

Ecrit par le 22 décembre 2024

Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus



Déjà 40 ans que [Xavier Mathieu](#), le chef étoilé du '[Phébus](#)' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon...

Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et

Ecrit par le 22 décembre 2024

Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

Priorité aux producteurs locaux

« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel, aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, [O comme olive](#), des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils [Victor Geyres](#). Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle

Ecrit par le 22 décembre 2024

des olives. [Fanny Vayson](#), productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'...) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. [Romain Rézeau](#) du [Domaine des Peyres](#) à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien [traiteur](#)

Écrit par le 22 décembre 2024

[Pasqualino](#) de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhôdanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir,

Écrit par le 22 décembre 2024

m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué des valeurs humaines. »

« Je suis fier d'enseigner à l'École hôtelière d'Avignon. »

Xavier Mathieu



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vaclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'[École hôtelière d'Avignon](#) pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la

Ecrit par le 22 décembre 2024

qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : www.lephebus.com
phebus@relaischateaux.com
04 90 05 78 83

Pour ses 75 ans, le Lycée Agricole et Viticole d'Orange change de nom



Pierre Le Roy de Boiseaumarié. C'est le nom qu'a pris le Lycée Agricole et Viticole d'Orange à l'occasion de ses 75 ans, rendant hommage à celui qui est à l'origine du renouveau des

Ecrit par le 22 décembre 2024

appellations vitivinicoles en France.

Le Lycée Agricole et Viticole d'Orange, devenu le [Lycée Pierre Le Roy de Boiseaumarié](#), a célébré ses 75 ans il y a quelques jours, en présence de [Renaud Muselier](#), président de la Région Sud, [Bénédicte Martin](#), vice-Présidente de la Région déléguée à l'agriculture, à la viticulture, à la ruralité et au terroir, [Marie-Florence Bulteau-Rambaud](#), vice-Présidente de la Région déléguée à l'éducation, aux lycées, à l'orientation et à l'apprentissage, Yann Bompard, maire d'Orange, ainsi que de [Brigitte Bouvier](#), directrice de l'établissement.

Pierre Le Roy de Boiseaumarié est l'homme à l'origine du renouveau des appellations vitivinicoles en France, il a notamment beaucoup aidé les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape au siècle dernier. Il est le cofondateur de l'Institut national des appellations d'origine et de l'Académie du vin de France. Il a aussi créé le syndicat des vigneron des Côtes-du-Rhône. « Avec cette histoire si liée à notre territoire, j'ai souhaité en accord avec Monsieur le Maire, et sur proposition du Conseil d'Administration du Lycée que cet établissement porte le nom de Pierre Le Roy de Boiseaumarié, explique Renaud Muselier. C'est aussi un hommage nécessaire pour perpétuer la mémoire, et susciter des vocations chez nos lycéens. »

V.A.

Cowool : quel est le bilan un an après ?

Ecrit par le 22 décembre 2024



Le 3 janvier 2022, [Cowool](#), la résidence qui allie coworking et coliving, ouvrait ses portes. Un an après, quel est le bilan ?

[Cowool](#), c'est la résidence qui allie coworking et coliving, un concept inédit en Vaucluse. Situé 25 avenue Mazarin, l'espace de 4 500m² comprend 98 « flex appartements », 17 bureaux privatifs, un open space de 280m², un espace restauration de 160m² et une multitude de services : espace fitness, espace gaming, studio audiovisuel, salle de cinéma, salon de lecture, atelier cuisine, boulodrome, potager... Tout cela mit à la disposition des « coworkers » et des « colivers ».

Ouverte depuis le 3 janvier 2022, la résidence, qui réinvente la façon de travailler, vient de souffler sa première bougie. L'occasion de faire le bilan de cette première année avec [Anne Audrey Beraud](#), directrice du site avignonnais. « Le bilan va au-delà des espérances et des objectifs qu'on s'était fixé, explique-t-elle. On est fière d'avoir pu développer ce concept à Avignon ».

Elle poursuit : « que ce soit en termes de taux d'occupation, de communauté, de comment les personnes vivent le Cowool, parce que ça se vit, cela va au-delà de nos espérances ». Pour la directrice du site, cette première année est un succès : « on a rempli notre pari de pouvoir faire vivre cette résidence et que ça marche. On est super content parce que certains étaient sceptiques d'avoir un concept comme celui-ci à

Ecrit par le 22 décembre 2024

Avignon, parce qu'on se dit 'Avignon ce n'est pas une grande ville'. Donc on est ravi de ces résultats ».

[Lire également : « Cowool : un concept inédit avec Avignon en chef de file »](#)

Entre 85 et 95% de taux d'occupation

Avec un taux d'occupation qui oscille entre 85 et 95%, pour la partie coliving, l'objectif est atteint selon Anne Audrey Beraud : « on est monté en puissance. Tous les mois, on prenait au moins 15% de taux d'occupation. Maintenant, on sent qu'on a atteint nos objectifs, qu'on a notre rythme de croisière. Notre taux d'occupation oscille entre 85 et 95%, mais c'est constant ».

Sur sa partie coliving, la résidence propose des tarifs dégressifs. Ainsi, pour une durée de 6 mois, durée moyenne d'un séjour, le tarif est de 720€ charges comprises (eau, électricité, wifi), auxquels s'ajoute la taxe de séjour. Pour ce prix, le résident a accès à un appartement totalement équipés et à la quasi-intégralité des services de la résidence (espace fitness, gaming, jardin, boulodrome, etc.) hors parking (payant).

L'une des particularités de la location des « flex appartements » est la simplicité d'accès. En effet, aucun revenu, ni contrat de travail n'est demandé pour accéder à ces appartements design contrairement aux logements plus traditionnels, qui nécessitent l'élaboration d'un dossier. « On facilite l'accessibilité au logement », se félicite la directrice du site.

Concernant la partie coworking, là aussi, c'est un succès avec l'entièreté des bureaux privatifs occupés au mois de décembre 2022. « On est full également sur les bureaux. Après, l'open space reste complètement accessible pour ceux qui n'ont pas besoin de bureau », précise-t-elle.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024



Ecrit par le 22 décembre 2024



Les « flex appartements » proposés par Cowool Avignon sont entièrement équipés © Morgan Palun.

Jusqu'à 17 nationalités présentes

Les colivers, nom donné aux personnes louant un flex appartement, représente 20% de la clientèle de Cowool Avignon. Une clientèle venue des quatre coins du monde : « ce qu'on a constaté, c'est qu'on a par moments 17 nationalités différentes : Brésil, Australie, Etats-Unis, Nouvelle Zélande... On ne s'attendait pas à avoir cette richesse en termes de culture et d'échange », explique Anne Audrey Beraud. « Ça va au-delà de nos espérances parce qu'on se posait la question de savoir quelle clientèle on allait recevoir et, c'est ce qu'on aime, c'est très éclectique ».

A l'inverse, sur la partie coworking, les 80% restants, la clientèle est majoritairement composée de Vauclusiens. « On va avoir des startups, des jeunes entrepreneurs, des sociétés », précise la directrice du site.

Ainsi, entrepreneurs, étudiants, cadres supérieurs, hauts dirigeants, nomades digitaux se côtoient et échangent au sein de la résidence, qui revendique cette mixité : « c'est ce qui est top. Un cadre sup. va pouvoir échanger avec un étudiant et un jeune entrepreneur actif avec un senior. C'est ce qui crée toute la richesse de Cowool. C'est génial cette mixité, ce lien social avec des profils de client qui ne se seraient

Écrit par le 22 décembre 2024

jamais parlé ou rencontré », explique Anne Audrey Beraud.

Un concept ancré localement

« L'intérêt de Cowool est de pouvoir s'appuyer sur les forces vives du territoire », explique Anne Audrey Beraud. Composé d'une équipe de quatre personnes qui se consacrent entièrement au bon fonctionnement de la résidence, le site fait appel à une dizaine de prestataires locaux qui s'occupent notamment du ménage, de la technique et de la cuisine. La résidence, qui souhaite aller encore plus loin en 2023, est également en partenariat avec « [Semailles](#) », l'association maraîchère de réinsertion qui se situe sur la ceinture verte.

« Je ne peux pas encore tout dévoiler, mais on veut s'inscrire dans la synergie du festival. Là, on y travaille, on a des pistes, on a plus que des pistes... On veut vraiment s'inscrire dans le territoire et s'appuyer sur tout ce qui se fait localement », explique la directrice du site, qui reste évasive sur le sujet. Alors, animation(s), Tiers-lieu ? Il faudra attendre l'été pour découvrir cela.

En plus de vouloir s'inscrire dans la synergie du festival, la résidence souhaite poursuivre les animations déjà mises en place au cours de la première année : « les animations sont hyper importantes chez nous. En septembre, on a fait des lives musicaux. Pendant 3 jours, on a fait un petit festival électro. En décembre, on a fait un atelier bûche et un petit marché Noël ».

Le « Christmas Food village » a réuni tous les jeudis de décembre quatre artisans qui venaient présenter leurs produits : « on a été hyper étonné, ça a beaucoup plu à nos Cowooler ».

Ecrit par le 22 décembre 2024



Les prestataires employés par Cowool assurent notamment l'espace restauration © Morgan Palun.

« Ça avance comme les investisseurs le souhaitent »

Cowool Avignon a été pensé comme un pilote : « c'est hyper formateur, on découvre, on test et ça, c'est génial » s'enthousiasme la directrice. Depuis quelques mois, une autre résidence a ouvert ses portes à Cergy et d'autres ouvriront prochainement à Grenoble, Lille et Toulouse, où deux résidences sont prévues. « Le développement est bien lancé, ça avance comme les investisseurs le souhaitent », poursuit Anne Audrey Beraud.

Chacune des nouvelles résidences bénéficiera des enseignements tirés de celle d'Avignon. « Je ne dirais pas qu'on a eu de gros échecs. On n'a pas eu de grosse désillusion, ce sont plutôt des rajustements. Ce qui va être intéressant avec le développement de Cowool, c'est que ça dépendra du marché des uns et des autres ». Le Cowool Avignon bénéficie de la saisonnalité forte du festival, là où celui de Cergy est entouré d'un vivier d'entreprise qui crée de l'intérêt et du têt d'occupation.

Si chaque Cowool est unique, une chose est essentielle et doit se retrouver dans chacune des résidences selon la directrice du site d'Avignon : l'esprit. « Ce qui m'a vraiment frappé, c'est l'esprit Cowool, le mindset, la communauté. Vous avez des relations avec vos clients qui sont tellement plus profondes »

Écrit par le 22 décembre 2024

confie la directrice du site. « En un an, si j'ai une chose à retenir de Cowool, c'est ça, c'est cet esprit ».

Le bilan de la première année d'existence de Cowool Avignon dépasse donc les attentes de sa directrice, reste à voir si le succès sera également présent pour les autres sites qui ouvriront prochainement.

Le permis de conduire fête ses 100 ans



Ecrit par le 22 décembre 2024

Premier examen de France et symbole du passage à l'âge l'adulte, le fameux papier rose célèbre ses 100 ans.

La dénomination « permis de conduire » naît le 31 décembre 1922, il y a 100 ans exactement. Le permis succède alors au certificat de capacité, instauré pour circuler en véhicule à moteur à Paris puis sur l'ensemble du territoire.

Depuis, si son appellation n'a pas changé, son apparence comme l'étendue des connaissances qu'il sanctionne ont en revanche bien évolué en un siècle. Le fameux papier rose à trois volets a laissé place à un format plus petit, rigide, commun à tous les pays de l'Union Européenne. Le contenu, lui, s'est considérablement enrichi pour accompagner la codification toujours plus précise de la route, l'évolution des mobilités, des comportements des conducteurs, des caractéristiques des véhicules et des infrastructures.

Le permis se décline à présent en différentes catégories en fonction des types de véhicule, prend en compte la spécificité des conducteurs novices, intègre de nouveaux modes d'apprentissage et inclut dans son enseignement l'attention à porter aux autres usagers à commencer par les plus vulnérables.

En un siècle, le permis de conduire a su épouser la mutation d'une société de plus en plus sensible au caractère inacceptable de la mortalité routière. En témoigne sa transformation en un permis à points, le 1^{er} juillet 1992, pour responsabiliser les conducteurs, afin qu'ils évitent l'infraction et sa récidive.

En 2021, 82,9% des conducteurs disposaient de 11 ou 12 points, preuve d'une adoption massive d'une conduite responsable.

J.R

Avignon-Le Pontet, Self Tissus fête ses 3 ans en grande pompe ce samedi 10 décembre !

« Nous fêterons demain, samedi 10 décembre, les 3 ans de notre magasin [Self Tissus](#) s'enthousiasme [Flore Linotte](#), cheffe d'entreprise à la tête de Sel Tissus et lauréate et membre du [Réseau Entreprendre Rhône-Durance](#). Pour l'occasion, l'association 'La communauté de l'aiguille' fraîchement créée depuis 2 mois environ, s'est associée à notre anniversaire. Les couturières de l'association animeront des ateliers gratuits toute la journée de ce samedi et, à 17h, défileront vêtues de leurs créations pailletées. »



Ecrit par le 22 décembre 2024

Des ateliers couture

Des ateliers couture sont proposés toute la journée. Six créneaux de 30 mn sont disponibles : de 11h à 11h30 ; de 11h30 à 12h ; de 14h à 14h30 ; de 14h30 à 15h ; de 15h à 15h30 et de 15h30 à 16h. Inscription : <https://tinyurl.com/es4nremf>

Les infos pratiques

Anniversaire, 3 ans de Self Tissus. 472, avenue Louis Braille. Centre commercial Auchan. 84130 Le Pontet. Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h. Le samedi de 9h30 à 19h, en journée continue. www.selftissus.fr Également sur facebook, Instagram et Pinterest

Association de couturières partenaire : la Communauté de l'aiguille, présidente Laure Nguyenchi ; lacommunautedelaiguille@gmail.com

Ecrit par le 22 décembre 2024

Self Tissus

Tissus • Machines à coudre • Mercerie

SAMEDI 10 DÉCEMBRE

**DÉFILÉ
DE MODE**
«Osez briller !»

**RV
à 17h !**



**ATELIERS
COUTURE
GRATUITS**
*«Je crée un coussinet
à aiguilles»*
(A partir de 8 ans)

Les ateliers sont animés par :



Inscrivez-vous vite à un atelier !

Lien : <https://tinyurl.com/es4nremf>

6 créneaux de 30 minutes proposés :

11h à 11h30 - 11h30 à 12h - 14h à 14h30

14h30 à 15h - 15h à 15h30 - 15h30 à 16h



472 avenue Louis Braille - C.C. AUCHAN - 84130 Le Pontet

Ouvert du lundi au vendredi, de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 19h, en journée continue

www.selftissus.fr

Suivez-nous sur Self Tissus Avignon Self Tissus France

Ecrit par le 22 décembre 2024



Bédarrides : la communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat plante un arbre symbolique pour ses 20 ans

Ecrit par le 22 décembre 2024



En 2022, la communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat fête ses 20 ans. Pour l'occasion, elle prévoit un événement dans chacune de ses communes. Le premier des cinq événements a eu lieu à Bédarrides, où un arbre a été planté.

C'est un chêne blanc qui a été planté au sein du Parc Daillan à Bédarrides il y a quelques jours. Les élus municipaux et communautaires se sont réunis avec les habitants de la commune afin de clôturer l'année et de fêter les 20 ans des Sorgues du Comtat. « 20 ans déjà que, de la volonté de 4 maires de s'unir ensemble en 2002, s'est construit au fil des ans », a commencé par déclarer Christian Gros, le président de la communauté d'agglomération.

« C'est la bonne entente qui règne entre les communes, un projet de développement solide et ambitieux, qui respecte les identités et les volontés communales, et un pacte financier vertueux », a-t-il poursuivi avant de remercier les élus communautaires qui agissent ensemble, pour le quotidien des habitants des Sorgues du Comtat.

Ecrit par le 22 décembre 2024

20 ans de coopération

Aujourd'hui, les Sorgues du Comtat comptabilisent plus de 50 000 habitants étalés sur 5 communes. A la signature de l'arrêté de la création de la communauté des communes en 2001, ce sont trois communes qui se sont unies : Entraigues-sur-la Sorgue, Monteux et Pernes-les-Fontaines. L'année suivante s'est ajouté Althen-des-Paluds. En 2009, Entraigues-sur-la-Sorgue a quitté les Sorgues du Comtat pour rejoindre le Grand Avignon. Bédarrides et Sorgues ont ensuite rejoint les 3 communes restantes en 2017.

Depuis ses deux adhésions, la communauté des communes a approuvé un nouveau projet de territoire, une stratégie de développement touristique, et elle s'est engagée dans un plan climat air énergie territorial. Maintenant qu'elle a atteint les 50 000 habitants, elle a pu officiellement acquérir le titre de communauté d'agglomération en 2022.

V.A.

Grand Avignon : le tram a transporté plus de 5 millions de passagers en 3 ans

Ecrit par le 22 décembre 2024



Hier, le 19 octobre, le tram du réseau [Orizo](#) du Grand Avignon a fêté ses trois ans. Durant ces trois années, ce sont plus de 5 millions de passagers qui ont pris ce mode de transport, notamment depuis les arrêts Gare centre et St Chamand, qui sont les stations les plus fréquentées. Au terme de [sa première année de mise en service](#), le tramway avait séduit 1 200 000 voyageurs.

Avec désormais près de 10 000 voyageurs par jour, le tram représente la ligne la plus fréquentée du réseau Orizo qui compte de plus en plus d'abonnés, notamment grâce à [la baisse des tarifs de ses abonnements](#). D'ailleurs, 7 sur 10 de ses voyageurs détiennent un abonnement, et 53% d'entre eux ont moins de 26 ans. Avec ses 5,2 km de tracés, ses 10 stations, et ses 60 conducteurs, le tram séduit de plus en plus. [Sa seconde phase](#), qui ajoutera 3,2 km et 6 stations reliant le parking de l'île Piot au quartier Saint-Lazare, devrait être en place d'ici 2025.

V.A.

Ecrit par le 22 décembre 2024

France Active Paca : 20 ans d'accompagnement



Cette année, **France Active Provence-Alpes-Côte d'Azur** fête un anniversaire important : ses 20 ans ! Une célébration a été organisée dans chaque département de la région. En Vaucluse, c'est au **Village**, à Cavillon, que se sont réunis les salariés de France Active et leurs invités, les entrepreneurs partenaires.

Entre les arbres, près du bâtiment principal du Village, à Cavillon, règne une ambiance chaleureuse. Un petit groupe s'est formé autour de bancs faits de troncs d'arbre. Les rires jaillissent et les sourires s'affichent sur tous les visages. Il s'en dégagerait presque une ambiance de colonie de vacances. Au-dessus des têtes, des banderoles sont accrochées entre les arbres. Tous sont ici dans un même but : célébrer l'anniversaire de France Active Paca.

20 ans d'existence. 20 ans de création, de réussites, d'accompagnement, de mobilisation, de connexion, et de partenariats. « Deux décennies durant lesquelles la structure a accompagné des projets de

Ecrit par le 22 décembre 2024

créateurs, des projets entrepreneuriaux engagés, des projets risqués, ou encore des projets liés à la transition écologique », a affirmé fièrement [Dominique Giabiconi](#), directeur de France Active Paca.



Une trentaine de personnes sont venues célébrer les 20 ans de France Active Paca. ©Victor Janjic

Une célébration au Village

Les invités ont donc été accueillis au Village, une structure qui existe depuis 30 ans à Cavaillon. « Ce Village est né sous une ambition utopique pour connecter l'aspect écologique et la solidarité », explique son co-président Dominique Guillaume. L'après-midi s'est ainsi scindée en plusieurs parties. Après avoir écouté l'indispensable discours des 20 ans et une courte présentation du Village, les invités ont pu réaliser plusieurs activités.

Dans un premier temps, plusieurs groupes ont été formés et chacun avait pour guide une personne du Village qui l'a accompagné vers l'un des pôles principaux de la structure. Si certains sont allés découvrir le coin maraîchage, d'autres en ont appris plus sur l'écoconstruction. Globalement, tous les groupes ont découvert comment le Village s'engage pour l'insertion, l'inclusion et la transition écologique. Dans un second temps, les invités ont dû faire travailler leurs méninges en imaginant à quoi ressembleraient les Unes des journaux d'ici 20 ans, sur les thèmes du climat, de la démographie, de la mutation du travail, ou

Écrit par le 22 décembre 2024

encore des énergies. Tous les aspects sur lesquels France Active Paca travaille au quotidien depuis 20 ans.



Présentation des bacs à compost, fabriqués par les personnes en situation de réinsertion accueillies par le Village. Beaucoup se reconvertissent d'ailleurs dans la menuiserie. ©Victor Janjic

20 ans de développement

France Active est un réseau qui a été créé en 1988 à Paris comme outil de lutte contre le chômage. Le projet s'est peu à peu développé sur tout le territoire français avec des outils nouveaux et un public nouveau. Aujourd'hui, il regroupe trois métiers : l'accompagnement, le financement, et la mise en réseau.

La structure régionale France Active Paca, elle, est née en 2002 sous l'impulsion de l'État, la Banque des territoires et la Région Sud. Désormais, elle dispose d'une antenne dans chacun de ses départements et compte une trentaine de salariés. L'antenne vaclusienne, elle, n'est apparue il y a seulement 14 ans. Elle comptabilise trois salariés et travaille notamment avec le Grand Avignon, la Cove, les Sorgues du Comtat, ou encore le Département.

Que retenir de ces 20 années ?

Écrit par le 22 décembre 2024

Si pendant plusieurs années, France Active Paca ne s'est contenté que d'un seul siège à Marseille et se déplaçait dans le reste du Département, l'organisme peut aujourd'hui se féliciter d'avoir abouti à un réel développement territorial. « Nous sommes implantés sur chaque département depuis trois ans avec des équipes qui se structurent et se développent », explique [Claire Moreau](#), responsable pôle Accompagnement de France Active Paca.

Les équipes de France Active Paca soulignent également une expertise qui a continué de se développer d'année en année, qui a réussi grâce aux partenariats et aux coopérations et qui a su s'adapter à chaque projet. « Nous n'aurions pas pu nous développer sans tous les beaux projets que nous avons accompagnés, c'est un vrai travail d'équipe au quotidien », développe Claire Moreau.

À quoi s'attendre les 20 prochaines années ?

« Notre objectif est de parvenir à développer des outils de financement qui soient indexés sur autre chose que la rentabilité économique, explique Claire Moreau. Cela voudra dire que le mouvement est entendu et qu'il se poursuit. »

Bien entendu, les autres missions de France Active Paca sont de continuer à être un acteur de l'accompagnement, surtout dans des endroits où ce type d'accompagnement est justement plus difficile d'accès. La structure souhaite également continuer de permettre la rencontre avec divers acteurs qui maillent le territoire et qui sont au premier plan des enjeux qui sont importants pour France Active Paca tels que l'inclusion ou la transition écologique.

Rock'n Cabasse : le Domaine de Cabasse fête ses 60 ans

Ecrit par le 22 décembre 2024



Vignoble

Vendredi 12 août, le [Domaine de Cabasse](#) fêtera ses 60 ans. A cette occasion, une soirée concert et grillades est organisée au domaine, à partir de 19h. Au programme : concert de [Zoa Jukebox Band](#), bar à vin, danse et convivialité. Cette soirée permettra également de découvrir les vins du domaine.

Les infos pratiques

60 ans du Domaine de la Cabasse. 547 Rte de Sablet, 84110 Seguret. *Vendredi 12 août à partir de 19h - tarif unique de 20€ (événement non-remboursable)- réservation au 04 90 46 91 12 ou sur info@cabasse.fr*

J.R.

Écrit par le 22 décembre 2024

ROCK'IN CABASSE

60 ANS DU DOMAINE ! ET DU VIGNERON...

Vendredi
12 Août
dès 19h

Concert 
Grillades 
Bar à vin 

 **SÉGURET** 

SUR RÉSERVATION 20€
04.90.46.91.12 - INFO@CABASSE.FR

PAIEMENT À L'INSCRIPTION

ÉVÈNEMENT NON REMBOURSABLE