

Ecrit par le 28 janvier 2026

Villeneuve-lès-Avignon : ‘La Chartreuse en 1953’ dans l’objectif d’Alain Cavalier



Le centre national des écritures du spectacle La Chartreuse, situé à Villeneuve-lès-Avignon, accueille l’exposition de photographies ‘La Chartreuse en 1953’ jusqu’au 20 septembre, dans le cadre des 50 ans du Centre culturel de rencontre de la Chartreuse.

Cette exposition montre des scènes de vie, capturées par l’objectif du cinéaste Alain Cavalier en 1953, quand la Chartreuse était encore un quartier de Villeneuve-lès-Avignon, souvent mal considéré au vu des populations pauvres et parfois indigentes qui y habitaient. L’exposition porte une attention particulière aux visages, aux mouvements, à la vie sur le cloître Saint-Jean, véritable place de ce ‘village dans le village’, aire de jeux des enfants.

Jusqu’au 20 septembre. De 9h30 à 18h tous les jours. 8€ (exposition comprise dans la visite du monument). La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon.

V.A.

Ecrit par le 28 janvier 2026

Villeneuve-lès-Avignon : Le Prieuré Baumanière en mode Bistro'chic



Des plats simples mais sophistiqués, Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré, profite de l'été pour proposer une cuisine qui lui ressemble au sein du prestigieux établissement Relais & Châteaux villeneuvois. Ambitionnant de redonner son étoile à cette table historique de la cité cardinalice, c'est en toute décontraction qu'il dévoile l'une de ces nombreuses recettes, le poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes, et inaugure une nouvelle rubrique de l'Echo du mardi consacrée aux recettes des grands chefs de la région.

C'est sous l'ombre des glycines que [Christophe Chiavola](#), le nouveau chef du [Prieuré Baumanière](#), propose une nouvelle formule décontractée pour l'été : le Bistro'chic. Dans le cadre de cet ancien cloître monastère devenu hôtel en 1943, celui qui auparavant coaché l'équipe de France vice-champion du monde des traiteurs 2023 avant de reprendre les commandes de la cuisine de l'hôtel 5 étoiles de la cité cardinalice en mars dernier, veut offrir « une cuisine vivante, d'instinct, spontanée et instantanée avec des cuissous de viandes maturées, de poissons sauvages ou coquillages et de légumes de saison » saisis à la braise du brasero devant les yeux des clients. Objectif : concocter des plats simples mais sophistiqués.

Ecrit par le 28 janvier 2026



« La cuisine est un spectacle. »

Christophe Chiavola, chef du Prieuré Baumanière

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou !, explique ce chef étoilé ayant notamment appris son métier au sein de l'école Lenôtre à Paris. Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée. Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus. L'objectif est d'apporter un renouveau tout en gardant l'ADN de Baumanière : la Provence... »

Et c'est ce qu'il fait également avec ses entrées toutes en saveur et en fraîcheur, les fromages de la région et les desserts du moment accompagnés par une carte des vins aux accents du sud.

Ecrit par le 28 janvier 2026



La tête dans les étoiles

Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy-de-Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du [Hameau des Baux](#) où il conserve l'étoile au Guide Michelin puis au [Château de Massillan](#) à Uchaux où il la décroche. Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative.

Par ailleurs vice-champion du monde des traiteurs 2023, il ambitionne aujourd'hui de récupérer l'étoile que le Prieuré a perdue en début d'année, juste avant son arrivée.

L'établissement Relais & Châteaux villeneuvois appartient depuis 2007 à Jean-André Charial, également propriétaire du restaurant triplement étoilé [L'Oustau de Baumanière](#) aux Baux de Provence.

A la carte ou menu Bistrot'Chic à 60€ (avant 13h30). [Hôtel-restaurant Le Prieuré Baumanière](#). 7, Place du Chapitre - 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 90 15. contact@lepriure.com

La recette de Christophe Chiavola : Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes

Ecrit par le 28 janvier 2026



Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes

Ingédients pour 4 personnes

Un poulpe de 2 kilos
200 ml Huile d'olive
Des pincées de Piment d'Espelette
Une grosse pincée de Fleur de sel
4 Nectarine ou pêche
70g Olive noire dénoyautée
50g de Pignon de pin torréfier
Une botte de coriandre
2 citrons verts
2 cuillères à soupe de Vinaigre de framboise
Une cuillère à soupe de miel
2 tomates rouges grappe

Pour le bouillon

Une carotte
Une branche de céleri

Ecrit par le 28 janvier 2026

Un bouquet garni

2 oignons rouges coupés en 2

4 grosses pincées de sel gros

Pour le poulpe

Rincer soigneusement le poulpe à l'eau claire.

Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les aromates. Dans un premier temps, ébouillanter rapidement le poulpe 2 ou 3 fois, puis le cuire pendant 45 min environ (ou jusqu'à ce qu'il soit tendre).

Le sortir délicatement et le mettre à refroidir.

Les nectarines

Prendre 2 nectarines et les couper en petites brunoises les mettre dans un cul-de-poule. Ajouter 70g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50g de pignons, une botte de coriandre émincée finement recouvrir d'huile d'olive, ajouter les 2 citrons en zeste, les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise de tomates rouge, 2 pincées de piment d'Espelette et fleur de sel.

Mélanger et vérifier l'assaisonnement, placer la vierge (marinade crue) de légumes au réfrigérateur.

Grillée le poulpe et les nectarines

Coupez le poulpe proportionnellement en 4 en utilisant essentiellement que les tentacules (la tête peut être aussi grillée entière sur le gril).

Prendre les deux dernières nectarines et les couper en 2 puis mettre les 4 moitiés sur le gril du barbecue avec un peu d'huile et arroser au Saint Germain. Une fois qu'ils ont une belle coloration les mettre de côté.

Dressage

Placer au centre de votre assiette les tentacules de poulpe ainsi que les quartiers de pêche meyrié, y mettre par-dessus la vierge bien fraîche, déposer quelques fleurs d'ail, quelques feuilles de coriandre, râper 1/2 citron vert et le tour est joué !

Le Festival du Polar s'invite au festival Villeneuve en scène

Ecrit par le 28 janvier 2026



Le Festival du Polar, qui aura lieu à Villeneuve-lès-Avignon du 8 au 12 novembre prochains, s'associe pour la première fois au Festival Villeneuve en scène qui a lieu jusqu'au samedi 22 juillet. Ensemble, ils proposent une soirée autour des romans de Jacky Schwartzmann ce mardi 11 juillet.

Dans un premier temps, la pièce radiophonique *Rire de tous les mots* sera proposée par la Compagnie TSF à la médiathèque Saint-Pons à 18h30. Cette pièce présentera une lecture d'extraits de romans de Jacky Schwartzmann. À 20h, il sera possible de rencontrer l'auteur sur le site du Festival Villeneuve en Scène (Plaine de l'Abbaye) qui parlera de son dernier Roman *Shit!*. Ce moment d'échanges sera suivi d'une séance de dédicaces.

Pour assister au spectacle, il faut [réserver sa place en ligne](#) ou par téléphone au 04 32 75 15 95. La rencontre avec l'auteur, elle, est gratuite.

[Lire également : 'Festival : Villeneuve en scène revient à partir de lundi'](#)

V.A.

Ecrit par le 28 janvier 2026

Festival : Villeneuve en scène revient jusqu'au 22 juillet



Le festival Villeneuve en Scène revient pour sa 26^{ème} édition qui aura lieu du 10 au 22 juillet. L'inauguration aura lieu ce samedi à 17h à la plaine de l'abbaye.

Rare espace du festival d'Avignon hors les murs, porté par la ville de Villeneuve les Avignon, financé par l'Etat, les collectivités territoriales et des partenaires privés, Villeneuve en Scène est le festival des théâtres itinérants. Il a lieu à la plaine de l'Abbaye et dans le centre historique de la ville. Son inauguration aura lieu ce samedi 8 juillet à 17h à la plaine de l'Abbaye pour un début des festivités lundi 10 juillet.

Cette année encore le festival sera accessible à tous les publics avec des spectacles pour toute la famille comme celui de théâtre équestre « Avant la Nuit d'après » de la Cie Equinote, le spectacle « Passage du Nord-Ouest » du Groupe Tonne ou « Le Cabaret Renversé » de la compagnie La Faux Populaire. Les plus jeunes pourront assister à « Vrai » de la Cie Sacekripa ou à la très visuelle « Valse à Newto » de la compagnie Le Grande Jeté ! et leur mobile au cœur du Cloître de la Collégiale.

Ecrit par le 28 janvier 2026

Dans une démarche « d'inclusions des populations », les tarifs d'entrée aux spectacles font partie des plus bas du festival d'Avignon. L'offre de billetterie s'adapte à chacun, en proposant notamment un Pass Agglo pour les habitants du Grand Avignon, un tarif réduit pour les publics se rendant au festival en bus et bien d'autres tarifs réduits.

Le festival est également affilié au Collectif des festivals éco-responsables et solidaires en Région Sud (Cofees). De la gestion du site à l'accueil des publics en passant par la restauration et l'accueil des compagnies, la démarche environnementale du festival se fait en concertation avec plusieurs partenaires.

En 2023, le Festival Villeneuve en Scène c'est...

- 26^{ème} édition
- 150 représentations
- 12 compagnies itinérantes
- 13 spectacles
- 13 jours de festival
- Des spectacles Plaine de l'Abbaye et dans le centre historique de Villeneuve Lez Avignon

Ecrit par le 28 janvier 2026



© Festival Villeneuve en Scène

Programmation

[Anatomie du désir - Les choses de rien](#) : 22h - Clos de l'Abbaye (Sous Chapiteau)
Du 10 au 22 juillet (Relâche le 16 juillet) - 1h20

[Continent - Komplex Kapharnaüm](#) : 22h - École Montolivet (Plein air)
Du 10 au 20 juillet (Relâche le 16 juillet) - 1h

[Avant la nuit d'après - Equinote](#) : 21h - Verger (Sous Chapiteau)
Du 10 au 22 juillet (Relâche le 16 juillet) - 1h15

[Le cabaret renversé - La faux populaire](#) : 20h30 - Clos de l'Abbaye (Sous Chapiteau)
Du 10 au 22 juillet (Relâches les 13, 16 et 20 juillet) - 1h20

Ecrit par le 28 janvier 2026

Passage du nord-ouest - Groupe tonne : 19h - Verger (Plein air)

Du 10 au 22 juillet (Relâche le 16 juillet) - 1h20

La boîte de pandore - CIE betterland : 20h45 - La Chartreuse (Centre ville)

Du 10 au 20 juillet (Relâches les 14 et 18 juillet) - 1h

Valse à newton - Le grand jeté ! : 20h - Cloître de la collégiale (Plein air)

Du 10 au 22 juillet (Relâches les 14 et 16 juillet) - 45 min

Skolstrejk - CDN Nancy Lorraine : 18h - Salle des conférences (Centre ville)

Du 10 au 22 juillet (Relâches les 14 et 16 juillet) - 50 min

Autrement qu'ainsi - CIE Yann Lheureux : 19h - Placé du Cloître (Plein air)

Du 10 au 19 juillet (Relâches les 14 et 16 juillet) - 40 min

Vrai - Sacékripa : 18h - École Montolivet (Centre Ville)

Du 10 au 22 juillet (Relâche le 16 juillet) - 1h

Short People - CIE Vilcanota : 18h - Clos de l'Abbaye (Plein air)

Du 10 au 22 juillet (Relâche le 16 juillet) - 35 min

Rire de tous les mots - CIE tsf : 18h30 - Médiathèque Saint-Pons (Centre ville)

Du 10 au 22 juillet (Relâche le 16 juillet) - 1h15

Dissolution - CDN Nancy Lorraine : 16h - Salle des conférences (Centre ville)

Du 10 au 22 juillet (Relâche le 16 juillet) - 50 min

www.festivalvilleneuveenscene.com

J.R.

Livre : L'impétueux Roger Pouget ou comment un handicap devient une force et un privilège

Ecrit par le 28 janvier 2026



Vous l'avez forcément croisé dans les rues d'Avignon ou de Villeneuve-lès-Avignon, sur son quad, cheveux blancs dans le vent. Cet homme, victime à deux ans d'une polio qui lui a retiré l'usage de ses jambes fait comme si de rien n'était. « Je n'ai pas besoin d'aide, je ne pleure pas misère, je vis avec mon handicap et j'ai un moral d'acier ».

Il vient de publier 'Châtelain à 14 ans', un livre de mémoire. « Je ne regarde jamais derrière moi, toujours devant. Mais quand je suis devenu l'heureux grand-père d'un petit Andréa, il y a un an, j'ai voulu lui laisser une trace, parler de mon bonheur, pas des emmerdes de ma vie ».

Dans son livre, Roger Pouget balaie les souvenirs de son enfance, les établissements où il a fait de la rééducation, où il a subi des séances de tractions, d'électrochocs, à Garches, à Palavas, à Hyères. Il évoque l'amitié qui l'a lié à ses compagnons d'infortune, aux gamins de son âge, lui qui n'était qu'énergie bouillonnante. Ses parents voulaient qu'il ait un vrai métier, conciliable avec son problème physique, horloger par exemple. C'est ainsi qu'il s'est retrouvé engagé dans des études d'horlogerie, dans le Jura et dans un château de Seine-et-Marne (d'où le titre du livre), lui qui ne rêvait que de faire du théâtre.

En dédicace à Villeneuve et Avignon

Ni « patte folle », ni « canard boiteux », cet homme-là est un tourbillon. Avec son engin à 3 roues, les béquilles dans le coffre, il croque la vie, il fonce à toute vitesse vers Paris, Annecy, Nice ou Dax pour ses cures thermales avec casque, lunettes, bottes et blouson de cuir. Il a même fait « Le Rallye de l'amitié »

Ecrit par le 28 janvier 2026

au Maroc en quad il y a 14 ans, « 4 000km dans les dunes, le désert et au milieu des tempêtes de sable, chaque soir j'ajoutai une page à mon road-book », explique-t-il.

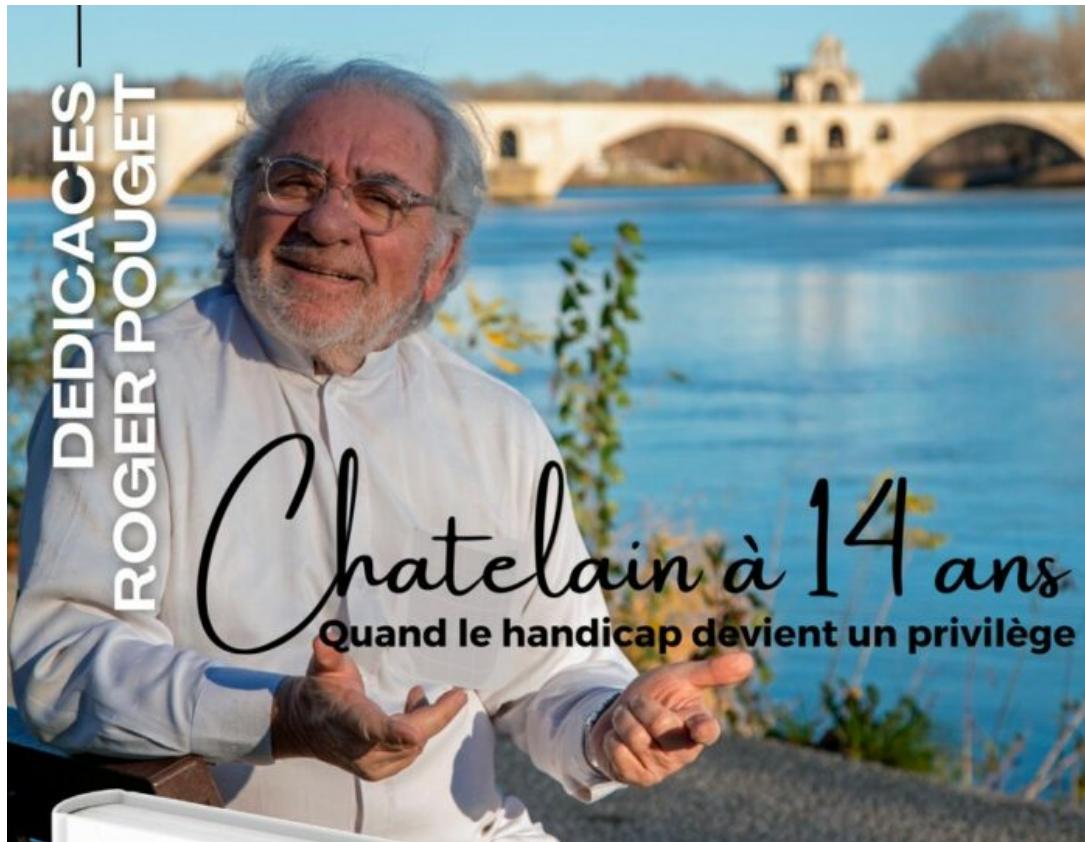
Côté professionnel, comme il avait des compétences en horlogerie il a été le 1er à France à décrocher une franchise « Cartier » pour vendre des montres de luxe. Il a aussi fait de la radio au sein du groupe NRJ pendant 15 ans à Avignon, puis il a continué dans l'immobilier avant de prendre une retraite bien méritée.

Aujourd'hui Roger vit à Villeneuve où il dédicacera son livre le lundi 12 juin à 18h au « Troquet de la Tour », place Charles David. Et il descendra en moto le jeudi 15 à Avignon pour une autre séance, même heure, au « Bar la Comédie » place Crillon. Il racontera sans doute à ses potes, ses copains et ses lecteurs « Les trésors cachés qui lui ont permis de se construire », contre vents et marées.

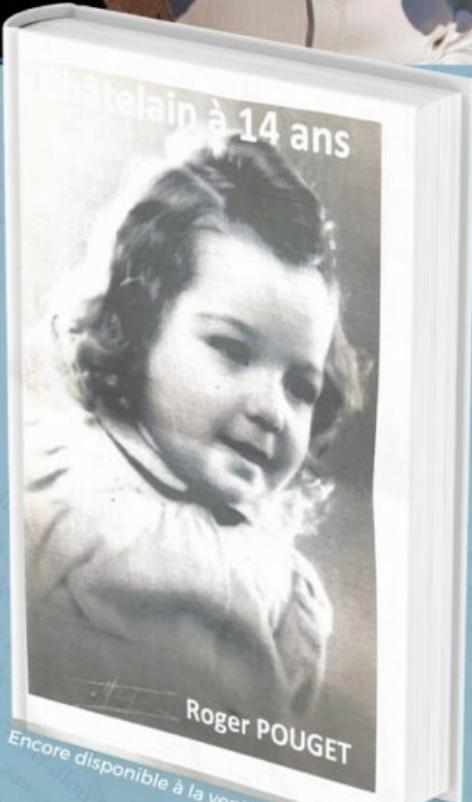
Contact : pougetro@yahoo.fr 10€ + 5€ frais de port

Ecrit par le 28 janvier 2026

DEDICACES
ROGER POUGET



Chatelain à 14 ans
Quand le handicap devient un privilège



12 JUIN
18h00 - 21h00
Troquet de la Tour
Place Charles David (Marché/Antiquaire)
Villeneuve les Avignon

15 JUIN
18h00 - 21h00
Bar la Comédie
Place Crillon
Avignon

Ecrit par le 28 janvier 2026

19e Festival du Polar : 9 lecteurs recherchés pour composer le jury



A l'occasion du [19^e festival du polar](#), qui se déroulera du 8 au 12 novembre 2023 à Villeneuve Lez Avignon, un jury de 9 lecteurs décernera le prix des lecteurs à l'un des auteurs présents sur le salon.

Pour composer le jury, le festival fait appel à des amateurs de polar aux goûts éclectiques. Alors, si vous aimez la lecture, si vous avez l'esprit critique et souhaitez débattre de vos coups de cœur, faites-vous

Ecrit par le 28 janvier 2026

connaître pour participer à cette expérience.

Pour faire partie du jury, plusieurs critères sont à respecter :

- Lire 6 à 7 romans noirs et policiers sélectionnés par le comité du festival (livres offerts) entre le mois de juillet et le mois d'octobre 2023 ;
- Ne pas avoir été membre du jury du prix des lecteurs depuis 2018 ;
- Participer à la remise des livres le 22 juin 2023 à 18h à la médiathèque Saint-Pons de Villeneuve lez Avignon ;
- Participer à au moins une réunion de débat entre membres du jury pour départager les romans de la sélection ;
- Participer à la remise du prix, le samedi 11 novembre 2023 à la Chartreuse de Villeneuve lez Avignon.

Pour faire acte de candidature, les lecteurs doivent adresser une lettre de motivation les présentant (centres d'intérêts/loisirs, parcours professionnel, âge) et détaillant leurs goûts en matière de lectures, avant le 31 mai et adresser à l'attention de Corinne Tonelli à l'adresse suivante : pole-culturel@villeneuvelezavignon.com en mettant en objet « Candidature jury polar ». Les 9 jurés retenus seront informés par mail début juin.

Plus d'informations sur www.polar-villeneuvelezavignon.fr

J.R.

Abbaye Saint-André, exposition 'De mémoire d'arbre' du grand sculpteur Marc Nucera

Ecrit par le 28 janvier 2026



Marc Nucera expose 15 œuvres en ce moment et jusqu'au 4 juin, à l'Abbaye Saint André de Villeneuve-lès-Avignon. Il sera également là pour les Rendez-vous aux jardins les 3 et 4 juin prochains.

Marc Nucera, ses prénom et nom chantent déjà le mystère de cet homme aux yeux clairs, au pas et à l'élocution lents, et pourtant, au creux de lui, on sent tout à la fois une profonde réflexion et surtout une osmose incomparable avec ses œuvres et plus encore, avec les arbres, la nature, un environnement vaste qui ne connaît pas de limite depuis la terre jusqu'au ciel.

Lorsqu'il est sur son terrain,

à Nove, dans son écrin verdoyant d'un hectare, cette sensation est encore plus prégnante. Chez lui, dans les odeurs d'une nature printanière, il est heureux et converse avec tout ce qui l'entoure à tel point que l'on craint de le déranger dans cette étrange communion.

Ce qui est incroyable ?

Il ne se rend absolument pas compte de ce qui transparaît autour de lui. Parce qu'il a choisi son propre cheminement et celui-ci n'a rien, au premier coup d'œil, d'une voie royale. Car pour vivre de ses œuvres et avoir été prestement et longtemps été bousculé par le Covid, il est opportun de vendre...

Partout autour de lui,

Ecrit par le 28 janvier 2026

les arbres géants vibrent de dizaines, voire de centaines d'années, entourés d'une aura de soleils et de lunes, de cet entrelacs de saisons et d'années, d'intelligentes rencontres avec la faune et la flore, avec l'homme aussi. Et de ce concentré de nature primordiale, Marc Nucera sculpte des œuvres monumentales, des géants magnifiques, des bas-reliefs, parfois des étoiles comme suspendues dans le temps et l'espace.

Ecrit par le 28 janvier 2026



Marc Nucera by Marc Nucera

Ecrit par le 28 janvier 2026

Cet immense artiste est le plus humble des hommes,

harnaché à l'arbre à plusieurs mètres de hauteur, il manie sa tronçonneuse pour extirper l'âme de ces esprits de la forêt qu'il aime tant, et qu'il respecte infiniment. En retour ? L'arbre, se laisse convaincre livrant sa matière dans un long dialogue avec cet étrange spécimen d'homme qui sait si bien entendre son langage. Du bois surgissent des prieuses et des colonnes, autrefois enfouies au cœur d'un cyprès, des études de torsion en chêne... Ses œuvres, extraites de grands arbres morts, dévoilent à la fois, puissance, force, également une écriture véritable de l'alliance de l'homme avec ces géants vibrant d'une vie qui ne s'éteint pas.

Au départ,

ces titaniques sculptures ponctuaient les parcs ou extérieurs de ses clients devenus souvent des amis. Et puis les plus futés les ont invités à l'intérieur, et là ils se sont rendu compte à quel point émanaient d'eux une énergie et une puissance incomparables. C'était comme faire entrer l'esprit de la nature chez soi, comme une source de vie à la fois palpitable et sereine.

Tout cela c'est maintenant.

Mais pour parvenir à ce résultat, Marc Nucera y a trempé toute son âme, sacrifiant bien-être, confort, argent, pour une vie fleurant la terre, la pluie, la sève. Quant à ce beau lieu d'exposition, l'abbaye de Saint-André ? Il a été décreté par [François Cance](#), qui a convaincu les propriétaires, ses amis, de recevoir les vibrantes œuvres. Lors du vernissage ? Plus de 150 de personnes étaient venues. Un phénomène pas si fréquent. Les voitures en stationnement -plutôt de belle facture- se dandinaient comme autant des Chenilles processionnaires tout le long de la montée.

Sting de The Police y était !

Parmi les personnes présentes, nous avons croisé [Dominique Vingtaine](#), qui fut la conservatrice du Palais des papes et du Petit Palais pendant presque 20 ans, désormais attachée à la direction du Centre Interdisciplinaire de Conservation et Restauration du Patrimoine à Marseille, où elle s'épanouit dans d'autres spécialités. Vous ne devinerez jamais qui, avec Anne de Cambaire et Hortense Bozetti -les attachées de presse d'[Emile Garcin propriétés](#)- nous avons croisé ? [Sting](#), l'ancien chanteur membre de [The police](#) ! The place to be vous-dis-je...

Les infos pratiques

Exposition de sculptures en bois. De Marc Nucera. [Abbaye Saint-André](#). Fort Saint-André. Rue Montée du fort. Villeneuve-lès-Avignon. Tous les jours sauf lundi. De 10h à 13h et de 14h à 17h en mars et jusqu'à 18h à partir du mois d'avril. 9€ l'entrée dans le cadre de la visite des jardins. 04 90 25 55 95 info@abbayesaintandre.fr

Ecrit par le 28 janvier 2026



Un homme de l'art DR

Villeneuve-lès-Avignon, battue de sangliers ce samedi 11 mars de 6h à 11h

Ecrit par le 28 janvier 2026



La société de chasse La Rassade procédera à une battue de sanglier, à [Villeneuve-lès-Avignon](#), sur un terrain situé plaine de l'Abbaye à proximité du chemin des Castors (parcours santé), chemin de la Saboye, chemin de la Seigneurette, chemin de Bourbon, chemin de la Grande Bastide, chemin de Labadier, chemin Saint-Honoré à proximité du camping et de la piscine, ainsi que sur le secteur du golf ce samedi 11 mars de 6h à 11h.

Dispositifs de sécurité

Il est donc recommandé aux habitants et aux riverains de prendre toutes les précautions nécessaires et de se conformer strictement aux dispositifs de sécurité qui seront mis en place sous la responsabilité de la société de chasse. cette opération vise à réguler la population des sangliers sur la commune de Villeneuve-lès-Avignon.

Stationnement & circulation

Le stationnement et la circulation seront interdits sur chemin des Castors, chemin de la Savoye, chemin de la seigneurette, chemin de Bourbon, chemin de la Grandre Bastide, chemin Labadier et chemin Saint-Honoré , le samedi 11 mars 2023 de 6h à 11h. Un barrièrage sera mis en place sur tous les accès. L'accès aux piétons sera interdit sur la zone de chasse.

MH

Ecrit par le 28 janvier 2026

Programme 'Flexitanie' : recharger son véhicule grâce aux énergies renouvelables



En janvier dernier, l'[Ademe](#), la [Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée](#) et [EDF](#) ont décidé d'étendre le programme 'Flexitanie' grâce à la nouvelle technologie de recharge intelligente V1G, qui permet de recharger sa voiture grâce au soleil et au vent d'Occitanie.

La commune de Villeneuve-lès-Avignon avait déjà servi de ville pilote pour ce programme qui ne proposait jusqu'alors la technologie V2G, qui permet de réalimenter un bâtiment, un quartier ou le système électrique grâce à l'énergie accumulée dans les batteries des véhicules électriques. 8 bornes V2G avaient été installées il y a 2 ans. Aujourd'hui, la Région Occitanie en compte 30 et représente donc la première région de France en termes de déploiement V2G.

Ecrit par le 28 janvier 2026

« Le partenariat entre EDF, la Région Occitanie et l'ADEME, permet à notre territoire d'être pionnier en France dans l'utilisation de cette technologie innovante. »

Carole Delga, présidente de la Région Occitanie

Maintenant, le programme 'Flexitanie' s'étend à la technologie V1G, qui permet de recharger sa voiture grâce aux énergies renouvelables. L'objectif de la Région est de déployer une centaine de bornes. Les premières ont donc été installées à Villeneuve-lès-Avignon. Elles devraient générer jusqu'à 20% d'économies sur la facture. « À l'horizon 2050, les technologies testées à Villeneuve-lès-Avignon, pourront équiper 40% du parc de véhicules en V1G et 20% en V2G, cela représentera une capacité de stockage équivalente à 10 tranches de centrale nucléaire, explique [Sylvain Vidal](#), directeur Action Régionale Occitanie Groupe EDF. Le projet Flexitanie répond parfaitement à l'ambition de préparer la Région Occitanie à utiliser 100% des énergies renouvelables disponibles localement. »

V.A.