

Écrit par le 23 décembre 2024

Concert hommage à Puccini à la Collégiale Saint-Didier d'Avignon



Deux œuvres vocales sacrées, La Messa di Gloria et le Requiem

Giacomo Puccini : *Requiem pour chœur*, violon-alto et orgue, *Messa di Gloria* pour chœur et ensemble instrumental. Une œuvre écrite à peine âgé de 20 ans, *La Messa di Gloria* pour chœur et ensemble instrumental laisse entrevoir un compositeur aux riches harmonisations et dont le langage musical s'oriente plus vers de la musique scénique que religieuse... Quant au Requiem, relativement peu exécuté et composé 25 ans après *La Messa di Gloria*, à l'occasion du 4^e anniversaire de la mort de Giuseppe Verdi, il apportera ce moment de recueillement attendu pour une telle œuvre.

Une soirée italienne sous la direction musicale de Pierre Guiral

avec le Chœur de l'[Opéra Grand Avignon](#)

Écrit par le 23 décembre 2024

Patrick Garayt : ténor
Jean-François Baron : baryton
Adrien Djouadou : basse
Ensemble instrumental : Cum Jubilo
Luc Antonini : orgue

Samedi 16 novembre 2024. 20h. 10 à 22€. Collégiale Saint-Didier. Place Saint-Didier. Avignon. 04 90 14 26 40.

'Chewing Gum Silence' à la Fabrika d'Avignon



Écrit par le 23 décembre 2024

Un spectacle musical, gardien des mélodies du monde

Dans une mise en scène mêlant le rêve et l'absurde, le musicien Antonin Tri Hoang, la pianiste Jeanne Susin et le batteur Thibault Perriard s'attaquent avec humour à ces « petits bouts d'airs qui nous trottent dans la tête » dans un grand jeu de cache-cache musical. Ils incarnent sur scène trois archivistes sonores au milieu de boîtes à mémoire remplies des mélodies du monde. Et le chewing-gum dans tout ça ? Mais Chut !!!!

Le Festival d'Avignon, c'est toute l'année

Quatre représentations scolaires se sont tenues auparavant à La FabricA pour 1400 élèves, leur permettant de vivre une expérience de spectateur dans le cadre des activités éducatives développées avec la ville d'Avignon. L'aménagement des rythmes scolaires inclut aussi des ateliers de pratique théâtrale dont 4 groupes d'élèves bénéficieront (écoles Roland Scheppler, Melly et Paul Piaux) avec l'artiste Nadjette Brailleux sur une période de 6 semaines.

Samedi 16 novembre. 16h. 5 à 15€. À partir de 6 ans. [La FabricA](#). 11 rue Paul Achard. Avignon.

'Le sourire de Darwin', l'invitation d'Isabella Rossellini à la Scala Provence

Écrit par le 23 décembre 2024



Isabella Rossellini, mannequin, actrice, metteuse en scène, fille du grand cinéaste Roberto Rossellini et de l'actrice Ingrid Bergman

On connaît tous Isabella Rossellini, mannequin, actrice, metteuse en scène, fille du grand cinéaste Roberto Rossellini et de l'actrice Ingrid Bergman. Ce que l'on sait moins peut-être c'est qu'elle a toujours été passionnée par les animaux et a récemment obtenu un master d'éthologie au Hunter College de New York. En parallèle de ses études, elle a réalisé Green Porno, Seduce Me et Mamas, une série de courts métrages primés mettant en scène de manière humoristique des études scientifiques sur les comportements animaliers. Récemment, elle a présenté en tournée sa nouvelle représentation théâtrale Link Link Circus qui traite des capacités comportementales et cognitives des animaux.

'Le sourire de Darwin', une grande leçon d'humanité

« J'ai écrit ce spectacle pendant le confinement pour réconcilier les deux amours de ma vie : le jeu d'actrice et le comportement des animaux », précise Isabella Rossellini avec le sourire approprié pour parler de son projet mis en scène par Muriel Mayette-Holtz. Elle veut, avec beaucoup d'empathie et sous forme d'une sorte de conférence, réconcilier deux mondes apparemment opposés : les chercheurs et les artistes. « Jusqu'à présent, ces deux mondes étaient séparés et, grâce à ce travail, j'ai enfin réuni le cœur et la tête, le théâtre et la science. » Il fallait pour cela le talent d'une artiste au grand cœur !

Ecrit par le 23 décembre 2024

Samedi 16 novembre. 20h. 15 à 38€. [La Scala](#). 3 rue Pourquery de Boisserin. Avignon. 04 90 65 00 90.

Medef Vaucluse : le patron de GSE pour un nouveau départ



[Roland Paul](#), président de [GSE](#), est le nouveau président du [Medef Vaucluse](#). Elu pour un mandat de 3 ans, il succède à [Jean-Louis Maurizi](#), président du [Medef Sud](#), qui assurait

Ecrit par le 23 décembre 2024

l'intérim depuis juin dernier. Si l'élection du patron avignonnais d'une des plus belles entreprises du département lors de l'assemblée générale du mouvement qui vient de se tenir à [la Collection Lambert](#) n'est pas une surprise, elle devrait cependant mettre un terme à la reprise en main par les instances nationales de la gouvernance locale du Mouvement des entreprises de France en Vaucluse.

Juste avant l'été [le syndicat patronal avait dépêché plusieurs de ses dirigeants nationaux et régionaux](#) pour venir mettre de l'ordre au sein du Medef 84. A cette occasion, c'est Bruno Arcadipane, premier vice-président du Medef national en charge des adhérents, qui avait endossé le rôle du 'nettoyeur'. « Cela s'est bien passé. On a tourné la page de façon propre », précisait-il alors.

Celui qui est aussi [président d'Action Logement](#) nous avait également expliqué que lorsque [Patrick Martin](#), le nouveau président national du Medef élu en juillet 2023 « avait fait le tour d'horizon des territoires où il y avait des problèmes à régler, le Vaucluse était apparu en haut de la pile des priorités. Il était, de ce fait, indispensable de recréer une dynamique. Ce territoire, avec la qualité des entreprises et son tissu économique qui le composent, le mérite. Il est donc important que le Medef retrouve sa place. » Un nouveau départ qui a pris la forme de la création d'une nouvelle association, la mise en place de 12 administrateurs, d'un conseil d'administration enrichi au fil des semaines ainsi que la récupération des divers mandats patronaux comme l'Urssaf, la CPAM, la Caf, les prud'hommes...

« Désormais, nous allons veiller à ce que le Medef Vaucluse respecte bien les statuts et l'éthique du national », avait ensuite fermement annoncé Bruno Arcadipane.

[Patronat : le Medef Vaucluse tourne la page de l'UP-Medef 84](#)

Un signe déjà ? C'était dans [les locaux 'modèles' du siège social de GSE](#) dans la zone d'activité de l'aéroport de la cité des papes que s'était tenu cette première AG ayant débouchée sur la désignation de Jean-Louis Maurizi.

Près de 6 mois plus tard, c'est donc le président de GSE qui a pris en main les destinées du Medef 84. Pour l'occasion, le nouveau patron des patrons vauclusiens a même été adoubé par Patrick Martin. Le président du Medef national est ainsi venu en personne visiter le siège de GSE, puis l'entreprise [Naturex](#), leader mondial des ingrédients naturels issus des plantes basé dans la zone d'Agroparc à Avignon, avant d'assister à l'AG du Medef 84 et l'élection de son nouveau président local.

« Je suis très heureux que l'on assiste à une renaissance du Medef Vaucluse. »

Patrick Martin, président du Medef

Ecrit par le 23 décembre 2024

« Je suis très heureux que l'on assiste à une renaissance du Medef Vaucluse, se réjouit d'ailleurs Patrick Martin. Nous sommes convaincus que le Vaucluse et ses entreprises ont besoin d'un Medef départemental puissant et dynamique. Je suis absolument ravi que Roland Paul se soit présenté, qu'il ait été élu, parce qu'il fait partie des chefs d'entreprise les plus emblématiques de ce département, et également au niveau national. C'est de très bon augure pour l'avenir de ce Medef. »



Avant de participer à l'AG du Medef Vaucluse, Roland Paul a fait découvrir le siège de la société GSE au président national ainsi qu'aux principaux acteurs économiques du territoire. ©LG/L'Echo duMardi

« Ce que l'on pouvait reprocher à l'ancienne structure, c'est qu'elle avait oublié ce qu'était le rôle du Medef, confie pour sa part Jean-Louis Maurizi. Elle gérait surtout les mandats, mais elle avait oublié que le principal rôle d'un Medef territorial, c'est d'être là pour les adhérents. C'est-à-dire d'aller d'abord à la rencontre des entreprises, leur dire pourquoi il était important qu'elles adhèrent afin de bénéficier des réseaux du Medef en matière de développement de la formation professionnelle ou de l'apprentissage par exemple. »

Et le président du Medef Sud d'insister : « il fallait reconstruire cette relation avec les adhérents. C'est pour cela que nous avons pris la décision de rebâtir à zéro ».

« Je n'étais pas dans ce monde, reconnaît en toute franchise Roland Paul, mais développer une entreprise, ça, je connais un petit peu. GSE a beaucoup été mis sous les projecteurs grâce au territoire, et que c'est aussi un principe de réciprocité que de venir donner de son temps pour aider à ce que le

Écrit par le 23 décembre 2024

territoire se développe. »

Celui qui s'est toujours pleinement consacré à son entreprise et qui avoue avoir hésité à accepter cette présidence par crainte de ne pas avoir assez de temps pour s'occuper pleinement de ses nouvelles fonctions rappelle que nous vivons « une période qui n'est pas des plus simples actuellement. Où il est plus facile de promettre de la sueur et des larmes que du succès. »

« Prendre soin de la nature, prendre soin de l'humain, prendre soin du territoire. »

Pourtant, celui dont la devise pourrait être 'Prendre soin de la nature, prendre soin de l'humain, prendre soin du territoire' constate que pendant longtemps GSE a travaillé sur les territoires mais pas avec les territoires. « Aujourd'hui, plus ça va, plus on travaille avec les territoires. Et si on ne travaille pas avec les territoires, cela ne fonctionne pas. »

Ce fils d'un paysan du Ventoux a donc compris que quand on porte un projet, il faut que tous les acteurs de ce territoire soient alignés pour que ce projet se développe.



Roland Paul est élu pour un mandat de 3 ans à la présidence du Medef de Vaucluse. ©DP/L'Echo duMardi

Ecrit par le 23 décembre 2024

« L'ambition que j'ai pour notre cher Vaucluse, c'est de faire en sorte que l'on se fédère tous autour du projet du territoire. Que l'on travaille tous ensemble, à la fois la Région, les chambres de commerce, le Medef bien sûr, mais aussi tous les acteurs économiques et les collectivités locales. »

Enfin évoquant les 'dissensions' qui peuvent survenir dans le monde patronal vauclusien, Roland Paul coupe court : « Ces petites guerres que je ne connais pas d'ailleurs, il ne faut plus qu'elles existent. Que l'on travaille ensemble pour développer, pour développer ensemble. Globalement, quand on travaille pour créer de la valeur commune, tout le monde s'y met. Je n'ai aucun doute là-dessus. »

« Pour construire, il faut une stabilité. »

Patrick Martin, président du Medef

Lors de cette assemblée générale vauclusienne, Patrick Martin en a également profité pour évoquer la situation nationale des entreprises en France. « Nous constatons un panorama politique plutôt inquiétant parce qu'on ne voit pas une trajectoire très claire. Nous, entrepreneurs, ce qui nous importe, c'est de construire. Et pour construire, il faut avoir des perspectives, il faut avoir une stabilité. »

« En tant que partenaire social et premier mouvement représentatif des patrons, nous voulons contribuer à ce que le pays s'apaise d'abord », poursuit le président du Medef qui rappelle cependant que « c'est quand même bien nous qui créons la richesse. C'est nous qui créons l'emploi. C'est nous qui sommes à l'origine du pouvoir d'achat et que donc, il ne faut rien faire pour entraver la dynamique entrepreneuriale. »

Ecrit par le 23 décembre 2024



Réunis à la Collection Lambert où ils ont été accueillis par son directeur, François Quintin, les adhérents du 'nouveau' Medef de Vaucluse ont élu leur nouveau président. ©LG/L'Echo duMardi

Pour Patrick Martin, qui représente 200 000 entreprises et 10 millions de salariés en France, l'élection de Donald Trump aux Etats-Unis devrait engendrer un monde un peu plus compétitif chaque jour. Dans cette conjoncture, il déplore « un décrochage en termes de performances économiques, de performances sociales, de performances environnementales de l'Europe et de la France par rapport au reste du monde ».

« Nous appelons de nos vœux une prise de conscience collective pour éviter de prendre des mesures qui iraient à l'encontre de la dynamique économique et qui pourraient se traduire par des destructions d'emplois. Il commence déjà à y avoir des destructions d'emplois dans le secteur privé. Nous, nous avons plein de projets, nous avons plein d'ambitions. Il faut faire confiance aux entreprises, il faut leur laisser les moyens de se développer. »

« L'entreprise n'a jamais été aussi populaire en France. »

Conscient de la dégradation des finances publiques, le patron des patrons français ne veut pas que cela se fasse au détriment des entreprises. « Les entreprises françaises, les grandes, les moyennes, les petites, sont déjà les plus taxées au monde, insiste-t-il. Mais si l'argent n'est plus dans les poches des entreprises, il ne sera pas consacré à l'investissement, l'emploi, les hausses de salaires... »

Ecrit par le 23 décembre 2024

« L'entreprise n'a jamais été aussi populaire en France. Et quoiqu'en disent certains commentateurs, de bonne ou de mauvaise foi, l'entreprise est considérée par nos concitoyens comme étant la hauteur de ses responsabilités en matière économique, en matière sociale, en matière environnementale de plus en plus, en matière sociétale. Donc, il est important que la voix de l'entreprise, qui quand même est à l'origine de la création de richesses, de la création d'emplois, soit mieux entendue dans le débat public et la décision publique. Mais franchement, si les entrepreneurs, dont toute leur diversité, étaient mieux considérés dans ce pays, j'affirme que le pays marcherait mieux. »

A la découverte de Roland Paul et de GSE

Président de GSE depuis 2019, Roland Paul était auparavant directeur général de la société vaclusienne fondée en 1976 par Jean-Pierre et Michel Hugues, deux frères architectes. En 2019, c'est la société de construction allemande [Goldbeck](#) qui reprend GSE.

Aujourd'hui, l'entreprise avignonnaise spécialiste de l'immobilier d'entreprise vient de réaliser un chiffre d'affaires annuel de 875,5M€, après avoir franchi [le cap du milliard d'euros de CA l'année précédente](#). Elle emploie 619 collaborateurs, dont 387 ingénieurs. GSE dispose de 12 agences en France, dont son siège de la cité des papes regroupant près de 200 salariés. Elle est aussi implantée dans 5 pays d'Europe.

Société à mission depuis juillet 2023, classée parmi [les entreprises les plus performantes en matière de RSE et développement durable](#), GSE est aussi particulièrement impliquée dans le bien-être de ses employés : 87% recommandent fortement leur entreprise. Depuis sa création, la société vaclusienne a construit 21 millions de m2 d'immobilier d'entreprise dont les usines [Juste bio à Carpentras](#) et [Charles & Alice à Monteux](#) ou bien encore [le siège de Claranor à Avignon](#) ou [la mûrserie de fruits exotiques de Westfalia à Graveson](#).

« On construit des usines un peu partout en France actuellement et pas qu'à Paris », se félicite le nouveau président du Medef 84.

NaturAvignon, groupe SP2L, 20 ans d'expertise en compléments alimentaires et cosmétiques santé

Écrit par le 23 décembre 2024



NaturAvignon célèbre plus de 21 ans d'expertise dans les compléments alimentaires et cosmétiques santé. Résultat ? 21M€ de chiffre d'affaires annuel, 16 millions de produits déjà vendus et 1 million de clients. Les trois autres points positifs ? La société emploie 40 salariés répartis par moitié sur les sites d'Avignon où réside le siège et d'Entraigues où se situe le centre d'appels clients. Enfin, la production, répartie sur l'hexagone, est 100% française.

Depuis sa création en 2003, le laboratoire NaturAvignon (groupe SP2L), propose une gamme de produits associés à une palette de services pour accompagner, conseiller et guider plus de 250 000 français, chaque année, pour une meilleure santé.

«Avec le temps, le corps change, des gênes et des inconforts peuvent survenir relève Philippe Le Bail cofondateur avec Samuel Lecomte du Laboratoire NaturAvignon. Notre structure s'adresse aux seniors sensibles à préserver leur santé et à préparer leur corps à l'évolution liée à l'âge. Toutes ces personnes recherchent également de l'écoute, du contact, du sérieux auprès de professionnels de santé. C'est la raison pour laquelle notre centre d'appel, tenu par nos conseillers produits, est très sollicité. Nous sommes convaincus qu'il est possible de bien vieillir. De traverser les années avec une meilleure qualité de vie. De prendre de l'âge en minimisant et contrôlant les gênes et les inconforts et ainsi vieillir en s'épanouissant.»

Écrit par le 23 décembre 2024



François Morin, Samuel Lecomte et Philippe Le Bail Copyright NaturAvignon

Tout commence avec la vente par correspondance en 2003

Aujourd'hui NaturAvignon comptabilise plus de 9 millions de catalogues envoyés avec la création de 24 catalogues annuels. Depuis l'origine, le laboratoire recherche l'efficacité, sélectionne les matières premières, renforce ses recherches et sa production par des études scientifiques et des dépôts de brevets pour ses compléments alimentaires.

À propos du groupe SP2L (Laboratoire NaturAvignon)

Le groupe SP2L propose des compléments alimentaires et des produits de santé via deux marques le Laboratoire NaturAvignon, pour la nutraceutique (combinaison de nutriment et pharmaceutique pour évoquer les compléments alimentaires) et [Blanche Bresson Institut](#), pour les compléments alimentaires naturels et bio.

La cible ? Les seniors. La promesse ? Une prise en charge préventive de la santé

A la fois concepteur et distributeur, le Laboratoire NaturAvignon a développé une proximité attendue par sa clientèle via un questionnaire personnalisé pour les consommateurs du Web et des conseillers téléphoniques formés à la santé. Ainsi le centre d'appel NaturAvignon d'Entraigues reçoit les appels

Ecrit par le 23 décembre 2024

quotidiens des clients pour des conseils, des renseignements sur les produits et des posologies adaptées à chaque cas.

Les produits les plus vendus

Chez [NaturAvignon](#), les meilleures ventes sont Prostanat (pour les hommes); Gelée royale Ginseng et Vessinat (pour les femmes), pour les urgences et fuites urinaires. Arrive en 4^e position le gel de massage chrono crampes pour un effet chauffant et décontracturant et Artifen4+ buvable pour les articulations et les os. NaturAvignon travaille sur les articulations et la circulation ; la santé et la minceur et la beauté.

Chez [Blanche Bresson Institut](#) il s'agira de Phyto prosta 5 Plus pour le confort urinaire des messieurs, d'Artipaisil pour les massages articulaires et musculaires. La marque travaille sur 10 sphères : Les muscles et les articulations ; Le bien-être ; Le cardio-vasculaire ; La circulation ; Le confort urinaire ; La mémoire ; La digestion et la minceur ; Le sommeil et la sérénité ; La vitalité et l'immunité et la vision. Son slogan ? 'Les trésors de la nature pour votre bien-être'. La marque dispose d'une boîte postale à Rognonas. 04 90 900 800 contac@blanchebresson.fr

Les infos pratiques

NaturAvignon, produits diététiques et naturels. 315, rue Marcel Demonque à Montfavet. 04 90 85 17 17. Ses dirigeants sont les co-fondateurs Philippe Le bail et Samuel Lecomte.

<https://www.naturavignon.fr/>

Écrit par le 23 décembre 2024



Une des équipes de NaturAvignon Copyright NaturAvignon

L'interview de François Morin, directeur général de Natur'Avignon

«La société NaturAvignon est née de la rencontre de Philippe Le Bail, naturopathe et dirigeant de l'entreprise et de Samuel Lecomte -expert en nutrition- qui ont fondé une marque de compléments alimentaires, parce qu'à l'époque, il y a plus de 21 ans, les compléments alimentaires présents sur le marché n'apportaient pas la preuve de leurs principes actifs ni de la traçabilité de leur contenu. Bref, ils tenaient plus de la poudre de Perlimpimpin que d'un travail sérieux, normé, vérifié capable d'accompagner les gens vers une meilleure santé. Et c'est tout ce qu'ont mis en pratique Philippe Le Bail et Samuel Lecomte.»

«Le travail des deux amis a donc consisté

a créer des produits conçus avec des principes actifs bien dosés et à l'efficacité testée par des laboratoires indépendants. C'est d'ailleurs ce qui a fait le succès de NaturAvignon qui vise le marché des seniors et traite des problématiques autour des sujets comme les articulations, la sphère urinaire, la mémoire, la vision et la circulation. Nos meilleurs retours ? Nous les obtenons de nos clients dont nombre d'entre-eux sont fidèles à la marque depuis, parfois, deux décennies.»

Écrit par le 23 décembre 2024

«Les produits NaturAvignon

sont conçus par nous et réalisés par une trentaine de façonniers, tous français, à partir de plantes venues elles, du monde entier, mais testées pour répondre à notre cahier des charges comportant par exemple zéro pesticide et une durée de vie des principes actifs significative dans le temps. L'enjeu ? Prendre soin de soi pour s'établir durablement dans une vie saine et équilibrée tant sur le plan physique que mental. Pour cela, nous travaillons avec des professionnels de la santé comme des cliniques, des médecins, des angiologues, des kinésithérapeutes, des naturopathes...»



Ecrit par le 23 décembre 2024



Écrit par le 23 décembre 2024



Le centre d'appel d'Entraigues composé des conseillers NaturAvignon reçoit entre 400 et 500 appels de clients par jour Copyright NaturAvignon

Conserver sa mobilité physique et son ouverture au monde

«Cependant le produit seul ne suffit pas, les exercices physiques et intellectuels sont prépondérants dans le projet d'un vieillissement harmonieux, car l'objectif demeure la conservation de son autonomie et indépendance le plus longtemps possible. C'est la raison pour laquelle nous travaillons, en sus des compléments alimentaires, à des livrets explorant la mécanique du corps et de l'esprit pour aller encore plus loin dans la perspective d'une vie moins altérée par les effets du vieillissement. Les seniors sont une cible exigeante, nous l'entendons bien depuis notre centre d'appel d'Entraigues où 400 à 500 clients nous appellent quotidiennement. Car si l'on vit de plus en plus vieux, l'on veut aussi vivre mieux. Leur demande ? L'utilisation des produits les plus adaptés à leur demandes et besoins et les effets escomptés.»

Nos canaux de communication

«Notre principal canal de communication reste la VPC (Vente par correspondance) qui, cependant, devrait trouver un équilibre dans le temps, avec le digital car nos clients restent encore très attachés aux

Écrit par le 23 décembre 2024

catalogues et courriers postaux. En effet, nous recevons beaucoup de commandes papier accompagnées de leurs chèques. L'âge moyen de nos clients se situe autour de 65-70 ans. Nous travaillons également sur réseaux sociaux comme facebook, Google, Amazon et projetons des accords avec des sites partenaires. Nous projetons de travailler avec des marques proches de nos valeurs.»

«**Les produits**

sont fabriqués chez nos 15 façonniers qui résident en Alsace, en Ardèche, en Bretagne, à Nice... et un peu partout en France. De nombreux principes actifs proviennent du monde entier parce que les plantes ne peuvent pas toutes pousser en France. Les façonniers reçoivent les principes actifs, procèdent aux mélanges, exécutent l'encapsulage et la mise en étui.»

Ecrit par le 23 décembre 2024



Écrit par le 23 décembre 2024

Copyright NaturAvignon

(Vidéo) Le trio du violoniste Dominique Pifarély au club de jazz avignonnais



La configuration inédite du nouveau trio de Dominique Pifarély : violon, contrebasse et batterie

Les partenaires de ce trio sont des figures déjà croisées par le violoniste dans des aventures européennes : le contrebassiste Heiri Känzig, rencontré au sein du Vienna Art Orchestra, et membre du premier quartet de Dominique Pifarély, et le batteur Mario Costa, coéquipier des groupes d'Hugo Carvalhais.

Écrit par le 23 décembre 2024

Un récit mélodique à l'architecture réduite

L'écriture et les conceptions formelles de Dominique Pifarély se retrouvent ici concentrées dans une expression immédiate.

Dominique Pifarély : violon

Heiri Känzig : contrebasse

Mário Costa : batterie

Jeudi 14 novembre. 20h30. 5 à 16€. [AJMI Club](#). 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. 04 13 39 07 85.

Rencontres de l'Université du Vin : des solutions pour faire face au changement de climat et à la déconsommation

Écrit par le 23 décembre 2024



Les 2^{des} Rencontres de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse se sont tenues à l'Académie Vaucluse Provence de la CCI de Vaucluse à Avignon le mercredi 6 novembre sur le thème 'Changement climatique et consommation : de nouvelles solutions'.

« D'un côté, la canicule et la sécheresse, de l'autre la baisse de la consommation sont les actuelles problématiques de la viticulture d'aujourd'hui », explique le président de l'Université de Suze-la-Rousse, [Michel Bernard](#), dans l'amphithéâtre des Fenaisons, en présence, notamment du Président de la CCI 84, Gilbert Marcelli venu l'accueillir dans ses murs.

[Caroline Pozzo di Borgo](#), ingénieure Vignes et Vin, a abordé l'évolution du climat. « Depuis 1850, on a gagné +1,5°c de température en France et ce phénomène s'accélère depuis 1980, le nombre de jours de grosse chaleur est passé de 1,7 par an avant 1989 à 9,4 en 2020, quant aux précipitations, elles ont reculé de 14% depuis 1990. Du coup, le cycle végétatif a raccourci et il y a davantage d'alcool dans le vin. Or, le goût du consommateur évolue », dit-elle.

Et on voit apparaître des vins 'désalcoolisés', même s'ils ne représentent que 2% des ventes, ou des vins 'bio', plus respectueux de l'environnement. Mais, malgré tout, la consommation recule. C'est pourquoi la filière vitivinicole s'interroge sur son avenir et se demande — enfin — ce que les consommateurs

Écrit par le 23 décembre 2024

souhaitent, au lieu de fabriquer du vin que personne n'achète, qui encombre les caveaux, fait grimper les stocks et baisser la trésorerie.

L'intervention d'un neurobiologiste

Un jeune scientifique brillant était invité de ces rencontres, un neurobiologiste né il y a une quarantaine d'années au cœur de l'appellation Madiran, dans le Gers, [Gabriel Lepousez](#). Aujourd'hui spécialiste de la perception sensorielle, professeur agrégé et chargé de recherches à l'Institut Pasteur, il explore le fonctionnement du système olfactif pour comprendre comment notre cerveau perçoit, analyse et mémorise les odeurs et comment cette perception peut être influencée par le contexte ou notre humeur. « La dégustation est un acte multisensoriel, explique-t-il, à la fois simple et complexe qui fait appel à tous nos sens, les yeux pour la couleur du vin par exemple, l'étiquette, le packaging, le degré d'alcool, le label, l'épaisseur du verre, mais aussi le nez pour les parfums, la bouche pour les saveurs et la texture. Donc, le cerveau est bombardé d'informations qu'il hiérarchise, qu'il pondère et avec lesquelles il interagit pour en faire une synthèse. Quand vous avalez une gorgée, la température du liquide se réchauffe, elle passe à 33° et les arômes se libèrent dans la cavité buccale. À chaque étape, votre perception évolue, l'olfaction est notre sens le plus abouti. »

Il continue sa démonstration : « Quand on parle de fraîcheur, c'est une notion ambivalente, avec deux dimensions : soit pour se rafraîchir face à la chaleur, soit pour se désaltérer quand on a soif. Avec d'un côté, la présence d'arômes mentholés et la sensation de frais, et de l'autre une sorte de fluidité, de légèreté qui réhydrate. En Afrique, le peuple Peul comme les Touaregs du Sahel boivent du thé à la menthe bouillant pour se rafraîchir, ce qui paraît antinomique, et pourtant. »

Le professeur Gabriel Lepousez poursuit : « C'est pareil pour le vin effervescent. Il pétille, fait des bulles, pique le nez, il a un effet léger, alors qu'un vin rouge tranquille paraît plus lourd, plus capiteux, plus adapté, en hiver, pour accompagner une daube ou du gibier ». Mais, en ces temps d'intelligence artificielle, une chose est sûre, heureusement, ce ne sont pas les algorithmes et l'IA qui vont remplacer le sommelier. Et pour conclure la rencontre, les débatteurs ont évoqué « la nécessité de mettre le consommateur au cœur de leur réflexion et de leur action, pour leur offrir un vin qu'ils demandent et qui répond à leur attente. »

Ecrit par le 23 décembre 2024



Guillaume Mollaret, animateur du débat (à gauche), et le neurobiologiste Gabriel Lepousez (à droite). ©Andrée Brunetti

Ecrit par le 23 décembre 2024

19e édition du Week-end gastronomique au Cloître des Célestins d'Avignon



Au fil des ans, le Week-end gastronomique est devenu le rendez-vous incontournable de cette mi-novembre, prémices des fêtes de Noël. Rendez-vous du vendredi 15 au dimanche 17 novembre à Avignon.

Marché de Noël avant l'heure, ce week-end gastronomique organisé par la [Chambre d'Agriculture](#), animé par le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) et soutenu par la [Ville d'Avignon](#) révèle ce que Dame Nature nous donne en cadeaux : de bons produits locaux qui garniront nos tables de fête ou tout simplement à consommer toute l'année. L'occasion pendant trois jours de goûter et d'acheter : fruits et légumes, vins



Ecrit par le 23 décembre 2024

et alcools, produits de la ruche, huiles, produits issus de petits élevages traditionnels, volailles, foies gras, fromages, produits transformés (plats cuisinés, coulis, confiture), légumineuses, féculents et tartinables, sans oublier les vêtements en laine mohair et d'alpagas, les huiles essentielles et les produits cosmétiques.

Découvrir le Bon, le Vrai, mais aussi l'Humain

« En cette 19^e édition, on peut dire que le pari est gagné, aucun des exposants ne voudrait manquer cet événement qui met en valeur les produits de notre terroir », a rappelé Georgia Lambertin — présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 2019 — lors de la conférence de presse qui s'est tenue le vendredi 8 novembre à la Ferme [La Reboule](#) sur la Barthelasse. C'est l'occasion unique d'aller à la rencontre des circuits courts, des producteurs et d'échanger sur leur métier qu'ils exercent passionnément.

Bienvenue à la ferme, un label de qualité

« Bienvenue à la Ferme est un label national des Chambres d'Agriculture. Faire partie du réseau Bienvenue à la Ferme nous permet de bénéficier d'une image de sérieux, de s'appuyer sur une Charte de qualité de production et d'accueil au public, et de profiter d'outils de communication. Ici, point de revendeurs, que des producteurs et des passionnés », rajoute [Numa Cappeau](#), membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme.

L'édition 2024 c'est :

- 44 stands de spécialités des terroirs français
- 67 agriculteurs
- 30 exploitations vauclusiennes
- 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Paca, Occitanie
- 5 stands de dégustations installés sur le parvis de l'église pour la cuisson de spécialités : aligot, saucisse, pomme de terre au foie gras, saucisse de foie gras, soupe de tomate, crêpes, châtaignes grillées, vins IGP Vaucluse .

Une montée en croissance et en qualité

Le pari n'était pourtant pas gagné quand ce traditionnel Week-end Gastronomique qui se tenait jusqu'en 2020 sur la place de l'Horloge a déménagé pour investir les 950 m² de l'Église des Célestins sur la Place des Corps Saints. Comme tout changement — surtout après la crise sanitaire Covid — la 16^e édition de 2021 a été observée avec intérêt. Les chiffres sont désormais sans appel : 12000 visiteurs en 2021, 14 000 en 2022 et 14 500 en 2023. En 18 ans, le week-end gastronomique, c'est plus de 315 000 visiteurs. Parmi eux, 80% viennent du Grand Avignon.

Les nouveautés en animation, les 200 places assises prévues cette année dans le cloître et le beau temps annoncé avec malice devraient permettre de dépasser encore ce seuil de fréquentation pour cette 19^e édition.

Ecrit par le 23 décembre 2024

Allier Histoire, Agriculture, Passion et Transmission

Autour de Georgia Lambertin, les partenaires (Interfel, Mairie d'Avignon, Groupama, les étudiants du Lycée Agricole de Carpentras, etc) et les jeunes générations d'agriculteurs adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme ont témoigné de l'importance de soutenir les agriculteurs qui travaillent chaque jour pour garantir notre souveraineté alimentaire. Ils nous ont convaincus que malgré la difficulté du métier, la relève est assurée avec passion. La présidente de la Chambre d'Agriculture a tenu à saluer la grande capacité d'adaptation et d'acclimatation des jeunes agriculteurs - présents à la conférence de presse — qui en devenant autonomes, non dépendants de la grande distribution gèrent d'une manière exemplaire et résiliente leurs exploitations.

Un modèle d'adaptation

Les trois frères Cappeau, Numa, Clément et Mathieu, installés sur l'île de la Barthelasse en maraîchage et en vente directe, ont pris la suite de l'exploitation familiale en 2007. Ils assurent environ 6 hectares et demi en maraîchage plein champ en vendant 150 à 180 variétés de légumes. Comme l'a expliqué Numa Cappeau, l'exploitation qui existe depuis plus de 100 ans sur quatre générations a su s'adapter « Les grands-parents cultivaient la vigne, car la vigne résiste aux excès d'eau lors des inondations qui étaient fréquentes, mon père s'est tourné ensuite vers l'arboriculture et le maraîchage en vente directe, mais les inondations successives de 2002 et 2003, nous ont amenés mes frères et moi à privilégier le maraîchage bien que de nouveaux projets et de nouvelles cultures soient à envisager »

Un modèle de diversification

La ferme [Lou Craven](#) à Moulès, près d'Arles, de la famille Garagnon, est un modèle de diversification. Ils sont dans la culture fourragère (foin de Crau AOC), l'élevage de moutons Mérinos, porcs, volailles, ferme pédagogique. Ils proposent également des produits transformés, que l'on pourra déguster sur leur stand. Pour Enzo Garagnon, plein d'ardeur et de projets, « l'enjeu est de se diversifier et d'offrir d'autres prestations : foodtruck à domicile, visites de l'exploitation, miniferme, événements privés, méchouis à domicile tout en gardant notre âme d'éleveurs avant tout ! »

Un soutien institutionnel

Au-delà de la mise à disposition du Cloître des Célestins, de la grande campagne d'affichage sur les murs de la ville, Christian Rocci, adjoint au Maire d'Avignon a rappelé que toute l'année la cuisine centrale achète 1,2 millions de produits locaux pour les cantines scolaires.

Les nouveautés lors de cette édition

Un partenariat avec Interfel Provence Alpes Côte d'Azur, interprofession des fruits et légumes frais

L'objectif d'[Interfel](#) est ici de faire mieux connaître et consommer les fruits et légumes en les valorisant, surtout auprès de la tranche 25-40 ans. Les ateliers ludiques mis en place permettront sur ces trois jours

Ecrit par le 23 décembre 2024

de proposer des recettes simples, de mieux connaître ces denrées et leurs propriétés. On va donc pédaler avec les vélos à soupes pour adulte et enfant, déguster avec des recettes simples élaborées par un Chef, compléter nos connaissances avec des animations sensorielles proposées par des diététiciennes, découvrir des fruits et légumes de saisons, et un quiz tout en pédalant. Nombreux lots à gagner pour les participants !

Des ateliers ludiques animés par des étudiantes du Campus Provence Ventoux de Carpentras

Les étudiants et étudiantes du [Campus Provence Ventoux](#) de Carpentras qui préparent le BTS DATR 'Développement et Animation des Territoires Ruraux' proposeront des ateliers autour du vin avec des dégustations à l'aveugle, de l'apiculture avec la découverte du métier d'apiculteur, un atelier des cinq sens. Ils ont organisé un service pour pouvoir faire nos courses l'esprit et les bras légers en laissant les achats en toute sécurité dans un espace « consigne. » Ils se transformeront en « sherpa » avec un service de portage de courses jusqu'à la voiture (parking et cours Jean Jaurès uniquement).

Grande parade des vieux tracteurs et des confréries

C'est une grande première que d'organiser cette parade qui se déroulera le samedi 16 novembre avec un départ à 11h de la Place de l'Horloge. Le défilé empruntera la Rue de la République pour arriver sur le parvis de l'Église des Célestins. Pour ce défilé, sont annoncés : la Confrérie L'ail de Piolenc, la Confrérie Taste-vin, 6 agriculteurs à la retraite et... un petit buffet à l'arrivée.

Halles gourmandes, apéros fermiers et lots à gagner

Dégustation de champagnes, d'escargots, de charcuteries et bar à jus dans le cloître avec 200 places assises. Deux Soirées DJ et apéros fermiers cette année vu le succès de l'an dernier.

[France Bleu Vaucluse](#) organise un jeu pendant la semaine précédant le week-end et une tombola gratuite est proposée sur place pendant les trois jours.

Programme

Vendredi 15 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : inauguration
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Samedi 16 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : défilé des vieux tracteurs & des confréries
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Dimanche 17 novembre :

- 9h30 : ouverture au public

- 18h : fermeture au public

Vendredi 15 novembre de 9h30 à 21h. Samedi 16 novembre de 9h30 à 21h. Dimanche 17 novembre de 9h30 à 18h. Église des Célestins. Place des Corps Saints. Avignon.

11 novembre : le devoir de mémoire bien vivant chez les collégiens de Champfleury



Commémoration du 11 novembre 1918 à Avignon : le devoir de mémoire bien vivant dans la tête des collégiens de Champfleury.

Il y a 106 ans, à 11h, le 11^e jour du 11^e mois (novembre), les cloches ont sonné à toute volée dans chaque village de France, pour saluer le cessez-le-feu d'une guerre qui a fait 10 millions de morts chez les militaires, 9 millions chez les civils et 21 millions de soldats de blessés ou infirmes. Et il a fallu attendre le 18 juin 1919 pour que soit signé le Traité de Versailles entre les Alliés et l'Allemande vaincue.

Plus jamais ça !

Écrit par le 23 décembre 2024

« Nous avons le devoir de gratitude de nous souvenir de ces jeunes hommes qui ont consenti à tout donner pour que la France demeure, » a écrit le Ministre des Armées dans un message lu par chaque préfet en province. « Nous avons aussi le devoir de lucidité, ne pas oublier que 21 ans plus tard, après que les canons se sont tus et qu'on avait dit 'Plus jamais ça', il a fallu reprendre les armes. Enfin, nous avons le devoir d'espérance : ne jamais douter des ressources de la France à venir à bout des défis qui se présentent. Nous ne sommes pas seulement les gardiens des morts, mais nous sommes surtout les sentinelles des vivants » a conclu Sébastien le Cornu.

Ecrit par le 23 décembre 2024



Ecrit par le 23 décembre 2024



Et ce lundi 11 novembre, peu après le début de la cérémonie en présence du Préfet de Vaucluse, de soldats, gendarmes, pompiers, policiers, douaniers, porte-drapeaux, élus (dont Cécile Helle, maire d'Avignon, de Raphaël Arnault, député et de Michel Bissière, conseiller régional), le général de brigade

Ecrit par le 23 décembre 2024

Jean-Luc Daroux qui est aussi Délégué Militaire Départemental a passé les troupes en revue, place du Petit Palais, avant qu'un avion de chasse Rafale, en provenance de la BA 115 d'Orange, ne survole la foule à deux reprises. Dans un second temps, le cortège et une partie des Avignonnais ont grimpé vers le monument aux morts du Rocher des Doms où des gerbes ont été déposées par les personnalités civiles et militaires pendant que résonnaient la Sonnerie aux morts puis la Marseillaise.

« Pour certains jeunes, l'Armistice de 14-18, c'est le Moyen-Age. »

Jean-Yves Le Naour, historien

Pour Jean-Yves Le Naour, historien et spécialiste de cette Grande Guerre, (auteur du 'Dictionnaire de la Première guerre mondiale' chez Larousse et de 'Au cœur des tranchées' chez Géo), « Il ne reste plus de témoin direct, puisque le dernier 'poilu', Lazare Ponticelli est mort à l'âge de 111 ans, en 2008. Pour certains jeunes, l'Armistice de 14-18, c'est le Moyen-Age. Tout juste s'ils ont entendu parler de la Guerre d'Algérie (1954-1962) par leurs grands-parents ».

Sensibiliser les jeunes aux enjeux de mémoire

Mais pour les collégiens de Champfleury, sous la houlette de l'un de leurs professeurs, Philippe Brun, pas question d'ignorer ce que représente pour notre mémoire commune, cette cérémonie du souvenir. « Dans le collège privé, ils sont là pour recevoir une éducation, pour apprendre. Et on leur inculque aussi le sens du devoir gratuit. » Depuis 2023, existe dans l'établissement un 'Groupe de l'Ecole porte-drapeaux' qui sensibilise les élèves aux enjeux de mémoire, de transmission, de fraternité, de citoyenneté. On leur apprend comment rendre les honneurs aux drapeaux, au son du clairon. C'est un engagement sérieux, pour montrer leur attachement aux valeurs essentielles de la nation, comme la cohésion, la solidarité ».

Écrit par le 23 décembre 2024



La jeune Chérine Salhi-Bulot du collège Privé de Champfleury.

Ecrit par le 23 décembre 2024



Les jeunes collégiens de Champfleury avec les autres porte- drapeaux des anciens combattants.

Parmi la vingtaine d'élèves du collège privé qui se sont levés tôt, un jour férié et ont enfilé leur uniforme avant de rallier la place du Petit Palais, la jeune Chérine Salhi-Bulut, 14 ans. « Ce moment, je ne l'aurais

Écrit par le 23 décembre 2024

raté pour rien au monde. C'est un honneur pour moi, un moment de partage, une pensée envers tous ces soldats qui, il y a plus de 100 ans, ont donné leur vie pour que nous vivions en liberté ». Elève de 4^e, elle espère devenir avocate « Tout simplement, pour défendre les gens » a-t-elle expliqué avec fougue.