

Ecrit par le 13 février 2026

Juliet®, la pomme 100 % bio et française qui veut croquer le marché



Née en Vaucluse il y a plus de 20 ans, la variété [Juliet](#) s'impose comme la première pomme conçue, cultivée et commercialisée en France exclusivement en agriculture biologique. Développée par un collectif d'une vingtaine de producteurs en Vaucluse, Juliet ambitionne de faire valoir son caractère « pomme pas comme les autres » croquante, parfumée, écologique sur un marché de la pomme où la concurrence et les défis ne manquent pas. 22 000 tonnes de pommes Juliet ont été récoltées en 2024.

L'aventure Juliet commence en 1998, à la faveur d'une rencontre entre un pépiniériste passionné, [Benoît Escande](#), et un technicien arboriculture à la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), [Guilhem Sévérac](#). Ensemble, ils expérimentent dans le Vaucluse une variété qui se distingue par ses qualités agronomiques : fermeté, chair charnue, goût sucré, jutosité mais aussi par sa résistance naturelle aux principaux ravageurs du pommier. Ces atouts laissent entrevoir une adaptation idéale à l'agriculture biologique.

Un projet collectif

Très vite, Juliet ne reste pas un projet individuel : elle devient le moteur d'un collectif. Une association, Les Amis de Juliet, voit le jour en 2005, fédérant aujourd'hui près de 190 producteurs répartis sur environ 650 hectares de vergers en France. Leur cahier des charges exclut les herbicides et fertilisants chimiques de synthèse ainsi que les OGM (Organisme génétiquement modifié), un engagement fort, qui offre à Juliet une réelle identité.

Ecrit par le 13 février 2026



Autour de Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, des acteurs de la production de la pomme Juliet Copyright Pomme Juliet Communication

La production dans le détail

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, Juliet est cultivée à ce jour sur 143,9 ha : 84,75 ha par 18 producteurs dans le Vaucluse ; 28,52 ha par 10 producteurs dans les Bouches-du-Rhône ; 18,69 ha dans les Alpes-de-Haute-Provence et par 3 producteurs ; et 11,43 ha dans les Hautes-Alpes par 7 producteurs. Au départ des stations de conditionnement, les prix se situent autour de 2€ le kilo, selon calibre et conditionnement.

Un positionnement Bio et Français

Ce positionnement 'bio et français' devient l'axe central de la communication : Juliet n'est 'pas une pomme comme les autres', revendiquant une exclusivité 100% bio et exclusivement cultivée en France. Le parcours est valorisé comme symbole d'un terroir, d'un savoir-faire, d'une agriculture respectueuse de la nature. Dans l'interview qu'il a accordée, le président [Jean-Noël Carles](#) insiste sur 'le champ humain' de l'histoire, sur 'la fierté d'une pomme qui reste fidèle à ses valeurs', même face aux défis du marché.

Un marché ultra concurrentiel

Ecrit par le 13 février 2026

Mais cette belle histoire s'inscrit dans un contexte agro-économique où la pomme fait face à une forte concurrence. En France, la consommation annuelle d'achats de pomme atteint en moyenne 17,1 kg par ménage, et le marché national est estimé autour de 800 millions d'euros. Parallèlement, la production française de pommes fraîches atteint environ 1,56 million de tonnes en 2024, soit une légère baisse de 2 % sur un an, mais une progression de 6% par rapport à la moyenne 2019-2023.



Copyright Pomme Juliet Communication

La France, 3e en production sur la place européenne

Le terrain est ici féroce : la France occupe la troisième place européenne en volume de production, derrière la Pologne et l'Italie. Et la concurrence ne vient pas seulement des grands voisins : les pommes

Ecrit par le 13 février 2026

polonaises, par exemple, sont accusées de 'déstabiliser' le marché français en proposant des calibres à des prix défiant ceux des exploitations françaises, au détriment des producteurs nationaux soumis à des contraintes plus strictes en termes de pesticides et normes.

De la pomme à la transformation

De plus, la part importante des fruits déclassés -souvent redirigés vers la transformation plutôt que le marché frais- montre la fragilité de la production face aux conditions météorologiques, aux coûts de production et aux logiques de distribution. Dans ce cadre, Juliet mise sur ses attributs différenciant : exclusivité bio, origine française, qualité gustative, savoir-faire collectif. La pomme Juliet se décline aussi en jus de pomme bio sans sucres ajoutés, en pétillant bio idéal pour les moments festifs, en cidre bio au goût sec et affirmé, purées -y compris en gourdes pratiques- et en vinaigre de cidre bio. Chaque produit conserve la même exigence de qualité et d'origine 100 % française. Mais le chemin reste semé d'embûches : pouvoir d'achat des ménages contraint, multiplication des variétés, pression sur les prix et enjeux de conformité environnementale pèsent sur la filière.

La promesse ? Une pomme engagée, locale, bio et surtout... délicieuse

Juliet incarne aujourd'hui une belle promesse : celle d'une pomme résolument engagée, locale, bio, conçue pour affronter un marché exigeant. Son histoire, née dans le Vaucluse, portée par des professionnels de la filière agraire convaincus, en fait un symbole d'authenticité dans un univers agricole sous tension. Mais pour que cette variété tienne sa place, il ne suffira pas de compter sur ses qualités intrinsèques : il faudra aussi que le marché la reconnaisse, que les distributeurs l'accompagnent et que les consommateurs la valorisent face à une concurrence féroce.

Ecrit par le 13 février 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

Un pari sur l'avenir

Dans un marché de la pomme aussi concurrentiel que celui de la France et de l'Europe, le pari est ambitieux, mais la pomme Juliet pourrait bien avoir toutes les cartes en main pour faire la différence. La pomme Juliet est également solidaire des hommes, ainsi 3 194 unités de produits transformés sont distribués à l'Aide alimentaire.

Sources : lapomme.org ; Made in France ; Terre-net ; La France Agricole ; Agreste...

Les infos pratiques

Association les amis de Juliet®. 594, zone Porte du Quercy 47 500 Montayral. 05 53 75 14 53
contact@pomme-juliet.bio
Mireille Hurlin

Ecrit par le 13 février 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

Lecornu II : combien va coûter le projet de budget 2026 aux intercommunalités de Vaucluse ?

Ecrit par le 13 février 2026



Alors que le projet de loi de finances pour 2026 du gouvernement Lecornu II reprend la quasi-totalité des mesures annoncées par François Bayrou lorsqu'il était Premier ministre, [Intercommunalités de France](#), vient d'évaluer les contributions réclamées par l'Etat aux EPCI hexagonales. En Vaucluse, les 13 intercommunalités seraient sollicitées à hauteur de plus de 12M€. C'est presque autant que celle du Conseil départemental de Vaucluse l'an dernier.

Intercommunalités de France, l'association nationale d'élus représentant les intercommunalités auprès des pouvoirs publics nationaux, vient de dévoiler [une carte estimant les coûts pour les intercommunalités du projet de budget 2026](#) présenté par le gouvernement Lecornu II. Selon ces estimations, l'ensemble des intercos hexagonales serait sollicité à hauteur de 2,2 milliards d'euros.

« Cette contribution imposée aux intercommunalités représenterait une ponction financière de plus de 5% de leurs recettes de fonctionnement. Elles participeraient ainsi à plus d'un tiers (37%) de l'effort imposé aux collectivités, alors qu'elles représentent 20% des dépenses locales », s'indigne Intercommunalités de France.

Un effort conséquent demandé aux EPCI de Vaucluse

En Vaucluse, ces prévisions sont évaluées à un près de 12,02M€ (voir tableau ci-dessous). C'est presque autant que les 13M€ que le Conseil départemental avait 'aligné' l'an dernier pour renflouer les caisses de l'Etat. Une somme que le Département, dans l'attente de savoir à quelle sauce il sera mangé, a reconduit à l'identique cette année dans son futur budget.

Bien évidemment, c'est agglomération la plus importante du département, le Grand Avignon, qui est la plus sollicitée (3,49M€) parmi les intercommunalités de notre territoire. Derrière, on retrouve Luberon Monts de Vaucluse (1,62M€), Rhône-Lez-Provence 1,48M€, Les Sorgues du Comtat (1,27M€) et la Cove

Ecrit par le 13 février 2026

(972 600€) dans le top 5 des EPCI (Etablissements publics de coopération intercommunale) les plus contributrices en Vaucluse.

A l'inverse Ventoux Sud (5 700€), Aygues-Ouvèze en Provence (269 800€) et Vaison-Ventoux (277 700€) ne s'en sortent pas trop mal. Bien loin des 47,3M€ annoncés pour la Métropole d'Aix-Marseille-Provence dans laquelle figurent la commune vauclusienne de Pertuis.

Fortes inégalités entre les territoires

Si l'on se réfère plus spécifiquement à la part demandée par le gouvernement dans les recettes des intercommunalités, on constate que le niveau de participation est très contrasté entre elles. Ainsi, entre une ponction de 0,1% dans les recettes de l'intercommunalité pour Ventoux-Sud et une de 6,5% dans celles de Rhône-Lez-Provence, il y a très grand écart contributif.

Là encore, Les Sorgues du Comtat (4,8%) et le Grand Avignon (4,2%) ainsi que Pays des Sorgues Monts de Vaucluse (4,1%) sont ensuite les plus ponctionnés.

« Ces mesures toucheraient particulièrement les territoires industriels, en contradiction complète avec l'objectif affiché par le Gouvernement de réindustrialisation du pays », s'inquiète d'ailleurs Intercommunalités de France.

Intercommunalité	Montant estimé de la contribution	Part dans les recettes de l'intercommunalité
Grand Avignon	3,49M€	4,2%
Ventoux-Comtat-Venaissin (COVE)	972 600€	2,2%
Luberon Monts de Vaucluse	1,62M€	4%
Les Sorgues du Comtat	1,27M€	4,8%
Pays d'Orange en Provence	874 000€	4,1%
Pays des Sorgues et des Monts de Vaucluse	862 600€	4,1%
Pays d'Apt-Luberon	473 700€	2,6%
Territoriale Sud-Luberon	111 700€	0,9%
Rhône Lez Provence	1,48M€	6,5%
Enclave des Papes - Pays de Grignan	308 000€	3%
Aygues-Ouvèze en Provence	269 800€	3,2%
Vaison Ventoux	277 700€	2,6%
Ventoux Sud	5 700€	0,1%
Métropole d'Aix-Marseille-Provence	47,3M€	4,2%
Arles-Crau-Camargue-Montagnette	2,455M€	4,4%
Pont du Gard	456 400€	4%
Beaucaire Terre d'Argence	1,05M€	7,6%
Terre de Provence	891 800€	3,9%
Vallée des Beaux-Alpilles	339 800€	2,4%
Drôme Sud Provence	145 600 €	1,9%
Gard Rhodanien	1,15M€	3,4%
Pays d'Uzès	115 400€	0,6%
Baronnies en Drôme Provençale	12 400€	0,1%

Crédit : Intercommunalité de France/DR

Chez nos voisins, les niveaux de contributions sont également fort disparates : 7,6% pour Beaucaire Terre

Ecrit par le 13 février 2026

d'Argence, 4,4% pour Arles-Crau-Camargue-Montagnette, 4,2% pour Aix-Marseille, 4% pour Pont du Gard, 3,9% pour Terre de Provence, 3,4% pour le Gard Rhodanien, 2,4% pour Vallée des Beaux-Alpilles, 1,9% pour Drôme Sud Provence, 0,6% pour le Pays d'Uzès et 0,1% pour les Baronnie en Drôme Provençale.

« Beaucoup de mesures du projet de loi de finances constituent des reniements de la parole de l'État. »

« Beaucoup de mesures du projet de loi de finances constituent des reniements de la parole de l'État qui s'était engagé à compenser des suppressions ou diminutions unilatérales d'impôts locaux ces dernières années, constate l'association. Parmi elles, Intercommunalités de France déplore vivement la baisse importante et brutale de la compensation de la réduction des bases des locaux industriels soumis à la CFE et à la TFPB, la diminution de la DC RTP, l'accaparement par l'État du dynamisme de la TVA... Sans compter la reconduction du 'Dilico' (ndlr : Dispositif de lissage conjoncturel des recettes fiscales des collectivités), dont le doublement du montant cette année conduirait à intégrer des collectivités moins favorisées que la moyenne dans le dispositif. L'association regrette par ailleurs que le retour aux collectivités des fonds mis en réserve soit désormais conditionné à un objectif d'évolution des dépenses. De toute évidence, contrairement à ce qui était annoncé par le Gouvernement, il s'agit d'un dispositif qui ne semble plus ni 'temporaire', ni de 'lissage conjoncturel' tant les conditions de retour aux collectivités prélevées sont durcies. »

Ecrit par le 13 février 2026



Niveau de contribution par intercommunalité. Crédit : Intercommunalité de France/DR

Incompatibilités avec le principe d'autonomie financière

« Autre mauvaise surprise du projet de loi de finances, la hausse de la taxe générale sur les activités polluantes (TGAP) ferait peser également plusieurs centaines de millions d'euros sur les intercommunalités au titre du service public de gestion des déchets, bien qu'atténuée pour certaines par l'uniformisation du taux de TVA des prestations achetées par les collectivités sur les équipements de valorisation et de collecte des déchets. Or, les collectivités ont peu de marge de manœuvre sur le tonnage des ordures ménagères résiduelles collectées, d'autant que le produit de cette hausse n'est pas affecté à des politiques de réduction de la production de déchets non-valorisables. Ainsi, les mesures de baisse de recettes prévues dans le projet de loi de finances représentent des amputations de recettes

Ecrit par le 13 février 2026

manifestement incompatibles avec le principe d'autonomie financière, en dépassant les 2% des recettes de fonctionnement pour 561 intercommunalités, soit près de la moitié d'entre elles, et en grim pant même au-delà de 10% pour 13 intercommunalités. »

« Voté tel quel, le budget 2026 asphyxiera un grand nombre de territoires. »

Prenant acte du changement de méthode annoncé par Sébastien Lecornu, les représentants des intercommunalités demandent donc aux parlementaires de revoir largement la copie en séance.

« Bien consciente de la nécessité pour les collectivités de prendre leur part à l'effort budgétaire, Intercommunalités de France appelle les députés puis les sénateurs à revoir largement la copie présentée par le Gouvernement. Voté tel quel, le Budget 2026 asphyxiera un grand nombre de territoires, avec des répercussions significatives sur l'économie et la croissance, mais également sur les services publics dont bénéficient nos concitoyens. Comme le répète constamment Intercommunalités de France, les élus locaux déplorent l'absence de visibilité financière pour les collectivités au-delà de 2026. À l'occasion d'un rendez-vous à venir avec la ministre des Comptes publics Amélie de Montchalin, les élus d'Intercommunalités de France réitéreront leurs propositions en matière de simplification et de clarification de l'organisation institutionnelle pour dégager des économies à la hauteur des enjeux auxquels est confronté notre pays. »

Laurent Garcia & Charlotte Rouger (stagiaire)

<https://datawrapper.dwcdn.net/BeeW2/4/>

Nickel Chrome : à 85 ans, Franc Alesi, le père du champion de F1, travaille tous les jours dans sa carrosserie de Vedène

Ecrit par le 13 février 2026

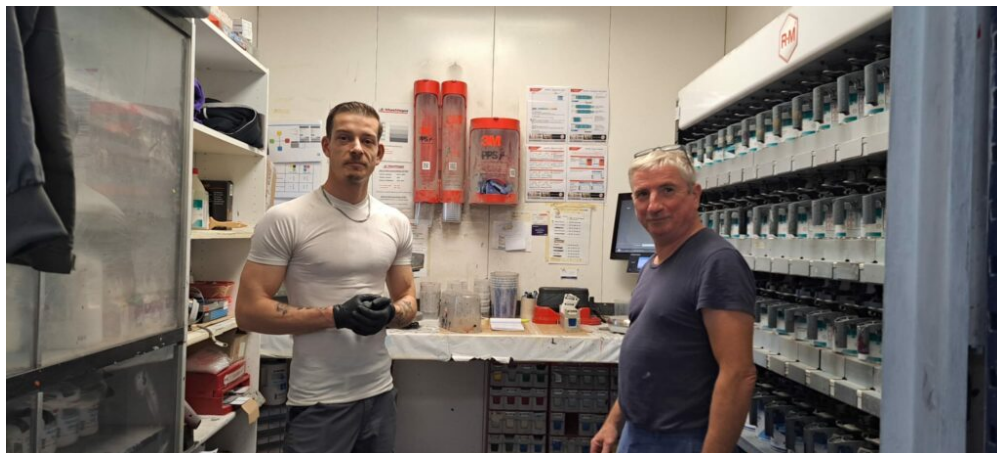


Plus de 2 000m² d'atelier le long de la route de Réalpanier. C'est là, depuis 1992, que s'affairent ses salariés de toutes générations, peintres et mécanos.

Entre démontage, débosselage, pose d'enduit, d'apprêt, de masquage pour les pneus, jantes, enjoliveurs, dépose d'accastillage extérieur (chromes, clignotants, optiques, plaques d'immatriculation, baguettes, éléments de calendres, essuie-glace), entre cabines de peinture et fours de séchage, que sont garés des dizaines de véhicules accidentés, abîmés, déformés par un choc ou l'usure du temps qui ternit phares et peintures.

Bon pied, bon œil, infatigable au milieu de ses 35 ouvriers, Franc Alesi répond au portable, reçoit un expert ou un client qui vient rechercher sa voiture remise à neuf comme si elle sortait de la concession. Il règne sur cette ruche qui bruisse de coups de marteau, de ponceuse, de disqueuse. Un peu plus loin, un grand espace 'Careco Auto-Moto Center' tenu par sa fille Cathy. Une caverne d'Ali Baba avec des milliers de pièces détachées, neuves ou d'occasion et garanties 2 ans, fruit de sa volonté de recycler pour chasser le gaspillage et proposer des articles moins chers. Comme ces moteurs révisés de Porsche 911 de 2008 et de Jaguar XF1 de 2015 ou ce calculateur ABS de Citroën C4.

Ecrit par le 13 février 2026



Maxence, peintre, et Fabien, coloriste. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Rénovation de phares ternis par les UV, restauration de véhicules de collection, remise en état de tôle déformée par la grêle, remplacement de glaces, révision moteur, maintenance de véhicules électriques et hybrides, tout est possible. « Au départ, je choisis des jeunes qui ont envie de travailler, qui sont qualifiés et passionnés, comme moi. Ensuite, ils sont régulièrement formés tout au long de leur vie dans l'atelier pour être au top. Avec l'évolution des voitures, de leurs systèmes de plus en plus complexes, maintenant pour changer une simple ampoule, il faut brancher la valise-ordinateur avec les données du constructeur. »

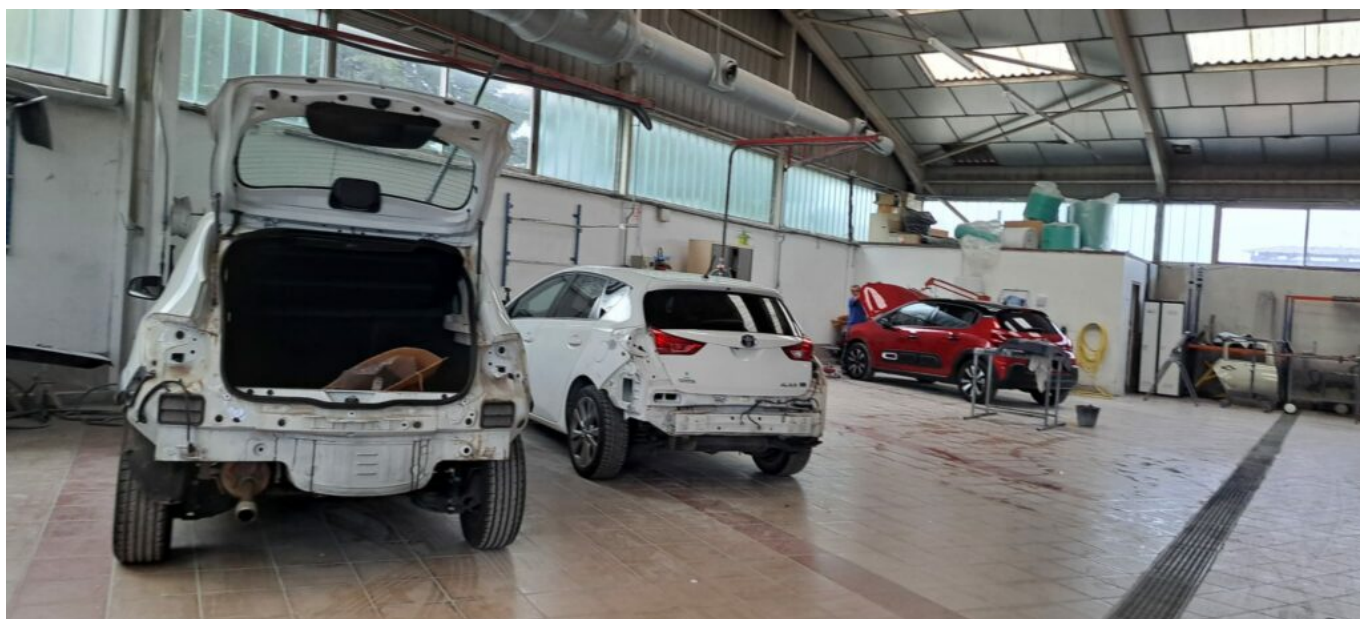
Une affaire de famille

Franc Alesi, né en Sicile, au Sud-Est de Palerme a inculqué de vraies valeurs de travail, de respect à ses trois enfants, dont Jean. « Il a travaillé ici, quand il avait 16 ans, il a même passé son CAP de carrossier avant de se lancer dans le sport auto », précise le papa. Pas peu fier d'avoir un fiston qui a débuté par le karting, qui est aujourd'hui directeur du Circuit Paul Ricard au Castellet, après avoir disputé 201 courses de Formule 1, au volant de Ferrari et de Tyrrell, être monté 32 fois sur le podium et avoir remporté le Grand Prix du Canada le 11 juin 1995, le jour de son anniversaire.

Jean Alesi qui a eu 4 enfants, dont Giuliano, 26 ans aujourd'hui, qu'il était allé déclarer à l'état civil de la Mairie d'Avignon, à l'époque de Marie-Josée Roig. Il a suivi ses traces après avoir débuté en monoplace sur le circuit de Ledenon, poursuivi en GP3 Series puis à la Scuderia Ferrari, être passé par la Formule 2 et s'installer en 2021 au Japon, pays natal de sa maman où il porte les couleurs de Toyota-Lexus en Super GT.

« J'aime mon métier, je travaillerai aussi longtemps que je pourrai », confesse Franc Alesi qui n'a pas l'intention de rester enfermé à la maison, sur les hauteurs de Villeneuve-lès-Avignon. « J'adore le travail et la famille. D'ailleurs chaque été, avec ma femme Marcelle, qui a longtemps géré l'atelier à mes côtés, nous partons en Sicile avec tous les petits. J'adore pêcher avec eux, comme ça je les ai autour de moi, pas besoin de les surveiller et ils ne veulent surtout pas que je vende cette maison de famille où ils ont grandi et où nous avons autant de souvenirs ». Longue vie, Monsieur Alesi !

Ecrit par le 13 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 13 février 2026

Vaison Ventoux Provence : une saison 2025 solide et une stratégie 2026-2028 d'excellence durable



Malgré un léger repli de la fréquentation, la destination [Vaison Ventoux Provence](#) affiche une belle vitalité touristique. Réunis à la Brasserie Les Dydades pour la traditionnelle Journée des partenaires, élus, professionnels et acteurs du territoire ont dressé un bilan encourageant et tracé les grandes lignes d'une stratégie ambitieuse pour les trois prochaines années.

Si la saison 2025 n'a pas échappé à un contexte national de ralentissement touristique, Vaison Ventoux Provence tire son épingle du jeu. Les quatre semaines centrales de l'été, de mi-juillet à mi-août, ont porté la fréquentation à son plus haut niveau depuis 2022. Les professionnels notent une baisse modérée de 1%

Ecrit par le 13 février 2026

des nuitées en cœur de saison et de 3% sur l'année, une tendance plus contenue qu'ailleurs dans le Vaucluse.

Un cœur d'été flamboyant, moteur d'une saison satisfaisante

Les clientèles étrangères, notamment belges et néerlandaises, marquent le pas : -7 % depuis janvier, mais la clientèle française progresse : +1 % sur l'année, +4 % en cœur de saison. Les visiteurs venus du Rhône, de Paris ou encore du Nord témoignent d'un attachement croissant à la destination. Avec 48% de visiteurs étrangers, la part de l'international reste stable, confirmant l'attrait du territoire au-delà des frontières.

Un territoire connecté et fédérateur

L'Office de tourisme enregistre une baisse de fréquentation physique : -8% sur les points d'accueil, mais une explosion de la visibilité en ligne : +259% de visiteurs uniques sur le site web et une forte progression sur les réseaux sociaux : +6% sur Facebook, +20% sur Instagram. Une dynamique numérique portée par la création de capsules vidéo immersives et de nouveaux contenus valorisant artisans, paysages et savoir-faire locaux.



Journée des partenaires 16 octobre 2025 Copyright Vaison-Ventoux-Provence Communication

Autre nouveauté phare

Le lancement du Club VVPro, un réseau collaboratif gratuit ouvert à l'ensemble des acteurs touristiques,

Ecrit par le 13 février 2026

associatifs et institutionnels. L'objectif ? Favoriser les échanges, la formation et les actions communes. À cela s'ajoute la création d'un Espace Groupes et Séminaires en ligne pour séduire une clientèle professionnelle en quête d'authenticité et de nature.

Une stratégie 2026-2028 ambitieuse et responsable

L'Office de tourisme engage une nouvelle phase stratégique articulée autour de 5 axes majeurs : Excellence et durabilité, avec un classement visé en catégorie 1 et un renforcement de la politique RSE (Responsabilité sociale et sociétale des entreprises) ; Marketing fédérateur, misant sur une marque forte, des contenus inspirants (IA, Intelligence artificielle, vidéos, podcasts) et la valorisation des ailes de saison ; Expérience visiteurs, avec un réaménagement des espaces d'accueil, un outil d'écoute client et une signalétique repensée ; Boutique et services, pour mettre en avant les produits locaux et les offres éco-responsables ; Fédérer les partenaires, grâce à des projets communs autour du vélo, de la randonnée et du trail, en phase avec les attentes d'une clientèle sportive et éco-consciente.

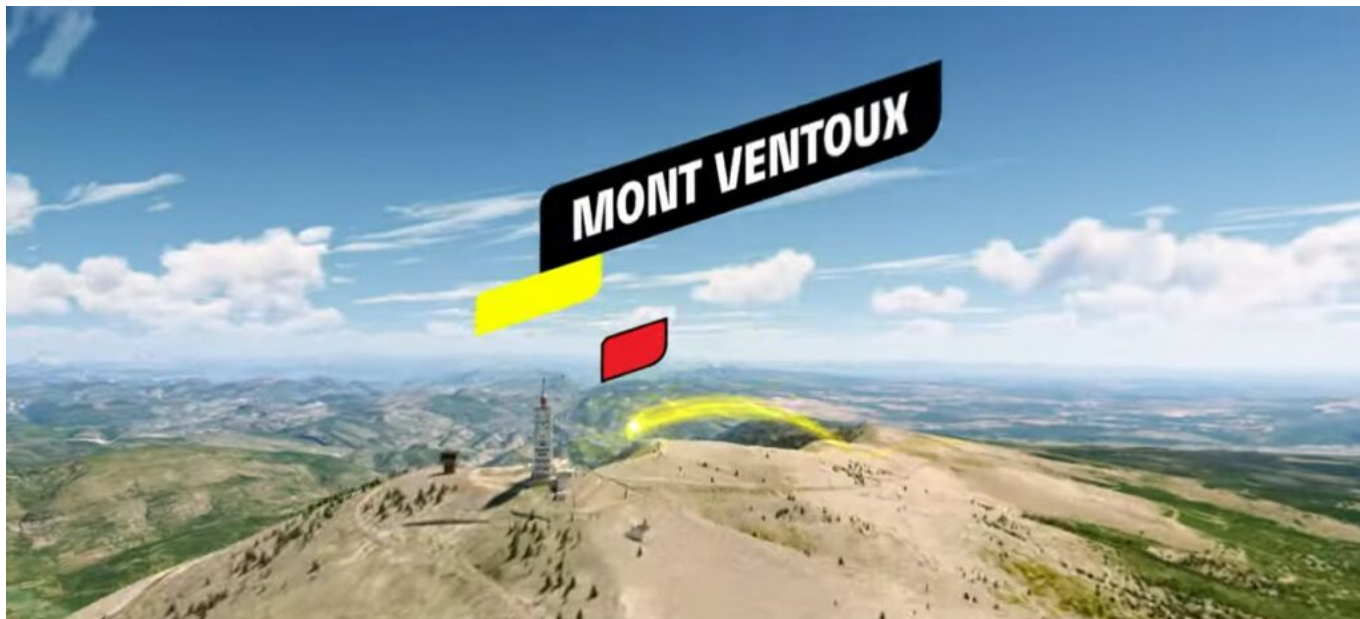
Un territoire résilient, tourné vers l'avenir

Entre authenticité, innovation et engagement durable, Vaison Ventoux Provence confirme son rôle moteur au sein du tourisme vauclusien. En misant sur la coopération et la valorisation du patrimoine vivant, la destination prépare sereinement l'avenir : un tourisme plus responsable, plus créatif et toujours plus accueillant.

Mireille Hurlin

(Vidéo) Tour de France : le Mont Ventoux va se conjuguer au féminin en 2026

Ecrit par le 13 février 2026

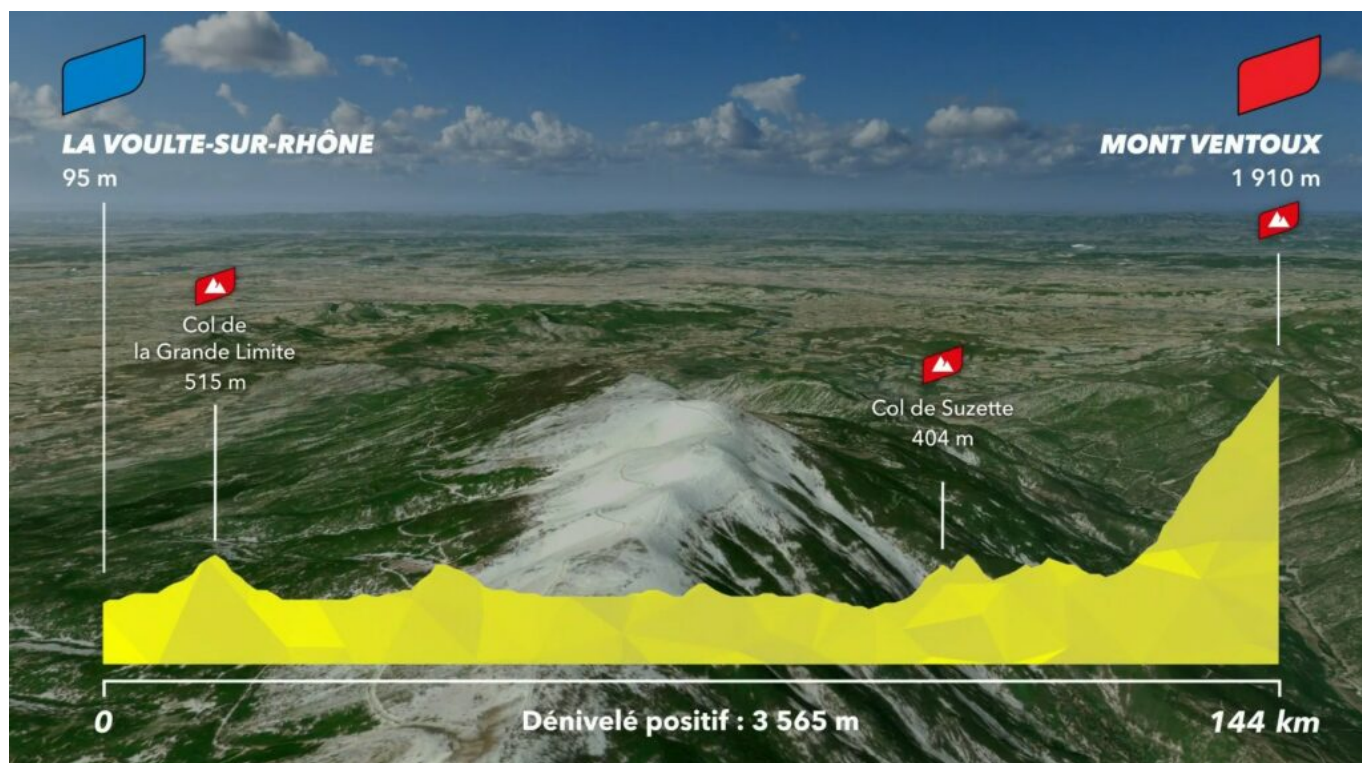


L'information avait déjà fuité depuis quelques temps, mais c'est désormais officiel, le Mont Ventoux va figurer au menu de l'édition 2026 du [Tour de France femmes](#). Après [les hommes cet été](#), la grande boucle va donc se conjuguer au féminin avec une arrivée au sommet du géant de Provence.

Cette étape se déroulera le vendredi 7 août entre La Voulte-sur-Rhône et le Ventoux. Au menu de cette 7^e étape : 3 565 mètres de dénivelé sur les 144km du parcours qui gravira le mont solitaire par Bédoin.

La veille, les amateurs auront la possibilité d'emprunter le même parcours que les coureuses professionnelles.

Ecrit par le 13 février 2026



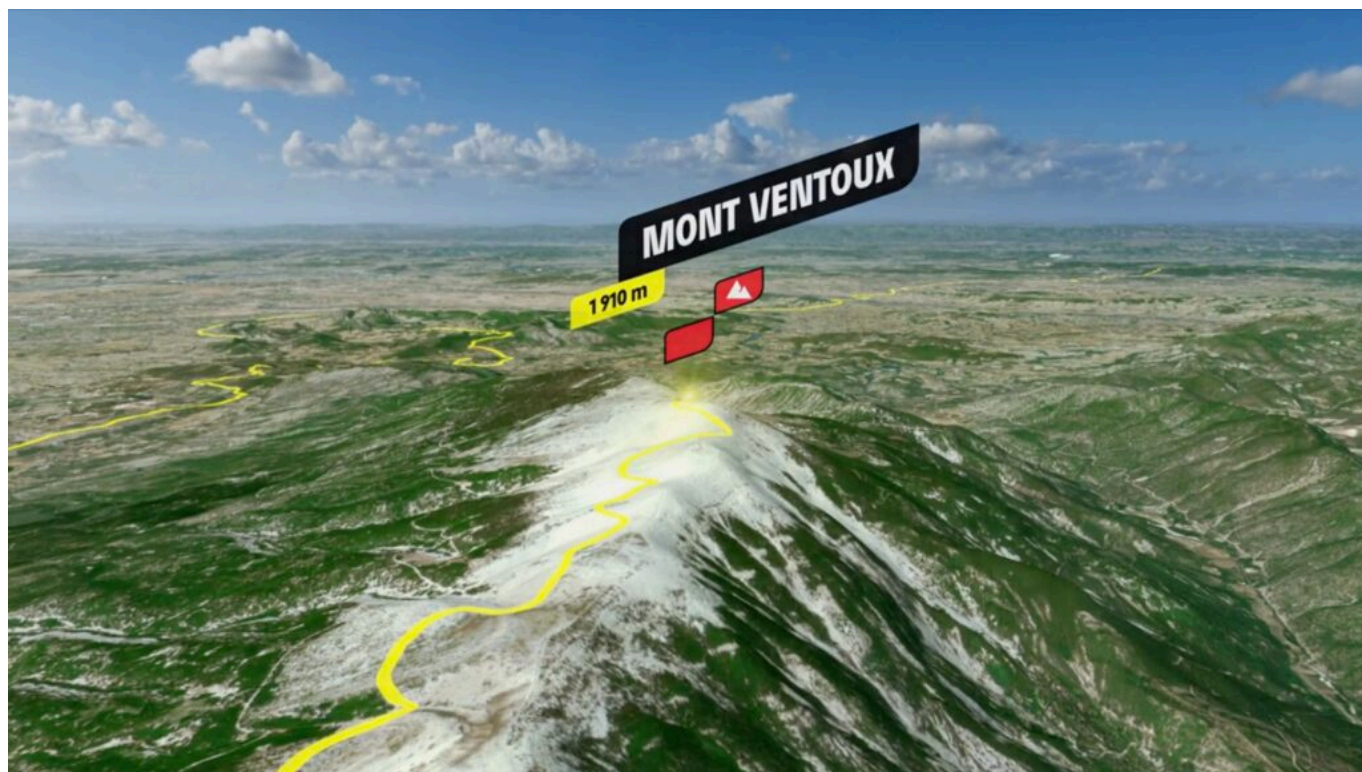
Crédit : Tour de France femmes avec Zwift

9 étapes au programme

Pour rappel, la 5e édition du 'Tour de France Femmes avec Zwift' se déroulera du 1^{er} au dimanche 9 août 2026. L'épreuve débutera à Lausanne en Suisse pour un deuxième grand départ du Tour féminin organisé hors des frontières françaises après celui de Rotterdam en 2024. Au total, 9 étapes sont au programme pour une arrivée à Nice afin de savoir qui succèdera à la française Pauline Ferrand-Prévôt.

Voir l'étape du Ventoux en cliquant ci-dessous.

Ecrit par le 13 février 2026



Le Vaucluse 'terre de vélos'

Du côté du Conseil départemental de Vaucluse, on se félicite de recevoir l'étape phare de l'édition 2026 de l'épreuve féminine du Tour de France.

« Quelle fierté, quelle joie ! Avec Christelle Jablonski-Castanier, notre vice-présidente au sport, nous sommes ravies d'accueillir pour la toute première fois le Tour de France Femmes avec Zwift ici, en Vaucluse, en 2026, se félicite Dominique Santoni, présidente du Département, présente lors de la présentation du tracé. Le Vaucluse, c'est une terre de champions, une terre de vélo, une terre de passion ! On a tous encore en tête ces moments magiques du Tour sur les pentes du Mont Ventoux, notamment l'an dernier avec la victoire de Paret-Peintre au sommet du Géant de Provence. Mais cette fois, une nouvelle page s'écrit : celle du Tour de France au féminin. Une histoire d'énergie, de dépassement, de courage et de fierté. Une histoire que nous avons hâte de partager avec toutes et tous. Et pourquoi ne pas rêver un peu ? Si la vainqueur de l'étape et du Tour... était une Française ? »

« Le Ventoux reste l'étape la plus mythique du Tour. »

Dominique Santoni, présidente du département

Ecrit par le 13 février 2026

« Et ce n'est pas tout ! La veille, nous aurons aussi 'l'Étape du Tour', organisée par ASO et le Département. Ils nous ont sollicités, tout simplement parce que le Ventoux reste l'étape la plus mythique du Tour. C'est un vrai signe de l'attractivité du Vaucluse et de la place du vélo dans notre territoire. On peut le dire sans hésiter : le Vaucluse mérite son titre de 'Terre de Vélo'. Le Vaucluse est prêt. Les Vauclusiennes et les Vauclusiens aussi. Vive le sport, vive les femmes, vive le Tour ! Et puis, la date de l'étape le 7 Aout permettra à toutes celles et ceux qui seront ici — habitants, touristes, amoureux du vélo — de vivre un grand moment de sport, de fierté et de partage. On a hâte d'y être ! »



Dominique Santoni, président du Département de Vaucluse (à gauche), et Marion Rousse, directrice de l'épreuve.

Hospitalisation à domicile : Soigner mieux en

Ecrit par le 13 février 2026

dépensant moins



Alors que le budget 2026 du système de santé est en débat, un modèle discret mais de plus en plus stratégique se distingue : l'Hospitalisation à Domicile (HAD). En Vaucluse comme ailleurs, elle s'impose comme une solution efficace pour conjuguer qualité des soins, humanité dans la prise en charge, et maîtrise des dépenses. Avec une progression constante de son activité, l'HAD redessine en profondeur le paysage hospitalier français.

Et si l'hôpital venait à nous, plutôt que l'inverse ? C'est précisément ce que permet l'Hospitalisation à Domicile (HAD), une forme d'hospitalisation à part entière, souvent méconnue du grand public mais en plein essor. En Vaucluse comme dans toute la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce dispositif se développe à un rythme soutenu, prouvant son efficacité aussi bien médicale qu'économique.

Une prise en charge globale

Contrairement aux soins à domicile classiques, l'HAD propose une prise en charge globale, continue et coordonnée, alliant médecins, infirmiers, aides-soignants, kinésithérapeutes, psychologues ou encore



Ecrit par le 13 février 2026

assistants sociaux. Elle est prescrite par un professionnel de santé – traitant ou hospitalier – et permet d’assurer, chez le patient, des soins complexes nécessitant un suivi régulier.

HAD, des chiffres en progression constante

En 2024, les chiffres parlent d’eux-mêmes. En Provence-Alpes-Côte d’Azur, 281 structures ont assuré 309 050 séjours d’HAD, soit une progression de 10,8 % par rapport à 2023. En Vaucluse, l’activité atteint 41 435 journées (+1,7 %), avec un taux de recours de 20,1 patients/jour pour 100 000 habitants, en hausse constante. Une dynamique qui reflète un changement de culture : celui du “réflexe HAD”. Plutôt que de systématiquement hospitaliser, on cherche désormais à soigner à domicile, dès que cela est possible et sécurisable.

Un modèle efficace et économe

Ce modèle a plusieurs vertus. D’abord, il répond à l’attente des patients, qui préfèrent souvent le confort de leur domicile à l’environnement anxiogène d’un établissement. Ensuite, il allège les services hospitaliers, souvent saturés, en réduisant la durée ou la nécessité des hospitalisations traditionnelles. Enfin, il offre une réponse adaptée au défi de la soutenabilité financière du système de santé : en 2024, le coût moyen d’une journée d’HAD s’élève à 255,6 € pour l’Assurance maladie, bien inférieur à celui d’un lit hospitalier classique.

Ecrit par le 13 février 2026



Copyright Pascal Vila

Un spectre large de soins

Au niveau national, l'HAD a permis de prendre en charge 184 526 patients pour près de 7,7 millions de journées d'hospitalisation. Un quart de ces prises en charge concernent les soins palliatifs, dont l'augmentation (+9 %) souligne aussi la pertinence de ce modèle pour accompagner avec humanité les derniers instants de vie, à domicile, dans un cadre familial. L'hospitalisation à domicile revêt plusieurs réalités comme la prise en charge ante et post-partum pour les mamans (et futures mamans) ; la néonatalogie (pour les bébés prématurés), la pédiatrie, les soins de réadaptation, la post-chirurgie, l'orthopédie, l'onco-réhabilitation (handicap secondaire à un cancer ou à son traitement), la rééducation, la réhabilitation après une chirurgie cardiaque, intervention en Ehpad (Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), ou auprès de personnes fragiles, prise en charge de patients en chimiothérapie, en soins palliatifs à domicile et prise en charge de la fin de vie.

Un outil du désengorgement des établissements hospitaliers

La baisse de la durée moyenne de séjour (23,3 jours en 2024 contre 24,3 en 2023, soit -4 %) témoigne également d'une plus grande efficacité et d'une meilleure organisation des équipes. À travers toute la région, des professionnels engagés, comme ceux de l'HAD Clara Schumann à Aix, de l'Hadar à Avignon,

Ecrit par le 13 février 2026

ou encore des praticiens de l'AP-HM à Marseille, œuvrent au quotidien pour faire vivre ce modèle innovant et humain. Alors que le système de santé cherche à conjuguer rigueur budgétaire et excellence médicale, l'HAD s'impose comme une réponse de terrain, éprouvée, humaine et efficiente.

Source : [Rapport d'activité 2024](#) de la FNEHAD (Fédération nationale des établissements d'hospitalisation à domicile).

La délégation Paca

Pierre-François Gasco-Finidori, directeur HAD Clara Schumann à Aix-en-Provence ; Pierre Guilhamat, directeur de l'[Hadar](#) (Hospitalisation à domicile Avignon et sa région) à Avignon et Didier Zanini, médecin praticien, AP-HM (Assistance publique-Hôpitaux de Paris) à Marseille.

« L'artisanat, cœur battant de notre territoire », voilà le slogan des Chambres des Métiers qui fêtent leur centenaire

Ecrit par le 13 février 2026



Mardi 14 octobre, dans l'amphithéâtre de la [Scala Provence](#) à Avignon était organisée la soirée 'De l'Émergence à l'Excellence Artisanale'. En présence du tout Vaucluse de l'économie, Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de [Commerce et d'Industrie](#) et nombre d'entreprises, d'organisations professionnelles et d'artisans, mais aussi de formateurs et d'apprentis.

Au départ, en juillet 1925, un député Joseph Courtier lance l'idée de faire entendre la voix des artisans. Et en hommage à ce centenaire de la création des chambres des métiers, est projetée une archive TV en noir et blanc des années 70 où l'ancien ministre du Commerce et de l'Artisanat, René Monory témoigne de la dynamique, la diversité, la proximité et la compétence des professionnels des métiers manuels. Il est vrai que ce secteur rassemble plus de 250 spécialités. On pense aussitôt aux boulangers et bouchers, peintres et plombiers, mais il ne faut pas oublier les armuriers, bottiers, brasseurs, chapeliers, cordonniers, couteliers, gantiers, marbriers, ramoneurs, soudeurs, torréfacteurs ou vitraillistes.

Le rôle des chambres de métiers

Les chambres des métiers sont là pour former les futurs artisans, les aider à créer leur entreprise ou reprendre celle transmise par un ancien, la pérenniser, la promouvoir, défendre ses intérêts, accroître sa visibilité, booster ses ventes, contribuer à son développement et répondre aux défis de demain. Depuis

Ecrit par le 13 février 2026

1937, elles gèrent l'apprentissage, en 1962 elles lancent le « Répertoire des Métiers » dans chaque département et en 1973, la fameuse « Loi Royer » édicte leurs missions économiques auprès des territoires.

L'artisanat dans la Région Sud

Pour entamer la soirée, la présidente de la CMA de Vaucluse, [Valérie Coissieux](#) cite Stendhal : « La vocation, c'est le bonheur d'avoir pour métier sa passion. » Et cet engagement viscéral, ces valeurs de travail, de créativité, de qualité, de transmission fait de chaque artisan un ambassadeur du savoir-faire, de l'excellence à la française et garantit des emplois non délocalisables.

Lui succède sur la scène de La Scala, [Yannick Mazette](#), maître-artisan boulanger à L'Isle-sur-la-Sorgue, promu depuis 2021 président de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat. Il insiste sur le poids social et économique des artisans en Provence-Alpes-Côte d'Azur. « C'est le 1er secteur de la Région Sud avec 250 000 entreprises, 400 000 emplois et un chiffre d'affaires de 20Mrds€, soit 1/4 de l'économie locale. »

Les artisans de Vaucluse distingués

Pour représenter et mettre en valeur l'une des plus anciennes entreprises de Vaucluse, Valérie Coissieux appelle [Amélie Ricard](#) qui représente la 4e génération de la [Maison 1909](#) à Montfavet, spécialisée depuis plus d'un siècle dans la fabrication de rideaux en perles de buis. Elle est la seule en France. Elle innove, avec de nouveaux motifs, des couleurs flashy, de la décoration intérieure et en plus, « elle ne se contente pas, dit-elle avec humour, d'enfiler des perles mais la poussière de bois est utilisée pour fabriquer des briquettes qui servent à chauffer. »

Autres personnalités distinguées : [Jean Gallon](#), 78 ans, artisan d'art gainier, doreur sur cuir, aujourd'hui épaulé par sa fille Virginie qui partage la même passion que lui, et [Corinne Mallet](#), de l'[Atelier de Coco](#), sellier-garnisseur-harnacheur, installée à Sarrians où elle fabrique des selles et montures pour chevaux mais aussi des sièges de voitures et motos de collection, de yachts de prestige et d'avions. Deux photographes étaient à ses côtés pour le titre de maître artisan d'art, [Walter Deliperi](#) du Pontet et [Frédéric Sicard](#) de Morières-lès-Avignon.

Une vingtaine d'apprentis ont été félicités pour leur CAP, garçons et filles, dans les sections coiffure, maintenance de matériel agricole et d'espaces verts, fleuristes ou esthéticiennes. Coup de chapeau également à [Jean-Benoît Truchot](#), fondateur de [Chocolat T](#) en 2014, à bord de son camion HY Citroën avant d'ouvrir sa 1re boutique à Sérignan, une autre à Valréas. Il combine créativité, audace, savoir-faire et plaisir des sens avec des fèves de cacao sélectionnées et des recettes gourmandes, comme les pralines d'amande à la fleur de sel que le public a pu goûter. Il a reçu le titre de maître artisan chocolatier.

Ecrit par le 13 février 2026



©CMAR PACA

Autres lauréats qui ont été distingués : [Thierry Clota](#) artisan-taxi à Pernes-les-Fontaines, [Véronique Dornier](#), santonnier à Brantes. [Séverine Gamba](#), esthéticienne à Entraigues-sur-la-Sorgue, déjà MOF (Meilleure ouvrière de France) dont le métier « ne se limite pas à arracher des poils », puisqu'elle peut aussi pratiquer des soins du visage, des gommages, modelages, massages, mises en beauté et maquillages. [Sylvie Clop](#), spécialisée dans le rempaillage de sièges à Bédoin (avec du rotin ou de la paille de seigle), [Corentin Tavernier](#), marquetier d'art à Pernes qui a fait ses classes dans la réputée École Boulle, [Roselyne Macario](#) qui a une entreprise de menuiserie métallique à Althen-des-Paluds, mais aussi Solange L'Herbier, couturière à Lapalud.

Ecrit par le 13 février 2026



Ecrit par le 13 février 2026



Ecrit par le 13 février 2026



Ecrit par le 13 février 2026



Une partie des Vauclusiens distingués. ©CMAR PACA

Transmettre le goût de l'artisanat

Nombre de plombiers, électriciens, maçons et serruriers ont été mis en valeur ainsi que les deux présidents de l'association '[L'outil en main](#)' [Jean-Marc Barreau](#) (à Bollène) et [Alain Parent](#) (à L'Isle-sur-la-Sorgue) qui accueillent des enfants à partir de 9 ans pour leur montrer à quoi servent les outils, qu'il s'agisse de ceux du mécanicien ou de ceux du tailleur de pierre. Et surtout ces deux retraités dynamiques valorisent le travail manuel, transmettent leur savoir-faire et donnent parfois « l'envie d'avoir envie »... d'être artisan.

Artisans du patrimoine

Enfin, un hommage appuyé a été rendu à trois entrepreneurs vauclusiens qui ont participé au chantier du siècle : la reconstruction de Notre-Dame de Paris. Un pari fou réalisé en 5 ans malgré les contraintes drastiques des Bâtiments de France. Bravo d'abord à [Vincent Gounon](#), menuisier d'art à la tête d'[Atelier de la Boiserie](#) de Gargas, labellisé 'Entreprise du Patrimoine Vivant' qui a notamment réalisé une partie

Ecrit par le 13 février 2026

des menuiseries de la cathédrale, comme les meubles des confessionnaux et qui vient de réaliser 10M€ de travaux pour une richissime Américaine dans son mas de Saint-Rémy-de-Provence. Également mis en valeur, [Mathieu Lustrerie](#), l'entreprise de Gargas longtemps développée par [Régis Mathieu](#) avec le chantier de la Salle des Glaces à Versailles ou l'Opéra de Paris. Cette fois, c'est sa fille [Inès](#) qui a pris la suite et s'est battue pour que l'entreprise familiale réponde à l'appel d'offres et s'est occupée de la remise en état des lustres, candélabres tordus, souillés et abîmés par les flammes lors de l'incendie du 15 avril 2019. Et c'est sa grand-mère, Yvette Mathieu qui a expliqué comment les compagnons, artisans d'art de la lustrerie, ont œuvré pour leur redonner leur aspect antérieur.

Enfin, coup de chapeau à [Pascal Quoirin](#), facteur d'orgues à Saint-Didier. Avec son fils Raphaël et son équipe, ils ont été choisis pour remettre en état les grandes orgues de la Cathédrale de l'Île de la Cité. Ils ont démonté un à un les 7952 tuyaux de cet imposant instrument dont les plus longs mesurent plus de 11 mètres et qui compte 5 claviers. Toute ce mécano géant a été transporté avec précaution dans le Vaucluse où il a été dépoussiéré, nettoyé et restauré à Saint-Didier avant de tout ramener à Paris, tout remonter et accorder l'instrument.

Les Chambres des Métiers et de l'Artisanat aux côtés des artisans

En somme, ils représentent le meilleur de l'artisanat, le talent de femmes et d'hommes qui font honneur au génie français. Et, depuis un siècle, les Chambres des Métiers et de l'Artisanat sont là pour les aider. Donner des conseils fiscaux, des informations sur les conventions d'entreprises, les salaires, les nouvelles normes et lois, proposer des stages de perfectionnement pour que l'artisan.e ne reste pas seul.e dans son atelier et évolue avec son temps. Qu'il bénéficie de conseils d'experts et réussisse. Et qu'il prenne aussi en compte, les nécessités du XXe siècle, la transition numérique et écologique.

Pour conclure, une Médaille d'Honneur a été décernée à trois hommes qui ont longtemps œuvré au sein de la CMA 84, [Rodolph Couston](#), [Aymeric Deglaire](#) et l'ancien président Thierry Aubert.

Ecrit par le 13 février 2026



©CMAR PACA

Contact : www.cmar-paca.fr

Cécile Helle et Dominique Santoni lauréates 2025 du Trombinoscope

Ecrit par le 13 février 2026



[Le Trombinoscope](#), l'annuaire professionnel du monde politique, vient de dévoiler son palmarès 2025 décliné pour la première fois à l'échelle régionale.

Etabli par un jury composé de 5 journalistes ([Christian Apothéloz](#) de Gomet', [Marie-Cécile Berenger](#) du groupe Var-Matin/Nice-Matin, Marc Leras du Parisien, [François Tonneau](#) de La Provence et de Leo Purguette de La Marseillaise), ce palmarès distingue notamment deux élues vauclusiennes. Cécile Helle est désignée maire de l'année de Provence-Alpes-Côte d'Azur, et Dominique Santoni, conseillère départementale de l'année en région Sud.

La maire de la cité papas a été reconnue pour son choix de ne pas se représenter après deux mandats [comme elle en avait fait la promesse](#) depuis le début de sa prise de fonction ainsi que son « engagement et son action au service du bien commun ». De son côté, [la gestion maîtrisée des finances du Département de Vaucluse](#) par Dominique Santoni semble avoir joué en sa faveur.

« Il ne s'agit pas d'exposer, mais de reconnaître. Pas de flatter, mais de rendre hommage à l'engagement. Là où les réseaux divisent, les territoires rassemblent », explique [Alexandre Farro](#), président du Trombinoscope

Ecrit par le 13 février 2026



Crédit : DR

Voici l'ensemble des lauréats 2025 des Prix des Territoires du Trombinoscope en Provence-Alpes-Côte d'Azur :

- Renaud Muselier : Personnalité de l'année de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Marc Pena : Parlementaire de l'année de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Dominique Santoni : Conseillère départementale de l'année de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Ludovic Perney : Conseiller régional de l'année de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Jérémy Bacchi : Révélation de l'année de Provence-Alpes-Côte d'Azur
- François Balique, Laurent Belsola, Chantal Eyméoud, Edouard Friedler, Cécile Helle, Jérôme Viaud : Maires de l'année de Provence-Alpes-Côte d'Azur (un élu par département)
- Cardinal Aveline : Prix spécial de l'année de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Créé en 1981, Le Trombinoscope, présente en photos et biographies les acteurs de la vie politique française et européenne. C'est un outil de travail riche en informations et reconnu par les décideurs politiques et économiques ainsi que par les médias. Les personnalités figurant dans ces ouvrages sont présentées dans l'ordre protocolaire avec fonctions et attributions précises.

Ecrit par le 13 février 2026

« Rigoureuse, impartiale et transparente, la rédaction du Trombinoscope s'applique à suivre les dernières élections, nominations et mouvements pour vous offrir une actualité précise et fiable de la vie politique française et européenne. Notre politique éditoriale : toute information présentée est recueillie auprès de la personnalité ou institution concernée », explique l'équipe du Trombinoscope.

Réparez malin, vivez durable : le bon plan écolo-écono débarque en Vaucluse



Et si on arrêta de jeter nos objets au moindre pépin ? À l'occasion des Journées Nationales de la Réparation, du 16 au 19 octobre 2025, c'est tout le Vaucluse qui est invité à changer ses



Ecrit par le 13 février 2026

réflexes : plutôt que remplacer, pourquoi ne pas réparer ? C'est en tout cas ce que propose Ecosystem, partenaire de l'événement. Grille-pain en panne, smartphone à écran fissuré ou lave-linge capricieux ? Bonne nouvelle : faire réparer ces équipements du quotidien devient plus simple... et moins cher ! Grâce à [Make.orgfoundation](#), [Ecosystem](#), au [Bonus réparation, Hop](#) (halte à l'obsolescence programmée) les habitants peuvent bénéficier de 15 à 60€ de réduction immédiate sur leurs réparations, sans aucune démarche ni condition de ressources. Il suffit de se rendre chez l'un des 70 réparateurs labellisés [QualiRépar](#) du département. Des rendez-vous concrets pour mettre les mains dans le cambouis, ou presque.

Dans le cadre de cet événement national, plusieurs ateliers gratuits sont organisés dans le Vaucluse pour apprendre à diagnostiquer et réparer ses appareils soi-même et en toute sécurité. Chez [Save Avignon](#), par exemple, du 16 au 18 octobre, un animateur guidera les participants dans la découverte des bases de la réparation : changer une batterie, remplacer un écran, ou encore identifier une panne sur des appareils du quotidien. Objectif ? démystifier la réparation et redonner confiance à celles et ceux qui n'osent pas encore ouvrir leur grille-pain ou leur vieux téléphone.

Le Bonus Réparation, un coup de pouce concret

Lancé en 2022, ce dispositif porté par ecosystem permet d'alléger la facture sans paperasse. Il suffit de confier son appareil à un réparateur QualiRépar, et la remise est automatiquement appliquée. Des exemples ? 25€ pour un smartphone ou un four ; 50€ pour un lave-linge ou un lave-vaisselle ; 60€ pour une télé ; 15€ pour un sèche-cheveux ou un grille-pain.

Quelques chiffres régionaux

En Provence-Alpes-Côte d'azur : 526 points de réparations labellisés ecosystem et 21 155 de réparations validées depuis le 1er janvier 2025 ; Dans le département de Vaucluse, 70 points de réparation labellisés et 2 084 réparations validées depuis le 1er janvier 2025. Ecosystem soutient également la formation des professionnels de la réparation.

Un geste pour la planète, un pas vers l'emploi local

Ce mouvement national n'est pas seulement bon pour les objets et les budgets : il booste aussi les métiers de la réparation. Ecosystem soutient activement la formation de professionnels du secteur, avec un fonds pouvant financer jusqu'à 3 850€ de formation par réparateur. C'est également un enjeu de taille : A l'échelle européenne, 700 000 emplois liés à l'économie circulaire pourraient voir le jour d'ici 2030. Réparer, c'est donc aussi préparer l'avenir.

Pourquoi c'est un bon plan ?

C'est gratuit et les ateliers sont ouverts à tous ; Rentable avec jusqu'à 60€ de réduction sans conditions ; Durable car réparer, c'est jusqu'à 40% d'impact environnemental en moins ; Enfin c'est local avec 70 réparateurs mobilisés rien qu'en Vaucluse. Alors, en octobre, on ne jette plus... on répare ! Et si cette année, les Journées de la Réparation marquaient le début d'un nouveau réflexe durable ? Tous les appareils éligibles et l'annuaire vers les réparateurs labellisés [ici](#).