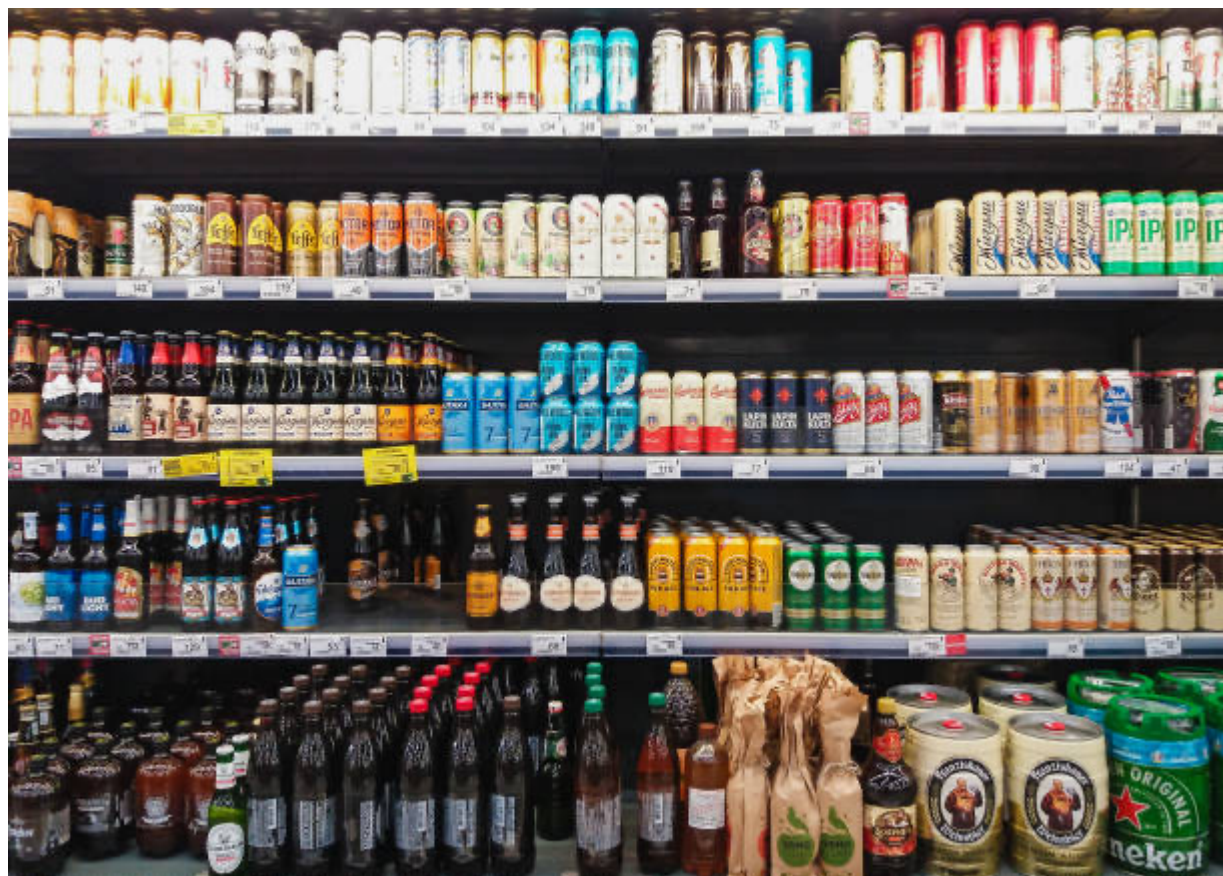


Ecrit par le 2 avril 2025

Carpentras : les épiceries de nuit devront fermer à 22h



La Ville de Carpentras a décidé de renouveler l'arrêté municipal imposant la fermeture des épiceries de nuit à 22h, et ce, dès ce lundi 10 mars.

Cet arrêté, imposant la fermeture des épiceries de nuit à 22h, vise à préserver la tranquillité publique, lutter contre les nuisances nocturnes, protéger les habitants des regroupements tardifs et prévenir les dégradations de l'espace public. « La consommation excessive d'alcool, disponible dans ces commerces, est un facteur aggravant des violences intrafamiliales et de l'insécurité routière, tout comme les produits stupéfiants, indique Serge Andrieu, maire de Carpentras. Il est donc de notre responsabilité d'utiliser tous les moyens à notre disposition pour limiter ces risques. »

La municipalité de Carpentras avait instauré un premier arrêté similaire en 2022 qui avait engendré des résultats très favorables. Ce nouvel arrêté, qui prendra effet ce lundi 10 mars, devrait s'appliquer pour

Ecrit par le 2 avril 2025

une durée d'un an. « Face à l'augmentation du narcotrafic, cette réforme devient impérative », ajoute le maire.

Voyages Arnaud : 160 conducteurs de bus sensibilisés à la sécurité routière



La société de transport [Voyages Arnaud](#), basée à Carpentras, a organisé son 3e Forum de la sécurité routière le 25 février dans son dépôt de Pernes-les-Fontaines.

Ecrit par le 2 avril 2025

Destiné à aux chauffeurs de bus de Voyages Arnaud, ce rendez-vous a permis à 160 d'entre eux d'assister à divers ateliers sur le code de la route, sur les effets de l'alcool sur la conduite, sur les risques liés à la vitesse ou encore sur l'entretien des véhicules, animés par la DREAL, le SIDS 84, l'EDSR, la société Michelin, le GMSI 84, mais aussi Voyages Arnaud.

L'objectif était de renforcer les compétences des conducteurs et de promouvoir les meilleures pratiques en matière de sécurité routière. « La sécurité dans les transports publics est au cœur de l'actualité, pour autant nous tenons à rappeler que nous organisons cet évènement pour la troisième fois afin de mobiliser nos collaborateurs autour de nos engagements en matière de prévention des risques », a souligné Jean-Baptiste Fontan, directeur général de l'entreprise carpentrasienne. Ce forum visait également à renforcer le dialogue avec les différents partenaires comme la gendarmerie ou les sapeurs-pompiers.

(Vidéo) Carpentras, le Campus Provence Ventoux organise ses portes ouvertes et son Salon des vins et des saveurs ce samedi 8 mars

Ecrit par le 2 avril 2025



Le Campus Provence Ventoux à Carpentras organise, à l'occasion de ses portes ouvertes ce samedi 8 mars, la 10^e édition du Salon des Vins et des Saveurs. Voilà une belle journée ensoleillée pour joindre l'utile à l'agréable en explorant le campus, pour y découvrir les formations, et les projets passionnants des apprenants. Il sera possible de déjeuner sur place, pour ensuite, entre une belle assiette un bon verre de vin.

Ces [portes ouvertes](#), destinées aux demandeurs d'emploi, aux salariés et aux chefs d'entreprise, permettront de découvrir le centre de formation professionnelle pour adultes, notamment en rencontrant les formateurs en agriculture, horticulture, dans le paysage ou tout autre domaine comme le numérique et la sécurité. Différentes animations seront proposées telles que le simulateur de conduite d'engins, de drones et la vente de fleurs coupées. La boutique de producteurs sera d'ailleurs ouverte.

Ecrit par le 2 avril 2025



Copyright Campus Provence Ventoux

Le campus

[Le campus](#) accueille le lycée Louis Giraud ; l'exploitation, l'UFA (Unité de formation des apprentis) et le CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles). C'est un établissement public sans dérogation. On s'y forme en paysage, équitation, environnement, service aux personnes, animation, projet, commerces, économie, entreprise, gestion et bio agriculture. Six projets d'apprenants seront exposés sur l'environnement et le paysage.

Apprentissage, du CAP à la licence pro, VAE, formation professionnelle courte ou longue

Il y est également proposé l'enseignement général et technologique de la seconde au baccalauréat. L'enseignement professionnel du CAP à la Licence pro, en passant par le bac pro et le BP et le BTS, sans oublier la VAE (Validation des acquis de l'expérience). Des voyages éducatifs et des actions communautaires sont organisés dans le cadre de l'approche pédagogique. L'établissement jouit d'une belle réputation avec 100% de réussite dans de nombreuses filières. La structure collabore avec l'Onisep

Écrit par le 2 avril 2025

-Office national d'information sur les enseignements et les professions- Aix-Marseille et participe à l'aventure du vivant.

Ecrit par le 2 avril 2025

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
RÉVÈLE TON TALENT



CAMPUS
PROVENCE-VENTOUX
CARPENTRAS

- PAYSAGE - EQUITATION
- ENVIRONNEMENT
- SERVICES AUX PERSONNES
- ANIMATION - PROJET
- COMMERCES - ECONOMIE
- ENTREPRISE - GESTION
- BIO - AGRICULTURE

PORTES OUVERTES
SAMEDI 8 MARS 2025
9H-13H
ENSEIGNEMENT PUBLIC



Enseignement général et technologique de la Seconde au baccalauréat

**Enseignement Professionnel
CAP, Bac Pro, BP, BTS, Licence Pro**

**Enseignement supérieur
du BTS à la licence professionnelle**

**Viens découvrir
toutes nos formations !**
**VOIE SCOLAIRE - APPRENTISSAGE
FORMATION ADULTE**

Lycée Louis Giraud
CFPPA-UFA Provence Ventoux
04 90 60 80 80
310 chemin de l'Hermitage
Hameau de Serres
84200 CARPENTRAS
epl.carpentras.educagri.fr



Ecrit par le 2 avril 2025

Un forum au parc du campus

Un forum organisé par les BTSAP2 -Aménagement paysager- évoquera ces cinq thèmes : les innovations et technologies, La lutte contre les nuisibles, La prévention incendie, Le réchauffement climatique et les anciennes pratiques. La remise des prix pour les participants aux Olympiades des métiers aura lieu à 11h, ce même jour, à la Halle TP.

Les infos pratiques

Portes ouvertes. Samedi 8 mars. De 9h à 13h. Campus Provence Ventoux, EPLEFPA-Carpentras. Enseignement public. 310, Chemin de l'Hermitage. Hameau de Serres à Carpentras. 04 90 60 80 80. www.agriculture.gouv.fr Tout le programme [ici](#).

Comment McCormick-Ducros se décarcasse pour l'économie vauclusienne

Ecrit par le 2 avril 2025



Grâce à ses marques [Ducros](#) et [Vahiné](#), le groupe américain McCormick implanté à Avignon, Carpentras et Monteux, constitue l'une des principales locomotives du secteur agro-alimentaire en Vaucluse.

Après avoir racheté l'entreprise créée en 1963 par Gilbert Ducros à Buis-les-Baronnies en Drôme provençale, le groupe américain basé depuis 1889 à Baltimore a investi dans un nouveau siège McCormick France à Avignon-Agroparc et rénové les deux sites de Monteux (où sont fabriqués notamment ses moulins à poivre) et Carpentras où, au milieu de 8 hectares, est installée sa haute tour de broyage. Un équipement high-tech de tri, de désinfection, de désinsectisation, de calibrage, d'élimination de brindilles, pierres et insectes, de stérilisation à la vapeur d'eau, d'ensachage et de lyophilisation qui traite des tonnes d'herbes et aromates arrivés par bateau à Marseille pour la fabrication, le conditionnement et la livraison de ses épices Ducros et d'amandes, écorces de cannelle, noisettes et noix de coco pour les aides aux desserts Vahiné.

[Arnaud Ronssin](#), directeur général du leader européen [McCormick](#) depuis 2022 à Avignon, résume la situation récente : « 2020-2021 ont été de belles années pour nous. Avec le Covid, le confinement, les restaurants fermés, les consommateurs assignés à résidence ont eu le temps de cuisiner des petits plats, de se mettre à la pâtisserie, du coup les ventes de nos produits ont bondi. Mais en 2022, on a connu des problèmes de livraisons face à la demande, le marché s'est rétracté. Avec l'invasion de l'Ukraine et

Ecrit par le 2 avril 2025

l'inflation, le coût des matières premières a grimpé et on a subi une baisse de -30% de la production. Quand je suis arrivé aux commandes, j'ai dû adapter les tarifs et réduire les coûts notamment par la robotisation pour recréer la croissance. »



600 salariés sur les 3 sites vauclusiens

Et il y est arrivé : « Les volumes ont été redressés (+5,5%), nous avons vendu 10 millions d'unités (flacons, packs, sachets), nous sommes passés d'un chiffre d'affaires de 370M€ en 2022 à 404M€ en 2023. Les effectifs restent stables, ils tournent autour de 600 salariés sur les 3 sites vauclusiens et un millier d'emplois en France entre les magasins et les commerciaux qui quadrillent l'hexagone pour vendre « nos Herbes de Provence - Label Rouge-, notre piment, curcuma, paprika, curry, ras el-hanout. »

Ecrit par le 2 avril 2025



Écrit par le 2 avril 2025

« Notre département R&D va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. »

Arnaud Ronssin, directeur général France de McCormick

Augmentation du budget R&D

Arnaud Ronssin poursuit : « Notre premier levier, c'est la croissance et elle est boostée par l'innovation. Notre département R&D (Recherche et développement) va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. Nous avons déjà lancé la sauce piquante Cholula et nous allons proposer des moulins de 18 cm pour poivre mais aussi Sel de Camargue, d'Himalaya et de Guérande. On innove avec un kit Fajita et ses saveurs typiques mexicaines. Côté Vahiné, des ferments lactiques pour yaourts-maison, nature, citron et vanille, des brisures de chocolats pour cookies et des sachets '3 en 1' pour muffins, crêpes et gaufres. »

Encore 1 200 points de vente à conquérir

Le DG de McCormick France continue : « Notre deuxième levier est de vendre davantage. Il y a 1 200 magasins qui n'ont pas encore de Ducros et de Vahiné en rayons. Donc, nous devons convaincre les consommateurs de nous choisir en nous adossant par exemple à l'enseigne 'Grand Frais'. Troisième axe de notre force de frappe, la croissance. Et on revient à nos fondamentaux, aux slogans qui ont marqué, qui sont notre ADN, 'Ducros, c'est pour vous qu'il se décarcasse' et 'Vahiné, c'est gonflé' avec des campagnes de pub. Notre souci en ce moment, c'est l'explosion du prix du chocolat qui a été multiplié par deux, or on ne peut pas répercuter une telle hausse sur nos produits. Nous allons faire le dos rond pour préserver nos équilibres. »



Ecrit par le 2 avril 2025

10 000 échantillons analysés chaque année à Carpentras

Les atouts de McCormick sont nombreux. Une qualité des produits (grains, racines, feuilles), de leur origine, de leur traçabilité, quel que soit le pays où on les achète, avec des contrats signés avec les producteurs en Asie, en Amérique du Sud ou en Afrique qui leur assurent des débouchés réguliers. Un laboratoire organoleptique, installé à Carpentras, qui analyse 10 000 échantillons par an et garantit la sécurité alimentaire. 40% des poivres et aromates sont exportés, 15% des aides à la pâtisserie.

« Les préparateurs de livraisons, des services de logistiques sont hyper-rapides, ils sont une force majeure de vente pour McCormick » insiste le patron, qui salue le travail de ses équipes à tous les niveaux de production.

Recettes exotiques, thaï, indienne, marocaine, orientale, créole, chinoise, pour BBQ, aides à la pâtisserie avec fruits secs, vermicelles, caramel, crème de coco, nappages, tout est fait pour apporter un supplément de saveurs et provoquer une 'explosion' de goûts.



Crédit : DR/Ducros

Quelle compétitivité pour les sites français ?

Mais Arnaud Ronssin, qui fait partie d'un groupe implanté dans le monde entier, s'inquiète du coût horaire de la main d'œuvre en France : 42€ avec toutes les charges sociales, alors qu'il n'est que de 13€ en Pologne et 7€ en Bulgarie, donc au sein de la même Communauté Européenne. Et il passe en revue le montant de la dette qui a explosé depuis les années 1980. Quant aux taux de prélèvements, « Ils sont passés de 782 milliards d'euros en 2018 à 928Md€ en 2024, alors que les services publics s'effiloquent et que les tensions sociales s'exacerbent ». A priori, cela ne favorise pas la consommation et la croissance. Mais malgré tout, McCormick France réussit le tour de force d'avoir un chiffre d'affaires qui progresse d'année en année, 353M€ en 2019, 389M€ en 2021. Et le résultat net s'affiche à 14,8M€ en 2023.

[McCormick a accueilli une cinquantaine d'enfants pour les goûters du cœur Vahiné](#)

(Vidéo) Voie verte de Carpentras, la Traverse du marché vient d'être inaugurée



La Traverse du marché, débute à Carpentras, avenue des marchés pour se faufiler, 600m plus loin, entre deux bâtiments d'expéditeurs de fruits et légumes puis longe l'enceinte du Champion mondial des saveurs et des pistes des auto-écoles pour la conduite des poids lourds avant de se raccorder à la Via Venissia. C'est une nouvelle voie verte qui permet de mieux desservir la principale zone économique du territoire de la Cove. Elle offre une alternative aux déplacements motorisés pour adopter le vélo ou les déplacements à pied lors des trajets quotidiens.

Cette nouvelle voie de 3 mètres de large s'étend sur 600 mètres de long. Son revêtement poreux de

Ecrit par le 2 avril 2025

couleur claire est pensé pour éviter les îlots de chaleur de l'été. Un éclairage et des caméras de vidéosurveillance surplombent l'itinéraire dont l'aménagement paysager apporte une touche de verdure au milieu des bâtiments industriels qui l'entourent. Les travaux de ce nouvel équipement ont duré 5 mois -de septembre 2024 à février 2025-.

La CoVe à vélo

Cet aménagement fait partie du programme 'La CoVe à Vélo 2024 - 2029' et offre un accès plus direct et sécurisé à l'avenue des Marchés depuis la Via Venissia. À terme, une continuité sera assurée avec un aménagement qui empruntera l'avenue des Marchés pour relier les pôles d'activités Bellecour, également inclus dans le programme 'La CoVe à Vélo 2024 - 2029' et Marché Gare.

Favoriser les déplacements à vélo

Mission : encourager l'usage du vélo et les autres moyens de déplacement doux auprès des salariés de ce bassin d'emplois comptant 228 entreprises, 141 pour l'avenue des marchés, le marché gare et Terradou, et 87 sur les zones de Bellecour. En privilégiant l'usage du vélo pour ses habitants, la CoVe souhaite ainsi réduire les émissions de dioxyde de carbone (CO₂) et améliorer la qualité de l'air.



Jacqueline Bouyac coupant le ruban, Copyright La Cove

Ecrit par le 2 avril 2025

Les chiffres

Les travaux et l'aménagement de la Traverse du marché, voie verte de Carpentras reliant la Via Venessia à l'avenue des marchés se sont élevés à plus de 482 784 HT. Dans le détail : l'aménagement de la voirie, la signalisation et le mobilier (SRMV) ont coûté plus de 395 857€ HT ; L'aménagement paysager (Sport Paysage Service) : 35 151€ HT ; l'Éclairage public et sécurité (SPIE City Networks) plus de 51 775€ HT dont plus de 211 690€ HT de financement CoVe et 271 094€ HT de financement partenaires : l'État à hauteur de 180 223€, et la Région à hauteur de 90 871€.

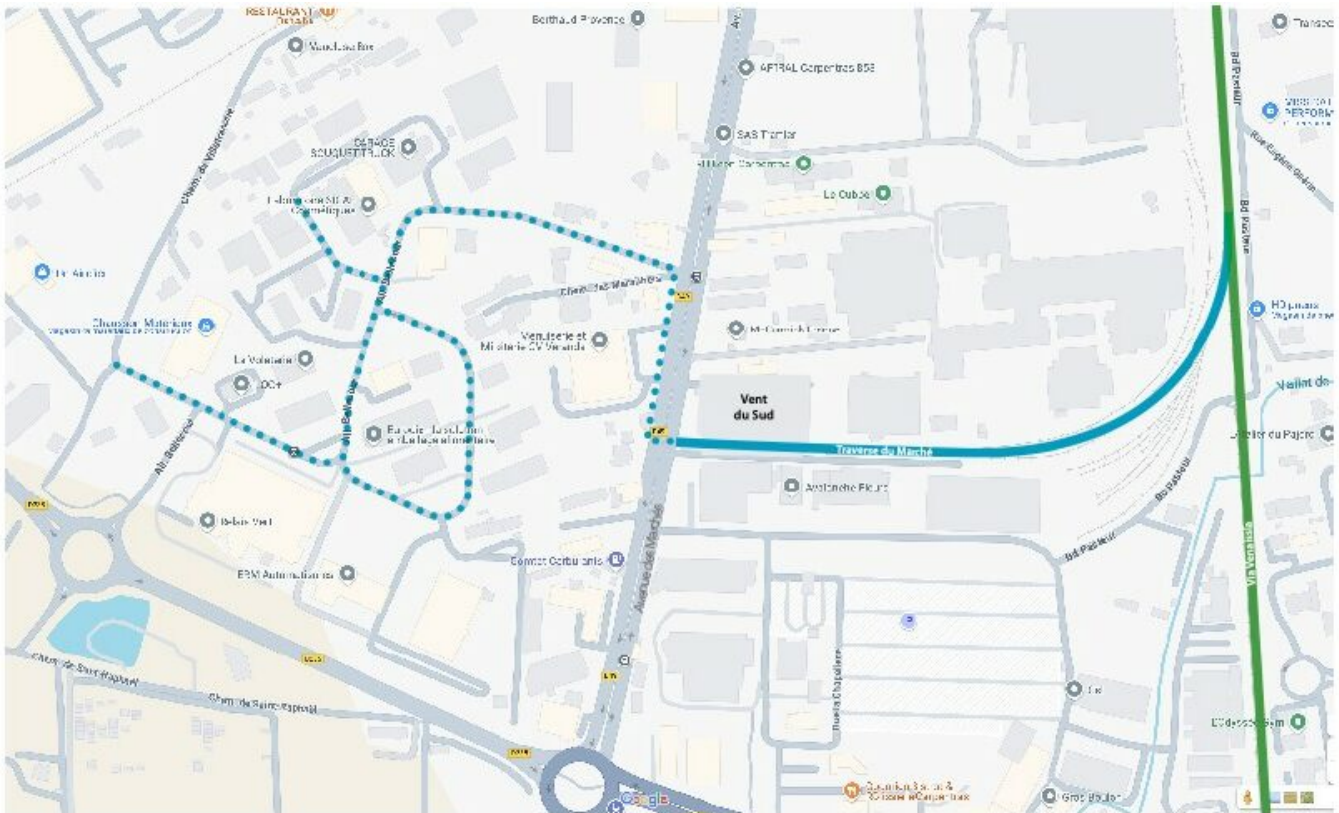
Mieux circuler à vélo entre Mazan et Carpentras

La traverse du marché ainsi que la voie verte réalisée entre Mazan et Carpentras a pour but de faciliter les déplacements en vélo et, en cela, d'offrir une alternative à la voiture pour se rendre à Carpentras dans le cadre du travail, de l'accès aux établissements scolaires, aux commerces, services publics, pôle santé.

Jacqueline Bouyac

« Depuis 2020, la CoVe est engagée dans un plan climat ambitieux avec un schéma directeur vélo reconnu au niveau national, a relaté [Jacqueline Bouyac](#), présidente de la Cove. En effet, avec la Communauté de communes de Serre Ponçon, notre voisine des Hautes-Alpes, nous sommes les deux seules collectivités pour toute la Région Sud Provence Alpes Côte d'Azur à avoir été lauréates du projet national 'Territoire cyclable'. Au chapitre du bilan carbone, le transport est responsable de près de 40% des émissions de CO2 sur le territoire de la CoVe. »

Ecrit par le 2 avril 2025



..... À terme, aménagement qui emprunte l'avenue des Marchés pour relier le Marché Gare et les pôles d'activités Ballecour

Une reconnaissance nationale

« Grâce à cette reconnaissance, nous bénéficions d'un accompagnement financier de l'État de 2,7M€ qui va nous permettre d'accélérer notre programme d'aménagements cyclables, a précisé la présidente de la Cove. Notre ambition est de faciliter, autant que faire se peut, les déplacements doux entre le domicile et le lieu de travail et ce projet est exemplaire dans la mesure où il privilégie l'accès à une zone économique. Grâce à cette voie verte et la Via Venaissia, un habitant de Pernes peut désormais venir à vélo en toute sécurité pour travailler sur la zone du marché gare. Notre ambition est de connecter totalement la Via Venaissia à la commune de Carpentras. »

[Près de 5 mois de travaux pour aménager la voie cyclable entre Carpentras et Mazan](#)

Ils étaient là

La Traversée du Marché a été inaugurée vendredi 28 février, devant l'entrée du Marché Gare par Jacqueline Bouyac, présidente de la Cove, Serge Andrieu, maire de Carpentras et vice-président délégué

Ecrit par le 2 avril 2025

à l'attractivité et à l'économie locale et Norbert Lepatre, conseiller communautaire délégué aux pistes cyclables.

Conserverie Guintrand : la plus vieille conserverie de Carpentras



La conserverie Guintrand a commencé son activité en 1898 à Caromb. Sur Carpentras depuis 1910, elle a perpétué son savoir-faire dans la conserve de fruits et de légumes. Elle a reçu un

Ecrit par le 2 avril 2025

prix à l'Élysée en 2023. L'entreprise qui est classée EPV, a une démarche RSE depuis toujours.

L'histoire commence en 1898. Paul Guintrand lance sa conserverie sur le village de Caromb. Il transforme des abricots et des tomates que les agriculteurs situés à proximité lui livrent. En 1910, la société Guintrand déménage sur Carpentras, près du cimetière. Pierre prend la succession de l'affaire et la développe. La voie ferrée et un fournisseur de boîtes de conserve vides sont des atouts pour l'entreprise.

Une usine en pleine ville

Yves Reynier, le gendre de Pierre Guintrand reprend l'affaire en 1961. À l'époque Carpentras est surnommée la ville aux 40 clochers, symbolisé par les cheminées des 40 conserveries qui existaient à l'époque. Il n'en reste aujourd'hui plus qu'une.

Cinq générations

Yves Reynier reste dans l'entreprise jusqu'à son décès en 2020. Ses enfants sont dans l'entreprise. Cécile, sa fille, est devenue la Présidente de l'entreprise. La cinquième génération a aujourd'hui intégré l'entreprise avec Jean-Christophe, 26 ans, son fils. Ce dernier a une solide formation dans les métiers de la conserve avec un BTS en conserveries passé au CTCPA d'Avignon. L'avenir de l'entreprise sera ainsi perpétué par ce jeune homme qui travaille à ce jour au niveau de la production et de la technique. [Loïc Lagarde](#) a rejoint l'entreprise en tant que directeur commercial France et export en janvier 2024.



Loïc Lagarde est le nouveau directeur commercial.

Ecrit par le 2 avril 2025

Approvisionnement 100% local

La gamme de produits mis en conserves ou en bocaux concerne les légumes et les fruits comme les poires. En cuisinés, en sauces ou en sirop. « Elle a bien évolué depuis 50 ans. Nous faisons ainsi des asperges, des bigarreaux ou encore des abricots. Aujourd'hui, nous travaillons la tomate en coulis notamment, le cardon de Lyon. La nouveauté récente est le lancement de la gamme cuisinée petit épeautre avec trois déclinaisons (tomates de Provence, pistou, à l'olive noire de Nyons) » explique Loïc Lagarde.

La société Guintrand a obtenu en avril 2024 un prix du Conseil régional Paca, ['100 % Valeurs du Sud'](#) avec le produit épeautre tomate. Pour assurer toute cette gamme de produits en conserve ou en bocal en verre, la société Guintrand assure ses approvisionnements à 100 % aux alentours de Carpentras, en Provence, dans les Alpes et dans la Vallée du Rhône. A titre d'exemple, les tomates viennent du Nord Vaucluse à 100%.

« Se fournir matières premières devient de plus en plus compliqué, avec des producteurs de moins en moins nombreux qui subissent la hausse des coûts de l'énergie et l'inflation en général », précise Loïc Lagarde.

[Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Élysée](#)

Une clientèle de grossistes

La clientèle est composée de grossistes à 65%, d'industriels de l'agro-alimentaire à 30% et d'épicerie fines à 5 %. Les grossistes travaillent avec les boulangeries- pâtisserie grâce aux produits à base de fruits de Guintrand. « Nous avons ainsi un très bon courant d'affaires avec un grossiste en Belgique qui fournit une chaîne de boulangerie-pâtisserie. Nous ne travaillons pas avec les GM S, sauf avec quelques supermarchés et hypermarchés locaux. Nous avons d'ailleurs obtenu le Grand prix de l'Export de la Chambre des métiers en 2022 pour cette activité hors de France. »

Guintrand en chiffres

- Chiffre d'affaire : 1,45M€ 2024
- Salariés : 10 CDI et 20 saisonniers

EPV et RSE

Pour prouver à sa clientèle son savoir-faire et son histoire, la société est depuis 2020 en statut EPV, Entreprise du patrimoine vivant. « Ce label dure cinq ans. Nous avons repassé l'audit en 2024. Nous aurons la réponse cet été », poursuit Loïc Lagarde. « Nous avons aussi le statut RSE. Cela nous semblait évident car c'est vraiment dans les gènes de l'entreprise. Depuis sa création, en 1898, la société pratique de la responsabilité sociétale, avec des produits locaux et une fabrication très artisanale. »

Ecrit par le 2 avril 2025



Le nouveau lieu de stockage a permis meilleure organisation pour l'entreprise.

De nouveaux locaux en 2021

Pour continuer son développement, Yves Reynier a pu faire l'acquisition d'un terrain situé juste à côté du site actuel de l'usine. Cela a permis l'extension de la surface actuelle, autour de 700 m² de stockage. Le local a été fini 2021 et cela a permis un meilleur confort de travail à la fabrication et au stockage.

Réception à l'Élysée en 2023

Pour mettre en avant le savoir-faire français, le gouvernement français a décidé de lancer un prix pour les entreprises allant dans ce sens. [La société Guintrand a ainsi été reçue à l'Élysée en juin 2023](#) pour son nouveau produit, le petit épeautre au pistou. « Cela été une fierté pour nous et c'est dans l'ADN de l'entreprise qui tourne autour du savoir-faire avec des produits locaux » se félicite Cécile Reina, la présidente de l'entreprise.

Ecrit par le 2 avril 2025

9 fauteuils offerts au club de basket-fauteuil de Carpentras



Dans la continuité des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, qui ont provoqué un véritable engouement autour de diverses pratiques sportives, l'État poursuit la démocratisation de la pratique para-sportive. Au cours du mois de février, le club de basket-fauteuil de Carpentras s'est vu offrir neuf fauteuils par la [préfecture de Vaucluse](#) et le [Comité Départemental Olympique et Sportif](#).

Le 15 février dernier, les joueurs du club de basket-fauteuil de Carpentras ont pu inaugurer les neuf fauteuils offerts par la préfecture de Vaucluse et le Comité Départemental Olympique et Sportif (CDOS) au cours d'un entraînement au gymnase Eric Tabarly en présence de [Bernard Roudil](#), sous-préfet de l'arrondissement de Carpentras, de [Roland Davau](#), président du CDOS de Vaucluse, et de [Jacqueline Bouyac](#), conseillère régionale et membre de la commission santé, handicap, enseignement supérieur et

Écrit par le 2 avril 2025

recherche.

Ensemble, la préfecture de Vaucluse et le CDOS ont permis le financement par l'État des nouveaux fauteuils ainsi que de mallettes pédagogiques dédiées aux para-sports comm le céci-foot, la boccia, le goal-ball et le volley-ball. Ce projet a pour objectif de démocratiser davantage la pratique para-sportive. En Vaucluse, 31 disciplines sportives sont accessibles au para-sport. Seulement 1% des personnes en situation de handicap pratiquent une activité para-sportive en club.

Carpentras, 8^e édition du Forum de la Formation et de l'Engagement ce mercredi 26 février

Ecrit par le 2 avril 2025



Le Point Info Jeunes de Carpentras organise la 8^e édition de son Forum de la Formation et de l'Engagement ce mercredi 26 février de 13h30 à 16h30. Mission ? Accompagner les jeunes Carpentrassiens dans la construction de leur avenir.

L'événement sera l'occasion pour les jeunes de rencontrer des professionnels de la formation, des structures d'accompagnement, et des représentants d'organisations proposant des dispositifs d'engagement. Ils pourront échanger et découvrir des parcours adaptés à leurs projets personnels et professionnels.

Ecrit par le 2 avril 2025



Copyright Ville de Carpentras

Seront présents

Près de 29 centres de formation seront présents couvrant les domaines de : la beauté, l'animation, les arts, le bâtiment et l'aménagement, le commerce, la comptabilité, la gestion, l'agro-alimentaire, la Santé, le secrétariat, le social, les transports, la maintenance automobile et la carrosserie, les métiers de l'audiovisuel, de la bouche, du jeu vidéo, des technologies de l'industrie, et bien d'autres.

Un forum très fréquenté

Le forum de la formation et de l'engagement draine 200 visiteurs, 47 partenaires exposants au gré de stands d'exposition et d'ateliers. En parallèle, 10 structures en quête de volontaires ainsi que des représentants de l'armée de terre et de l'air, de la gendarmerie, de la police... proposeront des temps d'échanges pour sensibiliser à la notion d'engagement et en expliquer les nombreux bénéfices, que ce soit à court, moyen ou long terme.

Construire son parcours d'orientation

De plus, des stands d'information permettront d'accompagner les jeunes sur des thématiques comme : Construire son parcours d'orientation, La mobilité internationale, Les démarches Parcoursup, Les aides au logement et la vie étudiante.

Ecrit par le 2 avril 2025

Parcours artistique

Tout au long de la journée, des jeunes volontaires de la Mission locale engagés dans un Parcours Citoyen Engagé exposeront leurs œuvres artistiques autour de la citoyenneté. Ces créations reflètent leur vision et leur implication, et ils partageront leur expérience à travers des témoignages.

Les infos pratiques

Forum de la formation et de l'engagement. Mercredi 26 février. Au cabaret. Parking Saint-Labre. De 13h30 à 16h30. jeunesse@carpentras.fr



Copyright Ville de Carpentras

(Vidéo) Carpentras, L'inguimbentine, Visite

Ecrit par le 2 avril 2025

de l'exposition permanente et jeu découverte vidéo



L'Inguimbertaine propose de se faire découvrir, en famille lors d'une visite inédite mêlant exploration de l'exposition permanente et jeu découverte vidéo, ce vendredi 21 février à 10h.

L'[Inguimbertaine](#) propose la découverte de l'exposition permanente et l'expérimentation de jeux vidéo dans l'espace Image et son de la bibliothèque-multimédia, moment où les deux média se répondront au cours d'une visite ludique en famille qui séduira autant les amateurs de jeu vidéo que les plus circonspects des visiteurs.

Et pour cause

Le jeu vidéo est devenu le loisir préféré des français depuis deux décennies, d'où sa légitime place au sein de la bibliothèque-musée Inguimbertaine. Ils sont 77% des plus de 10 ans y jouer occasionnellement. Ce serait même un loisir majoritairement pratiqué par les adultes à 47% féminin.

Ecrit par le 2 avril 2025

Un médium qui allie littérature, cinéma, musique et graphisme

Reconnu comme un véritable médium culturel, le jeu vidéo fait appel aux savoir-faire de la littérature, du cinéma, de la musique et du graphisme. Rien d'étonnant donc à ce que l'Inguimbertaine, -La structure a été l'une des premières bibliothèques de France à proposer un service de prêt à domicile dès 1874-, ait intégré le jeu vidéo dans son projet culturel.

Les infos pratiques

Nombre de places est limité. Réservation obligatoire. Durée : 1h30. 3€ en plus du billet d'entrée. Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans, les porteurs de la carte Jeunes, les détenteurs du Pass annuel. Réservation au 04 90 63 04 92. En savoir plus [ici](#). L'Inguimbertaine à l'Hôtel Dieu, Bibliothèque musée, 180, place Aristide Briand, à Carpentras.