

Ecrit par le 24 novembre 2024

A Cavailon, le théâtre Georges Brassens fait vibrer la foule en août



Rénové en partie en 2019, le théâtre de verdure de Cavailon peut accueillir jusqu'à 330 personnes. En 2019 sur quatre dates et en 2020 sur une date, une programmation organisée par le Sonograf avait permis d'animer ce lieu peu connu des Cavailonnais.

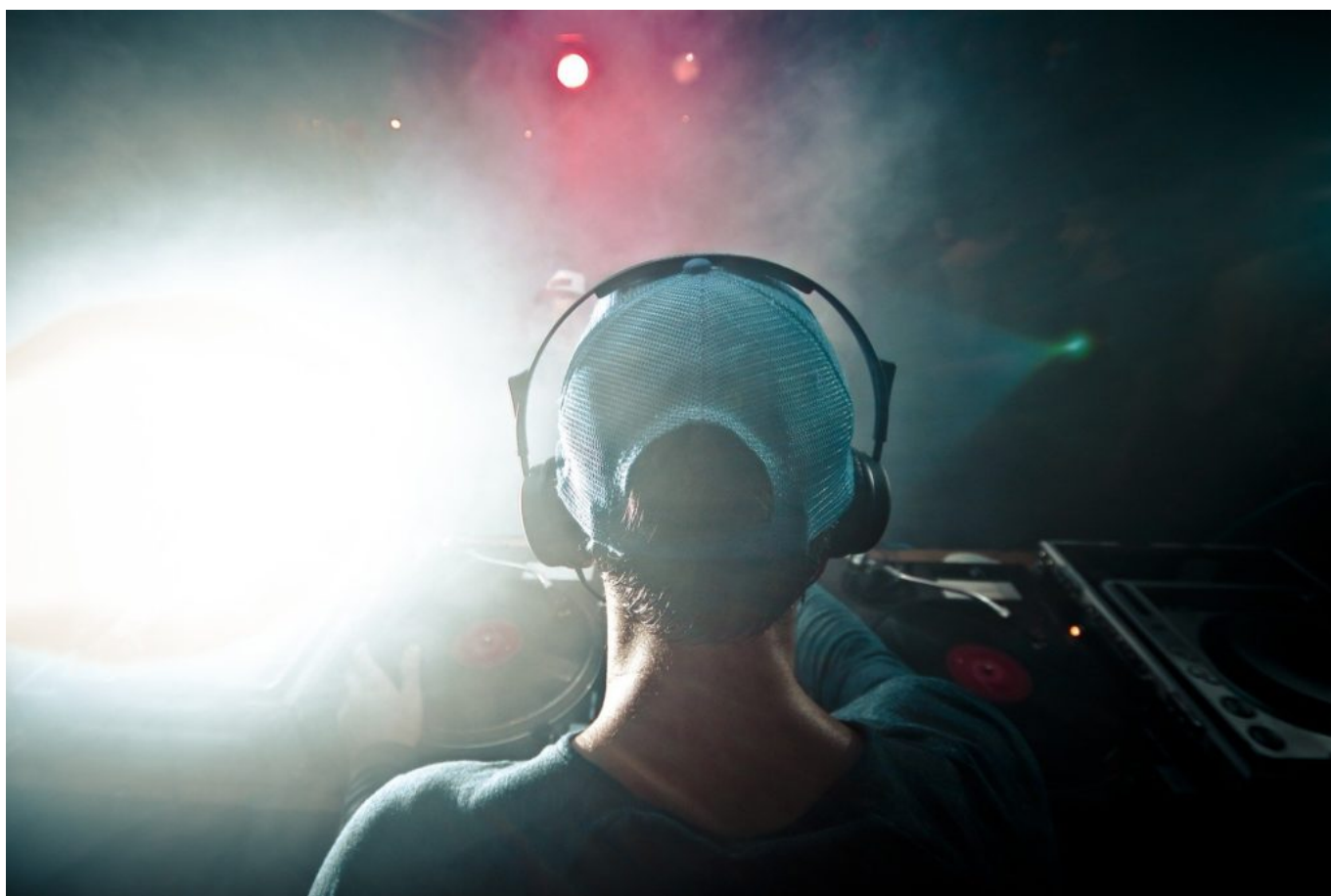
Le projet en 2021 est de poursuivre cette (re)découverte, en organisant en régie une série de 3 concerts au mois d'août. Les styles musicaux seront variés, afin de plaire à un large public. Cette année, 3 concerts auront lieu à 21h. Le 5 août 'Brassens inconnu méconnu' André Chiron et Laurent Astoul ; le 12 août 'Michel Berger Story', Richard Groulx, Philippe Perathoner et le 19 août 'Don Billiez reprises Soul', Don Billiez. Plus d'informations, [cliquez ici](#).

Port du masque et pass sanitaire obligatoires pour assister aux concerts.

Écrit par le 24 novembre 2024

L.M.

Trois soirées DJ à l'hippodrome de Cavailon



L'été s'annonce festif à Cavailon. Au programme, trois soirées DJ à l'hippodrome avec un thème différent par soirée. La piste de danse et le food truck permettront à la jeunesse de Cavailon de se rassembler et faire la fête.

- Vendredi 23 juillet de 19h à 1h : soirée années 80-90.
- Vendredi 6 août de 19h à 1h : soirée discothèque.
- Vendredi 20 août de 19h à 1h : soirée bodega.

Écrit par le 24 novembre 2024

Déjà utilisé pour de nombreuses animations, l'hippodrome cumule plusieurs avantages. La sécurité tout d'abord : les accès sont faciles à contrôler et le lieu connu de tous les services de secours. Sa localisation ensuite : quelque peu à l'écart de la ville, les nuisances seront limitées grâce à l'espace disponible. Enfin, c'est un site exceptionnel, arboré et ombragé.

Hippodrome, 27 chemin du Pont des Somniers, 84300 Cavillon. Site web : <http://www.cavillon.fr>

L.M.

'Melon en fête' s'installe à Cavillon



Cavillon, c'est avant tout la patrie du melon. Et pour fêter dignement la cucurbitacée qui a fait sa renommée, la Ville a vu les choses en grand.

Au programme, un lancement officiel depuis les balcons de l'hôtel de ville, la mise en avant du terroir, avec un grand marché aux melons et produits de saison place du Clos, des animations pour petits et

Ecrit par le 24 novembre 2024

grands, de la musique dans les rues, des concerts sur les places... et du melon, pour tous ! Les bars et restaurants du centre-ville vous accueillent pour une soirée festive sous le signe du melon. Egalement au programme, un marché aux melons et produits du terroir, un jeu de piste pour petits et grands et une mini-ferme pédagogique avec un joli château gonflable.

30 véhicules de collection viendront célébrer le melon dans le rassemblement de véhicules de collection. Par ailleurs, un circuit dans tout le centre-ville aura lieu avec défilé de tracteurs anciens, véhicules de collection, charrette ramade tirée par 8 chevaux... Au total, 50 véhicules défilent dans Cavillon, rejoints en fin de parcours par la Confrérie du Melon.

Pour les plus gourmands, un [concours culinaire](#) est organisé place du Clos, en présence du chef Jean-Jacques Prévôt. De nombreux lots seront à gagner. Pour le marché nocturne: bijoux, produits de beauté, décorations, produits du terroir... Près de 15 stands vous attendent pour une nocturne inédit. Clou du spectacle, quatre concerts animeront la soirée : Newsik, place Gambetta ; Old Irish Tunes, cours Gambetta ; Michel Prats Trio, cours Victor Hugo et The Yellbows, place du Clos.

Programmation complète en [cliquant ici](#). Les menus des restaurateurs sont à découvrir en [cliquant ici](#).

L.M.

Cavillon, les travaux de restauration de la Cathédrale Notre-Dame et Saint-Véran se poursuivront jusqu'en 2027

Le chantier de la Cathédrale, monument le plus emblématique de Cavillon, dont les parties les plus anciennes datent du XII^e siècle, se poursuit pour la deuxième année avec une attention portée sur la restauration du cloître. La révision complète de l'édifice est estimée à plus de 8M€.

L'ensemble cathédral est composé de plusieurs édifices juxtaposés. Il comprend l'ancienne cathédrale qui occupe le côté nord de l'îlot et communique au sud avec le cloître enserré dans ce qui reste des bâtiments conventuels. Au sud du cloître ne subsiste que l'élévation de l'ancien mur nord de l'église Saint-Pierre, aujourd'hui disparue. L'église Notre-Dame et Saint-Véran, ancienne cathédrale, a été classée, avec les bâtiments conventuels au titre des Monuments historiques en deux fois, d'abord la cathédrale sur la liste de 1840, puis le cloître sur celle de 1862.

Ecrit par le 24 novembre 2024

Un projet scientifique

Tout au long des phases de nettoyage et de suppression des enduits anciens, une équipe d'archéologues a suivi, relevé et documenté ce monument afin de compléter les connaissances sur son histoire et l'évolution du bâti. La connaissance de l'édifice fait ainsi l'objet d'une étude scientifique et de relevés numériques soutenus financièrement par l'Etat (Direction régionale des affaires culturelles), la Région Sud et le Département de Vaucluse.

Où en sommes-nous ?

Avant la fin de l'année la mise en sécurité du bâtiment, la restauration et la mise en valeur de la façade occidentale et du retour sud : chapelle et église Saint-Pierre ; la façade orientale, la reprise du beffroi, la fonte de trois nouvelles cloches, la dépose et repose du retable maître-autel en bois doré, sa restauration ainsi que celle des intérieurs et des décors du chœur et de l'abside auront été opérés. Une découverte a été faite sur la façade orientale. Lors des travaux de purge des anciens enduits, une baie bouchée, à une date inconnue, a été redécouverte. Cette baie axiale toujours de style Roman apportait de la lumière au chœur.

Hypothèse de restitution des colonnes de la baie axiale du chevet

Fonte et démolage des cloches

Dans le cadre de la restauration de l'église Notre-Dame et Saint-Véran, ancienne cathédrale de Cavaillon, dont les parties les plus anciennes remontent au XIIe siècle, la Ville a coulé en direct deux nouvelles cloches vendredi 18 juin dernier avec leur démolage le jour suivant. L'une de 580 kg pour un diamètre de 992mm propose une note Sol3. La deuxième de 935mm pour 485kg une note Lab3. Cette année, le beffroi de la cathédrale retrouvera ses cinq cloches autrefois démontées puis fondues à la Révolution française.

Ce qui est programmé

Bientôt, entre 2021 et 2022, il sera question de la restauration de la nef et des chapelles ainsi que des couvertures et des murs gouttereaux. Egalement la grande baie au-dessus de la porte de la façade occidentale recevra un vitrail contemporain dessiné par l'architecte en charge du projet et dont la réalisation sera confiée à un maître-verrier.

Des traces de l'être suprême...

Lors des opérations de mise en valeur une inscription figurant au-dessus du portail d'entrée et datant de la Révolution française a été mise au jour et restituée : 'Le peuple français reconnaît l'Être suprême et l'immortalité de l'âme.' Le décret date du 18 floréal an 2 (7 mai 1794) de la République Une et indivisible. Le culte de l'être suprême n'était pas une religion, comme le mentionne le Décret du 18 floréal an II, mais un ensemble de fêtes destinées à la demande du peuple, à lui faire prendre conscience qu'il est

Écrit par le 24 novembre 2024

souverain dans son pays.

Ce culte a été imposé dans le climat d'insécurité qui était celui de la Terreur. Il marque une rupture avec la déchristianisation qui a accompagné la Révolution française et la tentative des Hébertistes d'imposer le culte de la raison. Robespierre, déiste, veut mettre fin à l'athéisme militant des révolutionnaires et unifier les Français autour d'un culte commun. Ce culte se voulait une expression des idéaux des Lumières : opposition à l'Église catholique, volonté de trouver une forme de vie apaisée entre protestants, volonté de faire maîtriser les religions par l'État.

Le groupe cathédral

Au XI^e siècle, le groupe cathédral de Cavaillon comprenait deux lieux de culte, une église majeure dédiée à la Vierge et une seconde église, consacrée à saint-Pierre, qui a totalement disparue à l'exception du mur nord de la nef accolée au mur sud du cloître et donnant sur une aire de jeu d'une école maternelle. L'église majeure sera reconstruite en conservant une partie de l'ancienne façade ouest. L'édifice est dédié à la Vierge marie et à Saint-Véran, évêque de Cavaillon et patron des bergers.

M.H.

Cavaillon, comment Arnaud et Christine de Lauzières, patrons de la Halle des producteurs ont réussi leur pari

Arnaud de Lauzières, ancien cadre-dirigeant de Carrefour et son épouse Christine, sont à la tête de La halle des producteurs à Cavaillon. Parents de 6 enfants devenus presque grands, ils ont quitté Paris pour se lancer dans un commerce de proximité dévolu à 90% aux produits de terroir. Le magasin dont l'activité, boostée par le concept du pari local et du confinement, s'envole permettra dès janvier 2021, d'accueillir, un espace 'dégustation' où les clients pourront savourer, sur place, des menus concoctés à partir des produits proposés dans le magasin.

Le début

Arnaud de Lauzières fut cadre dirigeant chez Carrefour un peu partout en France et en Belgique. C'est en allant rendre visite à ses beaux-parents, installés à Rognonas, que germera tranquillement et durant

Écrit par le 24 novembre 2024

des années, l'idée d'ouvrir un magasin à 90% dévolu aux produits locaux. Il s'autorisera à franchir le pas à 53 ans. Aidé par le Réseau Entreprendre Rhône-Durance le couple acquiert, en avril 2019, La halle des producteurs à Cavaillon. Après quelques sueurs froides et un travail de titan, Arnaud et Christine réalisent avec soulagement et fierté qu'ils ont transformé l'essai.

Parcours

Arnaud de Lauzières ce sont 28 ans de carrière dans l'industrie alimentaire. Précisément 12 ans chez Danone et 16 dans le groupe Carrefour. Il bâtit tout d'abord sa carrière en tant que commercial, directeur financier, directeur opérationnel, patron des hypermarchés de Belgique, puis participe aux concepts des 'Magasins monde', comme la création de Carrefour Bio. «Mon crédo était déjà, à l'époque, de travailler avec des fournisseurs locaux. Pourquoi ? Parce que les clients ont toujours beaucoup apprécié de retrouver les produits fabriqués chez eux, dans leurs magasins, ce qui signe à la fois une reconnaissance de leur travail et de l'intérêt que l'on porte à l'économie locale en devenant son ambassadeur. J'ai toujours martelé que les spécificités locales devaient être présentes dans le magasin. D'ailleurs ce fut ma 1^{re} demande en tant que directeur régional auprès des directeurs de magasins en leur demandant de partir à la recherche de producteurs locaux.»

Ecrit par le 24 novembre 2024



Les produits frais sont très attendus

Un vieux projet devenu réalité

«Un jour, j'ai réfléchi à ma façon de travailler et d'être dans le groupe, je n'y trouvais plus le sens que je souhaitais, j'ai alors décidé de vivre mon projet. Lorsque je venais voir mes beaux-parents à Rognonas,

Ecrit par le 24 novembre 2024

j'évoquais l'idée d'un magasin de produits régionaux en alliant la vente de produits à la dégustation et à la restauration. Je me suis même offert une formation de 9 semaines chez [Alain Ducasse](#) pour appréhender la cuisine et pouvoir, demain, ouvrir un restaurant. Ce qui m'a surpris ? La richesse d'initiatives du terroir ! Près de 90% des produits de la Halle des producteurs sont locaux et proviennent du travail des artisans. Un exemple ? La soupe au pistou, des duos chocolat-fruit. Comment ai-je rencontré les producteurs ? Lors de salons comme Terroir en fête, Food in Sud, sur Internet, également en les recevant ici, au magasin, lorsqu'ils se présentent. Beaucoup de produits ont d'ailleurs été référencés suite à la recommandation des clients comme des nougats et des suce-miel (bâton de miel, sucettes) en provenance d'Allauch, sur les hauteurs de Marseille. Même chose pour les vins, les alcools. Un exemple ? Lorsque des clients sont venus acheter du Beaujolais nouveau je leur ai dit que je n'en vendais pas et leur ai proposé du vin primeur d'ici. Nous avons d'ailleurs embauché Matthieu, sommelier de formation, qui, parfois, part faire le tour des domaines pour repérer, goûter et sélectionner les prochains vins à mettre en rayon.»

Des produits frais et locaux, la plupart du temps

«Est-ce que je négocie les prix ? Non je regarde la qualité du produit, le goût, me pose la question de son juste positionnement dans la gamme que je propose. Un exemple ? Des œufs frais bio gros calibre. Je les ai pris alors que je trouvais le prix tarifaire un peu élevé mais lorsque je les ai proposés à la vente, j'ai vu qu'ils partaient très bien. La difficulté ? Trouver des producteurs en capacité de vous fournir autant de palettes demandées par jour. L'autre point important dans ce métier ? La logistique. Je ne peux pas tous les matins faire le tour de tous les producteurs. Je vais pratiquement chercher tous les fruits et légumes, à 4 heures du matin, au Min (Marché d'intérêt national) de Cavaillon. » Le respect de la saisonnalité ? Oui bien sûr mais avec une nuance tout de même car Arnaud de Lauzières fait une remarque très intéressante : «Nous respectons toujours la saisonnalité et nos clients nous en savent gré. Ainsi lorsque nous sommes en pleine saison de légumes en France ceux-ci sont français. Cependant, hors saison nos clients, même s'ils nous ont félicités pour ce principe, n'en trouvant pas chez nous se précipitaient pour en acheter ailleurs. Alors on a assumé vendre des légumes 'd'ailleurs' et cela a aussi participé au doublement de notre chiffre d'affaires. Alors des produits frais et locaux ? C'est oui la plupart du temps et dès que les fruits et légumes de saison locaux sont là, mais il y a aussi le paradoxe de la demande à laquelle il nous faut aussi répondre.»

Ecrit par le 24 novembre 2024



La cave, particulièrement soignée, est sélectionnée par le sommelier Matthieu

Pour la petite histoire

«J'ai racheté la Halle des producteurs qui avait été créée en 2017 par un père et son fils, en avril 2019, avec l'exigence de proposer une majorité de produits locaux. J'ai contacté le Réseau entreprendre pour rencontrer d'autres entrepreneurs. Je ne savais même pas qu'il pouvait prêter de l'argent à taux zéro. J'y suis allé aussi pour être entouré, et notamment par un parrain qui se révélera être Hervé Barral. Son accompagnement, de 2 ans, est très précieux car il me permet de sortir de l'isolement du chef

Ecrit par le 24 novembre 2024

d'entreprise, de m'ouvrir à lui sur les difficultés rencontrées, m'apaise par ses encouragements et sa vision foncièrement optimiste. Il a été d'un immense soutien, particulièrement dans les premiers mois lors de la prise en main.»

Être présent

Les yeux d'Arnaud de Lauzières, installé dans son bureau, ne quittent pas les écrans des caméras. Est-ce qu'il y a des voitures sur le parking ? Y-a-t-il des clients dans le magasin ? Ce qui le bouscule ? Qu'un client attende à la caisse. « C'est mon expérience Carrefour où j'ai compris à quel point les gens ont horreur d'attendre à la caisse, ça m'est resté. Quand ça arrive ? Je passe un coup de fil à mes collaborateurs pour demander la prise en charge du client. Nous sommes un commerce de proximité et devons être irréprochables et très réactifs sur ce que l'on attend de nous. La semaine nous en recevons environ 130 et 250 le week-end dont près de 100 le dimanche matin. Le panier moyen ? Il est de 35€. La zone de chalandise ? Cavaillon, l'Isle-sur-la-Sorgue, Caumont-sur-Durance, Orgon, Plan d'Orgon, le nord de Cavaillon...»

Aujourd'hui ?

«Le coup de pouce ? Ça a été le confinement avec un afflux de clients fuyant la grande distribution. La clientèle, très fidèle, s'est développée. Elle recherche un rapport qualité-prix sur lequel on ne triche pas. En 2020 nous avons réalisé 1,4M€ soit +55% de chiffre d'affaires. Nous employons 5 salariés sur 400m² de surface de vente et 200m² de réserve. Nous travaillons avec 250 producteurs et fournisseurs et avons enregistré 4 000 références. Le plus gros du travail lorsque nous avons commencé ? Renseigner durant 3 mois la base de données produits avec les prix d'achat et les stocks, ce qui permet, en plus de savoir où l'on en est, de faciliter le travail de réapprovisionnement.»

Ecrit par le 24 novembre 2024



De gauche à droite Victor, Sophie, Arnaud et Christine de Lauzières et Matthieu le sommelier, l'équipe de la Halle des producteurs à Cavaillon

Demain ?

«Le 1^{er} changement sera le nom du magasin 'La halle des producteurs' car nous ne sommes pas un

Écrit par le 24 novembre 2024

magasin tenu par des producteurs. Si nos clients locaux le savent pertinemment, les touristes s'en étonnent, alors nous nous appellerons très bientôt 'La cagette des halles'. Pourquoi ? Parce que la cagette c'est ce que nous donnons à nos clients lorsqu'ils n'ont pas de sac, qu'elle est promesse de profusion et pas uniquement de fruits et légumes afin que les gens qui nous abordent pour la 1^{re} fois ne nous prennent pas pour un magasin de primeurs. Pourquoi la notion de Halle ? Pour sa connotation de qualité. Est-ce que l'on peut encore développer le chiffre d'affaires de 1,4M€ ? Oui, en se référant au ratio du chiffre d'affaires au m2 par type de magasin. Également je fais très peu de publicité, de communication. Un exemple ? J'en fais un peu dans le journal du Luberon et aussi par SMS avec les clients fidèles. Nous n'avons pas encore exploré et utilisé tous nos potentiels. Mon ambition ? Ça n'est pas d'être épicier à Cavaillon. Le concept développé dans le magasin pilote (Ndlr : épicerie fine, vins, produits du terroir, produits frais, fruits et légumes et dégustation) fonctionne nous pourrions le dupliquer plusieurs fois ailleurs, mais jamais très loin d'un Min car au-delà de l'aspect physique du magasin, il y a toujours l'aspect approvisionnement et logistique.»

Configuration du magasin

«Nous allons changer le circuit du magasin afin que les clients empruntent tout d'abord le rayon épicerie, cave, fruits et légumes, le frais, la cosmétique. La nouveauté ? Un espace cuisine ! L'idée ? Proposer des menus thématiques payants aux clients, sous forme de planche, par exemple, en dressant et faisant réchauffer des produits du magasin. Les tables ? Peut-être des tonneaux que l'on installerait en terrasse -couverte selon la saison- dans l'esprit un peu récup-bio de la tonalité du magasin.»

Parole de parrain

Hervé Barral, membre fondateur du Réseau Entreprendre Rhône-Durance accompagne Arnaud et Christine de Lauzières dans leur cheminement entrepreneurial. Désormais à la retraite, il met son expertise de dirigeant du groupe national l'Univers de l'emballage -avec deux autres associés- et président-directeur-général de la société Jullian à Noves au service du réseau «Ayant moi-même réalisé de la croissance externe, j'ai pu accompagner Arnaud et son épouse dans le rachat de cette entreprise qui était complètement décalée par rapport au marché, inorganisée et à la comptabilité... d'un autre siècle. Compte-tenu de son expérience Arnaud a pris cette affaire à bras-le-corps car il avait en tête la feuille de route précise qu'il devait mener. Il a su développer une stratégie, en proposant des produits locaux, et remonter considérablement le niveau qualitatif de l'entreprise. La crise du Covid-19 est arrivée. Les restaurants ont été fermés. Les gens ont recommencé à cuisiner. Les circonstances ont été très favorables au développement de l'entreprise s'envolant en 2020 pour une augmentation du chiffre d'affaires considérable qui se poursuit en 2021 avec des résultats en très nette amélioration qui l'amènent à envisager de nouveaux investissements pour aller plus loin, avec la création de plusieurs autres magasins.»

Ecrit par le 24 novembre 2024

Deux agents d'entretien recherchés pour la piscine de Cavailon



L'agglomération [Luberon Monts de Vaucluse](#) recrute deux agents d'entretien pour le [centre aquatique de plein air de Cavailon](#). Le poste est en CDD (Contrat à durée déterminée) sur les mois de juillet et août. Travail les week-ends et jour fériés, repos le lundi. Amplitude horaire : 7h30 à 20h, une semaine matin, une semaine après-midi. Les candidats sont invités à envoyer leurs curriculum vitæ et lettre de motivation à recrutement@c-lmv.fr, ou par courrier: 315 avenue Saint Baldou, 84300 Cavailon.

Du 12 juin au 5 septembre inclus : ouverture de la piscine du mardi au dimanche de 10h30 à 17h00 et de 18h00 à 19h30. Le centre est fermé le lundi. En raison du contexte sanitaire, les espaces buvette, restauration et la bibliothèque de plein air seront fermés. Il n'y aura pas non plus d'activité aquatique. Désinfection en continu des vestiaires et des sanitaires. Comme les années précédentes, les mineurs de moins de 14 ans devront être accompagnés d'un adulte.

Écrit par le 24 novembre 2024

Pour en savoir, [cliquez ici](#).

L.M.

(Vidéo) Melon en fête : concours juteux pour amateurs passionnés



La municipalité de Cavillon organise samedi 3 juillet 2021, dans le cadre de la manifestation 'Melon en fête', un concours culinaire amateur qui a pour objet la réalisation de recettes sucrées ou salées avec pour thème imposé le 'melon de Cavillon'.

Trois beaux prix à gagner, en présence de [Jean-Jacques Prévôt](#) :

- 1^{er} prix : un repas pour 2 personnes à la Maison Prévôt d'une valeur de 200 €
- 2^{ème} prix : un robot de cuisine d'une valeur de 150 €

Ecrit par le 24 novembre 2024

- 3^{ème} prix : une mallette et/ou des ustensiles de cuisine d'une valeur de 80 €

Nombre de places limité, téléchargez le [formulaire d'inscription](#) et le [règlement](#). Les plats devront être préparés à l'avance mais dressés sur place au moment du concours. Ils feront l'objet d'une évaluation par un jury composé de 4 personnes. Les formulaires d'inscriptions sont à retourner à l'accueil de la mairie ou bien à envoyer par e-mail à commerce@ville-cavaillon.fr avant le mercredi 30 juin à 17h.

Les horaires du centre aquatique de Cavaillon changent



Le centre aquatique intercommunal de plein air, situé rue des Félibres à Cavaillon, est ouvert

Ecrit par le 24 novembre 2024

depuis le mardi 25 mai 2021. A compter du samedi 12 juin, les jours et horaires d'ouverture changent.

Les nageurs seront accueillis du 25 mai au 11 juin inclus : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 12h00-13h30 / 17h-19h30. Mercredi et samedi : 13h00-19h00. Le centre est fermé le dimanche. Du 12 juin au 5 septembre inclus : ouverture du mardi au dimanche de 10h30 à 17h00 et de 18h00 à 19h30. Le centre est fermé le lundi.

En raison du contexte sanitaire, les espaces buvette, restauration et la bibliothèque de plein air seront fermés. Il n'y aura pas non plus d'activité aquatique. Désinfection en continu des vestiaires et des sanitaires. Comme les années précédentes, les mineurs de - de 14 ans devront être accompagnés d'un adulte.

Tarifs pour les habitants résidant dans la commune du Luberon Monts de Vaucluse : 3 euros. 2 euros pour le créneau du soir à compter du 12 juin. Les résidents hors de la commune Luberon Monts de Vaucluse: 5 euros. Gratuit pour les plus de 65 ans et les moins de 4 ans du territoire Luberon Monts de Vaucluse. Possibilité d'abonnements (à voir sur place). Pour en savoir, [cliquez ici](#).

L.M.

Min de Cavillon, Jean Tritenne en devient le nouveau directeur-général

Jean Tritenne vient d'être nommé directeur-général du Marché d'intérêt national. Il succède depuis le 1^{er} juin à René Molle qui en tenait les rênes depuis 1990.

[Jean Tritenne](#) en assumera la charge en plus de ses fonctions à l'agglomération. Il a rejoint l'[agglomération Luberon Monts de Vaucluse](#) en septembre 2017 en tant que directeur du Développement économique. Titulaire d'un Master 2 Banque et Finances, il a travaillé pendant 5 ans dans le secteur bancaire auprès d'une clientèle d'entreprises et a exercé pendant 10 ans au sein d'une agence de développement économique du pôle métropolitain du grand Genève, agence au sein de laquelle il a assumé pendant 5 ans les fonctions de Directeur Général. Cette nomination fait suite à la proposition de [Benoît Mathieu](#), président du Min.

Ecrit par le 24 novembre 2024

Réactions

«Avec sa double casquette au Min et à l'agglomération, Jean Tritenne continuera de promouvoir le territoire en en connaissant toute l'histoire, la richesse, notamment agricole, l'industrie-agroalimentaire et le tourisme, commente Benoît Mathieu. Il saura structurer l'offre immobilière et foncière à vocation économique et accompagner les entreprises présentes dans leur création et développement. Sa mission ? Accroître l'attractivité du Min en le transformant et en le modernisant avec pour objectif de créer de l'emploi durable. » Le président du Min a aussi chaleureusement remercié [René Molle](#), l'ancien directeur-général du Min, qui continuera à travailler sur des projets de marché de gros.

Pour Gérard Daudet, maire de Cavaillon, président de l'agglomération Luberon Monts de Vaucluse et administrateur du Min «Cette nomination vise à développer la synergie entre le Min et le développement économique du territoire, particulièrement avec la zone Sud de Cavaillon.» Également, le nouveau directeur-général sera chargé de développer la stratégie globale d'attractivité des entreprises en proposant, notamment, un parcours entrepreneurial.

M.H.