogestes numériques, les sciences physiques, les métiers, la création de cartes en papier ensemencé, ou encore la découverte des plantes et des légumes. Ils profiteront aussi d'un parcours découverte avec des balades natures et des visites de jardins. Le sport sera aussi à l'honneur, ainsi que la cuisine. Jeux, escape games et théâtre seront de la partie pour rendre cette journée de sensibilisation et d'apprentissage ludique et amusante.



Ecrit par le 9 novembre 2025



© Grand Avignon

#### Le programme tout public du vendredi 29 mars

Si les scolaires seront à l'honneur une bonne partie de la journée du vendredi 29 mars, le reste du public ne sera pas oublié. La remise des récompenses du Défi Jeunes du Grand Avignon aura lieu à 18h sur la Scène centrale du centre de loisirs. Les lauréats du concours destiné aux jeunes des communes de l'Agglomération recevront un soutien de cette dernière pour le développement de leurs projets novateurs en faveur de l'environnement.

Un apéro-réseau sur la transition sera organisé par les associations Éco-Lab et Lucioles à 18h aux sein des Espaces Café-débat. A 19h, la Scène centrale accueillera Mamadou Dembelé, influenceur spécialisé dans l'écologie, qui échangera avec le public sur les acteurs et les solutions de la transition écologique.



Ecrit par le 9 novembre 2025





Ecrit par le 9 novembre 2025



©Grand Avignon

#### Le programme du samedi 30 mars

L'événement 'Faites écho' se poursuivra le samedi 30 mars. La journée débutera à 11h au Théâtre de verdure avec le spectacle *Après moi le déluge*, proposé par la compagnie Avec des Géraniums, qui raconte les aventures d'un doux naïf à la recherche d'un monde meilleur. A 11h et 14h30, l'Espélido proposera quatre challenges de draisiennes à l'Espace animations. A 15h30 le Théâtre de verdure accueillera le spectacle *Souvenir du monde d'après*, un récit au passé avec le public du siècle où l'humanité s'est sauvée d'elle-même : le XXIème !

Cyril Dion, poète, directeur de collection chez Actes Sud, réalisateur et cocréateur de la société de production Newtopia, donnera rendez-vous au public à l'Espace conférence à 15h pour un café-débat et à 16h pour la conférence 'Biodiversité, la nature porteuse de solutions'. Diverses conférences auront lieu toute la journée sur les arbres, l'eau, l'énergie ou encore la biodiversité.

La journée, qui sera rythmée par des jeux, des ateliers, un marché de producteurs et artisans, des expositions et des balades, s'achèvera sur un concert de jazz proposé par Lady Soul Project à 19h30.



Pour consulter le programme en détail, cliquez ici.

Vendredi 29 mars de 16h30 à 21h. Samedi 30 mars de 9h à 22h. Centre de loisirs de la Barthelasse. Allée Antoine Pinay. Avignon.

## Les Amis du Théâtre Populaire nous proposent un 'Avare' insolite d'après Molière



L'Avare et ses calebasses, une version africaine de la célèbre pièce de Molière

Un Avare tout à fait inattendu où la calebasse – un « ustensile » capital en Afrique de l'ouest, un véritable symbole – remplace la célèbre cassette.

#### Un thème universel



Ecrit par le 9 novembre 2025

Cinq comédiens-danseurs-musiciens-conteurs de la compagnie Marbayassa, une des compagnies majeures du Burkina Faso, interprètent de façon magistrale, joyeuse, étonnante, la célèbre pièce de Molière. Ces formidables acteurs aiment se jouer des codes en interprétant de grands classiques du théâtre français en costumes burkinabés. La transposition dans un contexte africain – Ouagadougou – où les chants et danses s'invitent avec facétie, donne à nos classiques un relief inédit, tout en soulignant le caractère universel des grands thèmes abordés.

Mise en scène : Guy Giroud. Avec Monique Sawadogo, Jules Sogira Gouba, Wilfrid Ouedraoga, Bachir Tassembedo et Djoufo Traoré. Compagnie Marbayassa.

Jeudi 28 mars 2024. 20h. 5 à 20€. Théâtre Benoît XII. 12, rue des Teinturiers. Avignon. www.atp-avignon.fr

04 86 81 61 97 / atp.avignon@gmail.com

### SPIE : 340 postes à pourvoir en Paca





<u>SPIE</u>, leader européen indépendant des services multitechniques dans les domaines de l'énergie et des communications, recrute 340 collaborateurs, dont 30 alternants, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En élargissant ses équipes, SPIE entend contribuer à l'émergence d'une société bas carbone en créant et en apportant des solutions concrètes et globales aux entreprises, industries, et territoires, pour accélérer leurs transitions énergétique, numérique et industrielle.

L'entreprise propose divers postes tels que : technicien de maintenance, ingénieur-e efficacité énergétique, électricien courant faible et fort, ingénieur télécoms, ingénieur réseaux, monteur, conducteur de travaux, raccordeur fibre optique, ingénieur & technicien smart city et cybersécurité, technicien data centers, soudeur ou encore responsable d'activités réseaux d'énergie.

Les postes sont pour la plupart des CDI à temps plein. Tous les niveaux d'étude sont ciblés, du bac professionnel au diplôme d'ingénieur, en passant par les licences professionnelles et les BTS. « Nous sommes à la recherche de personnes passionnées et engagées qui ont envie de progresser, de transmettre et d'entreprendre », a déclaré <u>Arnaud Tirmarche</u>, directeur général de SPIE France.

Pour consulter toutes les offres d'emploi et postuler, cliquez ici.

# La Mission locale jeunes Grand Avignon obtient le label du réseau des missions locales



Ecrit par le 9 novembre 2025



Suite à la deuxième commission nationale de labellisation qui s'est réunie le 7 mars dernier, la Mission Locale Jeunes Grand Avignon a obtenu le label du réseau des missions locales. Un titre qui vient récompenser le travail de fond et l'engagement de la structure vauclusienne en termes d'accompagnement proposé aux jeunes du territoire. Cette labellisation, dont elle est l'une des premières du réseau a l'obtenir, offrira plusieurs nouvelles opportunités et une meilleure visibilité pour l'avenir.

La Mission Locale Jeunes Grand Avignon passe un nouveau cap dans sa volonté de favoriser l'insertion des jeunes professionnels en les accompagnant dans leurs démarches. À la suite de la deuxième commission nationale de labellisation, la structure a obtenu le label du réseau des missions locales, une haute récompense qui garantit la conformité des prestations délivrées et l'égalité de traitement des demandes dans une logique d'amélioration continue.

Pour obtenir ce label, la Mission Locale a appliqué une politique de travail de fond qui a inclus l'ensemble de ses parties prenantes, qu'il s'agisse de la présidence et son conseil d'administration, de la direction ou des professionnelles. La structure vauclusienne s'est appuyée sur un référentiel de labellisation, comportant 35 critères ciblés autour de cinq grands axes : la gouvernance, le positionnement et les valeurs de la Mission Locale, l'ancrage territorial de la Mission Locale, l'offre de service de la Mission



Locale, le management et le pilotage de l'activité.

#### Un label qui vient récompenser le travail d'engagement de la mission locale d'Avignon

Avant l'obtention de ce label, la mission locale jeunes Grand Avignon a subi une audition le 21 et 22 décembre 2023 au cours de laquelle un binôme d'auditeurs composé d'un auditeur certifié Afnor et un auditeur du réseau des missions locales étaient en charge d'établir un audit complet de la stratégie d'accompagnement mis en place par la structure. Une évaluation d'un jour et demi qui aura été un succès puisque 97% des 35 critères nécessaires ont reçu un avis favorable qualifié de satisfaisant ou très satisfaisant.

Depuis plusieurs années, la Mission locale met en place une stratégie de travail et d'accompagnement efficace basée sur un travail et un engagement de tous les instants de la part des professionnels qui agissent en son sein. C'est en particulier cette politique à long terme, qui a permis à terme de réaliser plusieurs perspectives d'amélioration, qui a été récompensée par la commission nationale de labellisation composée de membres du réseau des missions locales, des représentants de l'État et de collectivités territoriales et du monde associatif et économique.

#### Une labellisation qui comporte des objectifs

La mise en œuvre de ce label vise à formaliser le processus d'amélioration continue de la qualité des services rendus aux jeunes au sein des Missions Locales, des <u>Associations régionales (ARML)</u> et de <u>l'Union nationale des Missions Locales (UNML</u>) et de garantir la conformité des prestations délivrées et l'égalité de traitement des demandes.

La démarche poursuit trois objectifs :

- L'identification de l'action spécifique et innovante des Missions Locales avec les jeunes et les partenaires dans les territoires, dont les entreprises ;
- La garantie donnée aux financeurs et aux jeunes de la qualité et de la conformité de cette pratique commune et partagée par le réseau, s'appuyant sur un référentiel commun ;
- La valorisation de cette pratique, au sein du réseau national comme auprès des jeunes, des partenaires et des financeurs.



### Avignon : réflexion sur les violences politiques et la mémoire de ces événements en Vaucluse



Ce mercredi 27 mars, le <u>Département de Vaucluse</u> vous propose la conférence 'Violences politiques, révolution(s) et mémoires. Réflexions à partir du cas vauclusien' à Avignon dans le cadre des <u>Nocturnes de l'Histoire</u>. Le public et les étudiants sont invités à assister à cette table ronde de vulgarisation historique.

En partant de la décennie révolutionnaire, particulièrement mouvementée en Vaucluse, cette table-ronde donne l'occasion de réfléchir aux usages politiques de la violence, à leur enracinement dans la longue durée et à la construction de mémoires antagonistes. Autour de la table ronde se trouveront :

- •Christian Achet, professeur agrégé d'histoire-géographie au lycée Fabre à Carpentras
- •Cédric Audibert, docteur en histoire contemporaine et professeur d'histoire-géographie au collège Lamartine à Villeurbanne
- •Loïc Bost, doctorant en histoire contemporaine à l'Université d'Avignon et professeur d'histoire-géographie au collège Tavan à Montfavet
- Christophe Portalez, docteur en histoire contemporaine à l'Université d'Avignon, professeur agrégé



d'histoire-géographie au lycée d'Ormesson à Châteaurenard, et formateur académique

•Nicolas Soulas, docteur en histoire moderne à l'Université d'Avignon, chercheur associé au LARHRA, professeur agrégé d'histoire-géographie au lycée de l'Arc à Orange), chargé de cours à l'Université de Nîmes et d'Avignon, et secrétaire général de la Société des Études Robespierristes.

Inscription gratuite mais recommandée au 04 90 86 16 18. Mercredi 27 mars. 18h. Hôtel de Sade. 5 rue Dorée. Avignon