

Ecrit par le 11 avril 2025

## Blauvac : une stèle pour la cerise des Coteaux du Ventoux



L'Organisme de gestion (ODG) [fruitventoux](#) a inauguré à Blauvac une stèle en hommage la cerise des Coteaux du Ventoux IGP. L'occasion de rappeler que le Vaucluse est le premier producteur français de cerises avec plus de 4000 hectares de cerisiers et une récolte d'environ 20 000 tonnes par an.

La stèle trône au cœur de l'aire géographique s'étendant sur les contreforts du Mont Ventoux depuis la plaine du Comtat Venaissin à l'ouest et le massif du Luberon au sud. Elle est aux côtés de celle de l'AOP Muscat du Ventoux, sur le belvédère offrant une vue sur le Mont Ventoux.

La stèle en forme de cerise, a été façonnée à partir d'un bloc de 1 500 kg de pierre de Crillon provenant

Ecrit par le 11 avril 2025

de la carrière PESCE, a été sculptée par l'artiste Vincent Pastourel, basé à Sarrians. Elle incarne la pérennité de cette marque officielle de qualité à travers le temps.

### Infos techniques et historiques

La cerise des coteaux du Ventoux IGP a obtenu la reconnaissance de l'Indication géographique protégée (IGP) par la Commission européenne en juillet 2021, devenant ainsi la première à obtenir cette distinction. Elle bénéficie d'un savoir-faire centenaire, transmis de génération en génération, la marque existant depuis 1985 et il s'agit de l'unique en France reconnue IGP. Les premières traces écrites concernant l'existence de cette cerise sur l'aire géographique remontent au XVII<sup>e</sup> siècle.



### Quelques chiffres

La cerise des Coteaux du Ventoux IGP se décline en 13 variétés, réparties entre les précoces, les pleines saisons et les tardives, sélectionnées selon des critères stricts de qualité et de conservation. La production s'étend sur une aire géographique de 86 communes, couvrant plus de 300 hectares, et implique environ une cinquantaine de producteurs et une dizaine de stations de commercialisation. Le potentiel de production total dépasse les 3 000 tonnes.

### Le cahier des charges

Les producteurs des cerises des coteaux du Ventoux IGP, situés dans l'Aire Géographique désignée, doivent respecter un cahier des charges rigoureux permettant de garantir la qualité de leurs produits. Il couvre divers aspects, notamment les conditions de production telles que la taille des arbres, le broyage des bois, ainsi que des critères de qualité détaillés. Les cerises sont récoltées à maturité optimale, assurant leur douceur caractéristique et leur couleur vive. Des normes strictes régissent également leur calibre, avec un minimum de 24mm. En ce qui concerne la commercialisation, les producteurs et les stations utilisent des emballages spécifiques, tels que des colis de 5 kg ou des barquettes, pour identifier clairement les produits certifiés IGP.

Sarah Ripert & L.G.

### Malemort-du-Comtat : la cerise des coteaux du Ventoux à la fête du terroir

Le dimanche 30 juin 2024, aura lieu l'inauguration de la fête du terroir et de la cerise des coteaux du

Ecrit par le 11 avril 2025

Ventoux IGP. Elle aura lieu à Malemort-du-Comtat et proposera différentes activités et exposants sur place.

La journée débutera avec l'ouverture des stands à 9 heures. L'inauguration officielle aura lieu à 11 heures en présence de la Peña « Li Parpagnas Lilen » de l'Isle-sur-la-Sorgue. Un verre de l'amitié est proposé sur le temps de midi sur la place des Écoles. De 13 heures à 15 heures se déroulera un concours de cracher de noyau de cerises ouvert à tous.

Tout au long de la journée, diverses animations sont prévues, telles que les méga-rires de Morières et « ses 30 vélos de l'impossible ! », ainsi que les 12 Balanz-bikes, des kartings à pédales pour enfants avec animateurs. Les visiteurs auront également l'occasion de découvrir de nombreux exposants proposant des artisanats, des métiers d'art, un vide-grenier, ainsi que des stands de restauration et de vente de cerises fraîches.

---

## **Auchan met le monde agricole en lumière avec la 4e édition de 'Tous aux champs, le tour'**



Ecrit par le 11 avril 2025



Après le succès des premières éditions de 'Tous aux champs, le tour', Auchan organise un nouveau tour de France. L'objectif est de mettre le monde agricole en lumière en emmenant ses collaborateurs, clients et partenaires à la découverte des producteurs, agriculteurs et éleveurs qui produisent les meilleurs produits du terroir qui sont ensuite vendus dans les magasins Auchan.

La tournée fera étape au magasin du Pontet ce jeudi 30 mai pour découvrir les vins Pierre Chanau en Côtes du Rhône avec la Cave Villedieu, et à celui d'Avignon ce vendredi 31 mai pour mettre en avant le miel des Compagnons du miel à Bollène avec Naturalim.

A travers cette opération et ses plus de 4 000 partenariats locaux, Auchan veut mettre en lumière le fait d'acheter des produits français à des prix qui permette une juste rémunération des agriculteurs, pêcheurs, producteurs, etc, afin de maintenir la souveraineté alimentaire française et de garantir à tous l'accès à des produits bons, sains, locaux, de saison. Auchan base sa philosophie sur quatre piliers : le goût et le plaisir, la proximité avec les agriculteurs, le respect de l'environnement, et la garantie de l'origine.

Ecrit par le 11 avril 2025

# Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition

Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par [le Grand Avignon](#), en collaboration avec plusieurs partenaires comme la [CCI de Vaucluse](#) ou [Interhone](#), proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant [Le Prieuré](#), 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, [Joel Guin](#), a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuri dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

## On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Écrit par le 11 avril 2025

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du [restaurant Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du [restaurant Pollen](#), [d'Aurélie Colmant](#) du [restaurant Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#) de [La Vieille Fontaine](#) « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

### Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué [Carole Amy](#), responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de [l'Opéra du Grand Avignon](#) « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait [fait ses preuves l'an dernier](#). Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulante qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraîchère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

### Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries,

Ecrit par le 11 avril 2025

moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à [l'Autre Scène](#), dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique [Périco Légasse](#), il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec [le CROUS](#), partenaire de l'évènement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

---

## Avignon : l'agriculture urbaine mise à l'honneur pendant 48h



Ecrit par le 11 avril 2025



**Le Tipi et l'association Les Jeunes Pousses organisent la 6<sup>e</sup> édition des 48h de l'agriculture urbaine ces samedi 25 et dimanche 26 mai. De nombreuses animations sont prévues dans divers lieux de la cité des papes et plus loin.**

Suite au succès remporté par les cinq premières éditions avignonaises, les 48h de l'agriculture urbaine font leur grand retour ce week-end à Avignon et ses alentours. Au programme : vente de plants, végétalisations, ateliers jardinage, conférences et visites de fermes et jardins.

### **Le programme**

#### Samedi 25 mai :

- **De 9h à 11h** : Semailles propose un atelier pour apprendre le nom des fleurs comestibles, les goûter, les reconnaître et comprendre leurs bienfaits pour le corps et la biodiversité ([inscription obligatoire](#) / 2370 Avenue de la Croix Rouge, Avignon).
- **De 9h à 12h** : Les Jeunes Pousses organisent une vente de plants locaux (Place St Didier, Avignon)
- **De 9h30 à 10h30, de 10h30 à 11h30, de 11h30 à 12h30** : visites de la champignonnière dans les caves de la Mirande ([inscription obligatoire](#) / 4 Place de l'Amirande).
- **De 9h à 17h** : découverte des journées à la ferme au Tipi (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **9h à 16h** : visite guidée des bassins de production de spiruline, observation au microscope de la spiruline, visites des tables de production de plants potagers, visites des jardins potagers de la ferme des Parpious (985 Rte de Terrefort, Barbentane).



Ecrit par le 11 avril 2025

- **De 10h à 18h** : découverte de la Ferme à Foison (1806 Chemin des Falaises, Pujaut).
- **De 10h à 12h30** : Volubilis propose une balade urbaine au 'fil de l'ombre', à la découverte d'espaces secrets historiques ou contemporains où la nature est omniprésente (11B Avenue du Blanchissage, Avignon).
- **De 11h à 12h** : Semailles vous fait découvrir le concept d'un jardin de Cocagne, dédié au maraichage bio, l'insertion par l'activité économique et l'éducation à l'environnement et à la nature (2370 Avenue de la Croix Rouge, Avignon).
- **De 14h à 19h** : 4<sup>e</sup> édition de la Fête de la Durette avec des visites de la ferme agroforestière, des ateliers autour de l'agriculture bio et la biodiversité, un marché paysan et des stands d'associations avignonaises (556 Chemin des Semailles, Avignon).
- De 17h à 18h : visite guidée dans les vignes de la Cave des Vignerons d'Estézargues (478 Route des Grès, Estézargues).

#### Dimanche 26 mai :

- **De 9h à 17h** : vente de plants locaux au Tipi (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **10h30** : projection du film *La Ferme des Bertrand* au cinéma Utopia (4 Rue des Esc. Sainte-Anne, Avignon).
- **De 10h à 11h15** : séance de yoga tous niveaux ([inscription obligatoire](#) / 57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **De 11h15 à 15h** : brunch avec des produits frais, locaux et de saison (15€, [inscription obligatoire](#) / 57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **De 14h à 16h** : conférence 'L'Agriculture Urbaine : un outil pour repenser nos systèmes agricoles ?' (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **De 16h à 19h** : apéro pétanque (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **De 18h à 00h** : repas préparé par La cantine du Fenouil à Vapeur, le resto Nawak et des amis paysans (6€, [inscription obligatoire](#) / 145 Rue Carreterie, Avignon).

---

## Cavaillon : l'exploitation Saint Félix est une 'Étoile de l'Europe' grâce à son projet de filets anti-insectes

Ecrit par le 11 avril 2025



**La seconde édition du concours 'Les Étoiles de l'Europe en [Région Sud](#)' a récompensé neuf projets représentant la diversité du territoire régional et qui œuvrent pour un futur plus vert et plus durable. Parmi les lauréats, l'exploitation cavaillonnaise Saint Félix s'est démarquée dans la catégorie 'Biodiversité' et a reçu le Prix spécial du jury pour son projet de filets anti-insectes pour ses pommiers.**

Le concours 'Les Étoiles de l'Europe en Région Sud' a pour objectif de soutenir et valoriser les acteurs du territoire qui s'engagent dans l'adaptation au changement climatique et la protection de l'environnement. Pour bénéficier de financements européens, les projets candidats doivent s'inscrire dans un ou plusieurs des quatre axes thématiques :

- La recherche et l'innovation face aux défis climatiques et environnementaux
- L'adaptation au changement climatique, la prévention des risques naturels et la résilience
- La transition vers une économie circulaire et économe en ressources
- La protection et la conservation de la biodiversité

Ecrit par le 11 avril 2025



Les lauréats. ©Pierre-Emmanuel Trigo

Parmi les lauréats cette année, on compte notamment l'exploitation Saint Félix, basée à Cavailon, qui est arrivée en haut du classement pour la catégorie 'Biodiversité'. Son projet, qui a aussi reçu le Prix spécial du jury, se base sur l'acquisition et l'installation de filets mono-rangs anti-insectes sur ses pommiers, afin de protéger les cultures sans avoir recours aux pesticides, tout en préservant la biodiversité. Le projet présente d'autres avantages tels que la réduction des traitements, de la consommation d'eau, des passages de tracteurs et donc leurs émissions de gaz à effet de serre.

Le coût total de ce projet s'est élevé à 51 125€, pour lequel l'Europe a contribué à hauteur 10 600€ et le reste a été autofinancé par l'entreprise.



Ecrit par le 11 avril 2025

# Le Parc du Mont-Ventoux organise l'évènement agricole « ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan

D'avril à juillet 2024, [le Parc du Mont-Ventoux](#) propose une 5<sup>ème</sup> édition des rendez-vous du Parc qui mettra en avant une offre de plus de 90 animations autour des thématiques de l'éducation et de l'environnement et de pratiques diverses. Elles sont le fruit de partenariats et collaborations entre les acteurs associatifs, les villages et l'équipe du Parc.

Le vendredi 24 mai 2024 de 16h30 à 19h, le parc naturel régional organise avec [la Safer Paca](#) et [Terre de Liens Paca](#) un évènement ouvert à tous intitulé « ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan. Cette initiative agricole permettra aux participants de participer à une balade qui aura pour but d'inventorier les friches de leurs communes. Cette immersion en pleine nature sera suivie par la diffusion du [court documentaire « Faim de terre »](#) qui permettra de poser les bases d'un débat entre les intervenants et les professionnels présents avant un apéritif convivial composée de produits agricoles locaux.

L'objectif sera d'aborder les problématiques et les bienfaits de l'agriculture locale, des terres nourricières, de la remise en culture des friches et des installations agricoles ainsi que des productions alimentaires locales. Cet évènement est donc destiné à tous les publics, que vous soyez agriculteur, propriétaire, habitant ou simple citoyen.

**Infos pratiques :** « Ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan. Vendredi 24 mai 2024, de 16h30 à 19h. Projection du court métrage à la salle de la Chapelle, place du château de Pazzis.  
**Infos/Résa :** Parc du Mont-Ventoux-04.90.63.22.74 [contact@parcduventoux.fr](mailto:contact@parcduventoux.fr)

---

## Les 10 marchés à la ferme débarquent dans le Vaucluse

Ecrit par le 11 avril 2025



Les agriculteurs du réseau [Bienvenue à la ferme](#) vont entamer leur programme 2024 avec 10 marchés dans 10 communes différentes qui vont être mis en place sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024. Ils auront comme objectif de mettre en avant la diversité des produits locaux et de valoriser le lien entre les consommateurs et les producteurs.

Le réseau « Bienvenue à la ferme » qui accompagne chaque année plus de 10.000 producteurs et agriculteurs va s'installer sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024 avec 10 marchés qui commencera avec une première date le jeudi 2 mai à Sarriens, au [Domaine Fontaine du Clos](#) et une date

Ecrit par le 11 avril 2025

finale à Sault le samedi 14 décembre 2024, à la [Ferme Auberge La Maguette](#).

Organisés sur 8 exploitations agricoles différentes, ces marchés auront à cœur de proposer aux vauclusiens une expérience singulière qui mettra en avant la diversité des produits locaux et qui favoriseront la relation et les liens entre les consommateurs et les producteurs.

### 3 nouvelles exploitations en cette année 2024

Les festivités débiteront dès le mois de mai avec la mise en place du premier stand de légumes, fruits, fromages, miels, viandes, œufs, céréales, mis en lumière par des animations, tombolas, espaces restauration, visites guidées.

Les visiteurs auront l'opportunité de déambuler à travers les stands, de tester les produits des fermes locales et d'échanger avec des agriculteurs de leur territoire qui feront découvrir leurs pratiques comme les processus de production.

Cette année, trois nouvelles exploitations rejoignent la série : le Domaine Fontaine du Clos à Sarrians, [Le panier de la Comtesse](#) à Uchaux et [La ferme aux hirondelles](#) à Orange.

**Infos pratiques : Les 10 marchés vauclusiens du réseau Bienvenue à la ferme. Du jeudi 2 mai au samedi 14 décembre 2024. Programme 2024 complet : le 2 mai 2024 de 17h à 20h au [domaine du Clos à Sarrians](#). Le samedi 15 juin 2024 de 10h à 18h [au panier de la Comtesse](#) à Uchaux. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 19h à [la Ferme La Reboule](#), à Avignon. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 18h à la [ferme Auberge La Maguette](#), à Sault. Le dimanche 30 juin 2024 de 10h à 21h au [Domaine du Vas](#), à Aubignan. Le samedi 13 juillet 2024 de 10h à 19h aux [Fruits du Campredon](#), à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le samedi 27 juillet 2024 de 9h à 19h à [la ferme aux hirondelles](#), à Orange. Le vendredi 6 septembre 2024 de 17h à 20h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le vendredi 13 décembre 2024 de 14h à 19h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le samedi 14 décembre 2024 de 10h à 18h à la [Ferme Auberge La Maguette](#), à Sault.**



Ecrit par le 11 avril 2025



Le Domaine Fontaine du Clos

## Emploi : plus de 34 000 projets de recrutement en Vaucluse

Ecrit par le 11 avril 2025



**Suite à la crise sanitaire, les recrutements ont connu une croissance significative. Une tendance qui a été perturbée par des défis environnementaux, des perturbations dans les chaînes d’approvisionnement et des tensions géopolitiques, créant une baisse du nombre de projets d’embauche de près de 14% sur un an. Selon l’enquête ‘Besoins en main d’œuvre 2024’ réalisée par [France Travail](#), 34 060 emplois potentiels ont été recensés en Vaucluse, ce qui représente une baisse de 5 540 projets de recrutement par rapport à l’année précédente.**

Près de 2 intentions de recrutement sur 3 (65%) émanent d’entreprises comptant moins de 20 salariés. Notamment dans les secteurs des services (55%), qui représentent la plus grande part de ces intentions à l’instar de la région, de l’agriculture et industrie agroalimentaire (26%), et du commerce (10%). Parmi les 34 060 projets de recrutement du département, 20 540 (soit 60%) sont jugés difficiles par les employeurs.

Au niveau de l’emploi saisonnier, il représente 1 projet de recrutement sur 2 en 2024, dépassant la moyenne régionale qui est à 40%. Les intentions d’embauche saisonnières représentent 17 170 projets de recrutement.

### Les services

Le secteur des services est le plus gros recruteur du département avec 18 630 projets de recrutement (en recul de plus de 8% sur un an). Les projets sont principalement situés dans le bassin d’Avignon (40%). Les métiers les plus recherchés sont ceux de serveurs de cafés et restaurants, d’aides de cuisine et



Ecrit par le 11 avril 2025

employés polyvalents de la restauration, d'agents d'entretien de locaux, d'employés de l'hôtellerie et de cuisiniers.



©Rawpixel.com - Freepik

### L'agriculture et l'agroalimentaire

C'est le Vaucluse qui compte le plus de projets de recrutement dans le secteur de l'agriculture et l'agroalimentaire parmi tous les départements de la région avec 8 950 projets. Ils se situent majoritairement dans les bassins Nord Vaucluse (34%) et Est Carpentras (31%). 86% des projets sont saisonniers, mais seulement 54% sont jugés difficiles, soit 6 points de moins que la moyenne départementale. Les profils les plus recherchés sont ceux de viticulteurs et arboriculteurs, d'agriculteurs, de maraîchers et horticulteurs, d'ouvriers peu qualifiés des industries agroalimentaires.



Ecrit par le 11 avril 2025

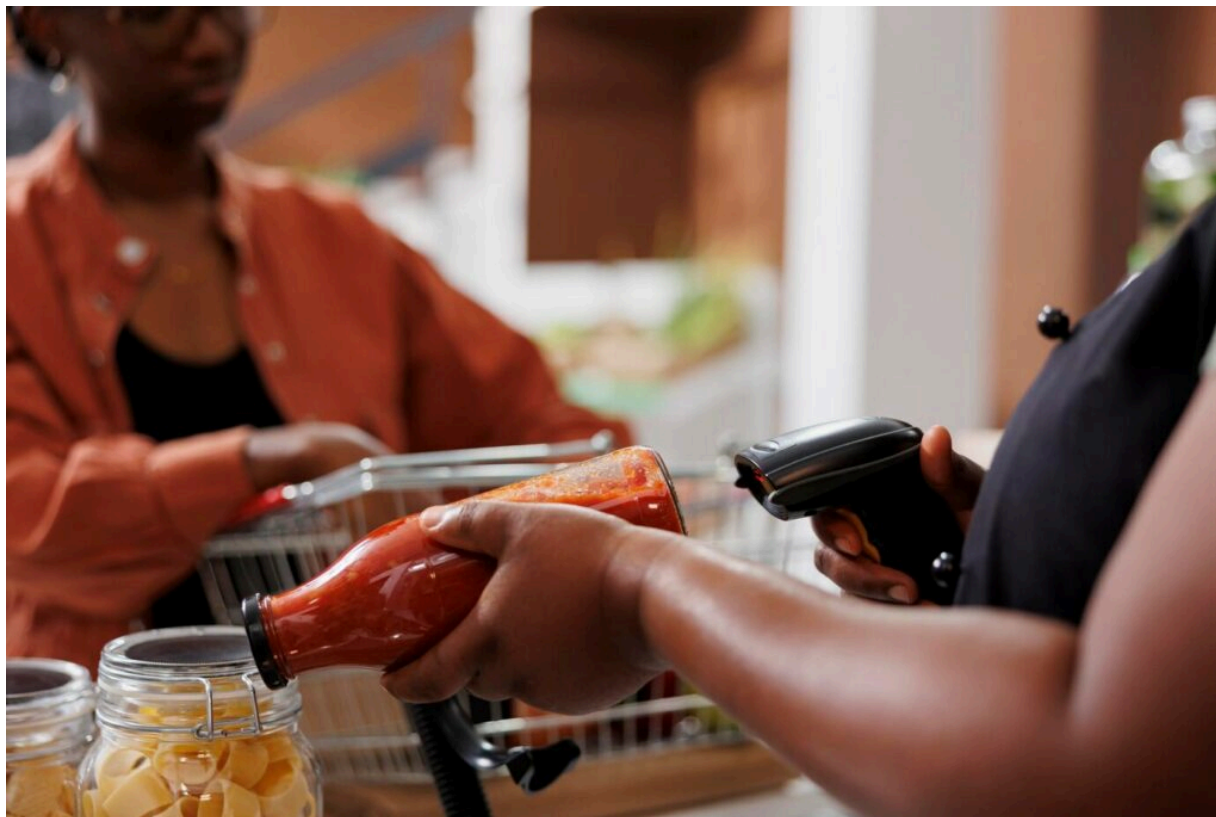


©Vecstock - Freepik

### **Le commerce**

3 330 projets de recrutement concernent les établissements commerciaux, majoritairement situés dans les bassins d'Avignon (42%) et du Sud Vaucluse (28%). Les profils les plus recherchés sont ceux d'employés de libre-service, de manutentionnaires et déménageurs peu qualifiés, de caissiers, de vendeurs en habillement et accessoires, articles de luxe, de sport, de loisirs et culturels, de caissiers et d'ouvriers mécaniciens de véhicules.

Écrit par le 11 avril 2025



©DC Studio - Freepik

### **La construction**

2 080 projets de recrutement proviennent de ce secteur, principalement situés dans le bassin Avignon (39%). 82% des projets sont jugés difficiles. Les profils les plus recherchés sont ceux de maçons qualifiés, d'ouvriers en électricité du bâtiment, de plombiers chauffagistes, d'ouvriers en travaux de façade, d'étanchéité et d'isolation.

Ecrit par le 11 avril 2025



©Pressfoto - Freepik

**Les 10 métiers les plus recherchés par les employeurs sont :**

- 1) Viticulteurs, arboriculteurs
- 2) Agriculteurs
- 3) Serveurs de cafés et restaurants
- 4) Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration
- 5) Agents d'entretien de locaux
- 6) Employés de l'hôtellerie
- 7) Cuisiniers
- 8) Professionnels de l'animation socioculturelle
- 9) Artistes (musique, danse, spectacles)
- 10) Aides à domicile et auxiliaires de vie

**Les 10 métiers jugés les plus difficiles à recruter sont :**

- 1) Agriculteurs
- 2) Viticulteurs, arboriculteurs
- 3) Serveurs de cafés et restaurants
- 4) Agents d'entretien de locaux
- 5) Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration
- 6) Aides à domicile et auxiliaires de vie



Écrit par le 11 avril 2025

- 7) Cuisiniers
- 8) Employés de l'hôtellerie
- 9) Professionnels de l'animation socioculturelle
- 10) Aides-soignants

---

## **Le Canal Saint-Julien, à l'origine du développement économique de la plaine de Cavailon**

Ecrit par le 11 avril 2025



**Construit au 12<sup>ème</sup> siècle, le canal Saint-Julien n'est pas uniquement la veine nourricière de la plaine cavaillonnaise qu'il irrigue. Il a été un enjeu de pouvoirs où se sont affrontés, pendant des siècles, les puissants : ecclésiastiques, nobles, riches familles, élus de Cavaillon... L'histoire du canal Saint-Julien n'a rien d'un long fleuve tranquille.**

Contrairement à ce que l'on pourrait penser le canal de Saint-Julien n'a pas été construit à l'origine pour irriguer. Ce n'était pas sa vocation première. Petit retour en arrière. Nous sommes au début du 12<sup>ème</sup> siècle, Cavaillon n'est alors qu'un port fluvial de la Durance et le siège d'un évêché influent. A cette époque-là, pour moudre les blés de ses terres, l'évêque Benoit, lance la construction d'un moulin, près de la chapelle de la porte Saint-Julien à Cavaillon (aujourd'hui portail d'Avignon). Il est actionné par l'eau d'un canal dérivé de la Durance, qu'il fait construire par la même occasion. L'évêque avait compris toute l'importance du rôle que pouvait jouer l'eau. Pas uniquement nécessaire à la vie, l'eau était aussi une source d'énergie, un outil de prospérité, donc de pouvoir. Le premier tronçon, d'une lieue (soit environ 6 000 mètres), comprenait également des canaux dit de fuite qui servaient à alimenter les douves des

Ecrit par le 11 avril 2025

remparts de la ville.

[Loto du patrimoine, Le pont aqueduc de la Canaou à Cavaillon sera restauré !](#)

### « Le canal St-Julien a transformé un désert en oasis ! »

Il fallut ensuite attendre un demi-siècle (1235) après son autorisation d'exploitation officielle en 1171, pour que l'eau de ce canal puisse être aussi utilisée pour l'irrigation. Une concession faite par les ecclésiastiques en échange de la prise en charge de la moitié des dépenses du canal. Mais l'utilisation de la force hydraulique pour les moulins restait prioritaire. Charité bien ordonnée commence par soi-même. Cet accord marqua le début de la diversification et du développement des activités agricoles de la plaine de Cavaillon. A cette époque, cette dernière n'avait pas la physionomie qu'on lui connaît aujourd'hui. Entre les crues dévastatrices de la Durance et du Coulon, et ses terres asséchées par le mistral, la plaine n'avait rien d'un jardin d'Eden. Ainsi, le Canal Saint-Julien, comme les autres construits après, ont permis d'irriguer les terres et d'y développer la culture des fruits et des légumes. Ces canaux sont à l'origine de toute la filière économique que l'on connaît aujourd'hui. Yvon Sarnette, un des anciens Président du Canal, a l'habitude de dire : « le canal St-Julien a transformé un désert en oasis ! ».

### La distribution et les modes d'arrosage depuis le canal Saint-Julien

#### En 1382, la ville de Cavaillon prends totalement la main sur ce canal

En 1322, une autre étape importante fût franchie dans l'histoire du canal. Les ecclésiastiques lâchèrent progressivement son contrôle en acceptant une cogestion avec les laïques. Et c'est en 1382, que la ville de Cavaillon prends totalement la main sur ce canal tant convoité. Une taxe pour le prélèvement de l'eau y fût ensuite instaurée. Elle existe toujours, c'est elle qui finance le fonctionnement et l'entretien de l'ouvrage. Mais, très rapidement le débit du canal n'y suffisait plus. Il a fallu capter l'eau de la Durance plus en amont, à Mérindol exactement. Mais cette commune appartenant au royaume de France (donc hors de la concession de 1171), il fallait l'autorisation du roi. Pas moins que cela. Et c'est grâce à l'intervention du marquis Meynier d'Oppède que François 1<sup>er</sup> accorda l'autorisation. En contrepartie, le marquis influent pouvait utiliser l'eau pour ses propres moulins. Ensuite, il utilisa aussi les fuyants du canal pour irriguer ses terres. Pas totalement désintéressé le bonhomme. Et c'est à lui que l'on doit le fameux pont-aqueduc de la Canaou qui permet au canal de franchir le Coulon. *Voir encadré*. Ce même marquis a même envisagé un moment vendre l'eau qui s'y écoulait. Mais l'évêque de l'époque, qui avait encore quelque influence, s'y opposa. Il y a des limites à ne pas dépasser, quand même.



Ecrit par le 11 avril 2025



©DR

### **En appartenant à tout le monde, personne ne peut plus en prendre le contrôle**

Ensuite, ce fût une longue période de tensions entre la ville de Cavaillon et la puissante famille d'Oppède pour le contrôle du canal. La révolution française mis un terme à ces conflits, et en 1818, ce fût la création d'un syndicat regroupant tous les utilisateurs du canal (plus de 5000 personnes). En appartenant à tout le monde, personne ne peut plus en prendre le contrôle. C'est encore ce principe qui prévaut aujourd'hui avec l'ASA (Association Syndicale Autorisée) du canal Saint-Julien, qui au fil de l'eau a repris en gestion les autres canaux de la plaine. Un bel exemple de modèle d'économie associative qui mériterait bien de faire des émules, s'agissant particulièrement de la gestion de nos ressources naturelles...

[ASA St Julien - Cuvelage Iscles de Milan et mise en eau du Canal Maître](#) from [TODD Développement Digital](#) on [Vimeo](#).

### **Le pont aqueduc de la Canaou**

Ecrit par le 11 avril 2025

Inauguré en 1537 par le roi François 1<sup>er</sup>, ce pont-aqueduc, qui enjambe le Coulon à Cavaillon, faisait le lien entre les quartiers Entre Deux Valats et du Petit Grès. Sa conception, dite en double arche, en fait un ouvrage unique au monde. Elle aurait été inspirée d'un dessin de Léonard de Vinci. L'utilisation d'une double arche permet de résister aux fortes pressions de l'eau, notamment en cas de crues. Classé monument historique en 2011, le pont-aqueduc de la canaou, propriété de l'ASA du Canal Saint-Julien est en cours de restauration.

### **L'ASA du canal de Saint-Julien :**

- Une structure juridique originale : association syndicale de propriétaires, présidée par Yves Jean et dirigée par Hervé Roullin, directeur général
- 13 collaborateurs
- 6 canaux : le canal Saint-Julien (22km), le canal des sables (9 km), le canal du plan oriental (6 km), le canal des Balaruts (4,6 km), le canal de Feugueyrolles (3 km), et le canal d'amenée (2,5 km)
- 170 km de filioles (canaux secondaires)
- 6 000 hectares de terres dominés sur 7 communes
- 15 000 parcelles desservies
- Droit d'eau annuel: 144 Mm3
- Prélèvement moyen annuel 84 Mm3 (60 Mm3 économisés chaque année grâce aux travaux de modernisation)
- Budget annuel : 3.9 M€ dont 1.79 M€ en fonctionnement et 2.12 M€ en investissements (chiffres 2023)