

Ecrit par le 23 juillet 2024

## La Région Sud veut donner l'accès à la culture aux jeunes



**Dans une optique de redonner aux adolescents une certaine appétence pour la littérature et pour la culture de manière générale, la Région Sud a créé le Prix littéraire des lycéens et apprentis en collaboration avec le ministère de la Culture et l'Agence Régionale du Livre.**

« La Région Sud est là pour aider les jeunes au quotidien, explique Renaud Muselier, président de la Région. Notre rôle est de diffuser et de partager la culture avec le plus grand nombre. Pour tous les besoins des jeunes, une aide ou un dispositif existe. » Ce sont 650 lycéens et apprentis de la région Sud qui se sont retrouvés pour le 18e Prix littéraire, au palais du Pharo à Marseille.

Au cours de la cérémonie, Marie-Florence Bulteau-Rambaud, vice-présidente de la Région en charge de l'éducation, des lycées, de l'orientation et de l'apprentissage, a remis 6 prix au total. Pour ce concours, il y a 2 catégories professionnelles : une pour le roman et une autre pour la bande dessinée. Mais il y a également 4 catégories jeunes : concours d'écriture, exposition, vidéo et scène.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Les lauréats

- Julia Kerninon a remporté la catégorie 'roman' avec son livre Liv Maria, publié aux éditions L'Iconoclaste, qui dresse le portrait d'une femme marquée à vif par un secret invouable.
- Pour ce qui est de la catégorie 'bande dessinée', c'est Nicolas Juncker qui l'emporte avec Seules à Berlin, publié aux éditions Casterman, qui relate l'histoire d'une amitié entre une Allemande et une Russe à la fin de la Seconde Guerre mondiale.
- Océane Santanocita-Gastaldi, du Lycée Paul Cézanne à Aix-en-Provence est arrivée en première place de la catégorie 'concours d'écriture', dont le thème était 'Sur un air de révolte', pour sa nouvelle Interlude imaginaire.
- Le lycée La Forbine à Marseille a remporté la catégorie 'exposition' avec 'Sur un air de révolte'.
- Le lycée Les Palmiers à Nice est arrivé premier dans la catégorie 'vidéo' avec 'Noé'.
- Le lycée International de Valbonne a remporté la catégorie 'scène' avec 'Limites'.

## Des actions toute l'année pour donner l'accès à la culture

La Région n'organise pas seulement des événements annuels pour les jeunes, ses actions sont quotidiennes. Tout au long de l'année, les lycéens peuvent rencontrer des auteurs grâce à des rendez-vous qui sont organisés régulièrement. L'objectif est de les sensibiliser à la création écrite et graphique contemporaine, mais aussi d'éveiller leur créativité tout en leur donnant des clés sur les métiers du livre.

Si la culture représente une partie importante du travail qu'effectue la Région Sud pour les jeunes, ce n'est pas le seul domaine pour lequel elle propose des dispositifs. Le transport, la santé, les études et bien d'autres catégories sont au cœur de ses actions. Pour découvrir tous les dispositifs mis en place pour les jeunes, [cliquez ici](#).

V.A.

---

# Un Avignonnais en lice pour devenir le meilleur caviste de France

Écrit par le 23 juillet 2024



**Le magazine [Terre de vins](#) organise la 5ème édition du concours du meilleur caviste de France auquel Lény Hugot, responsable de la boutique Nicolas dans le centre-ville d'Avignon, participe.**

Pour sa 5ème édition, le concours enregistre une augmentation de 20% des candidatures, ce qui lui donne davantage de légitimité auprès des cavistes de France. Un grand nombre de professionnels se sont inscrits via [le site du concours](#), mais seulement 43 d'entre eux ont été pré-sélectionnés. Parmi eux, un seul Vauclusien : Lény Hugot, responsable du magasin [Nicolas](#) situé au 18 Rue de la République, qui avait été finaliste du concours en 2016.

Tout au long du concours, les cavistes vont participer à plusieurs étapes de sélection. Lors de la première épreuve qui a eu lieu au début du mois de mai, ils ont répondu à une série de questions pour évaluer leur expertise en matière de vins, spiritueux et autres alcools de qualité. La prochaine étape aura lieu le 12 septembre au Château Belgrave près de Bordeaux. À l'issue de cette dernière, 8 candidats seront sélectionnés et participeront à la finale qui aura lieu le 17 octobre en Vallée du Rhône. Le jury, composé d'experts du monde du vin, remettra les prix du caviste de bronze, d'argent et d'or, ainsi que le prix du Meilleur jeune caviste.

V.A.



## 2 domaines des Côtes-du-Rhône récompensés aux Women's International Trophy



Les résultats du [Women's International Trophy](#) viennent de tomber. Ce Concours des vins, bières et spiritueux qui vient de se dérouler à Mayence en Allemagne vient ainsi de décerner un trophée or pour la Cuvée Romance 2020 en Côtes-du-Rhône rouge du [Domaine des Sablas](#) à Cornillon dans le Gard.

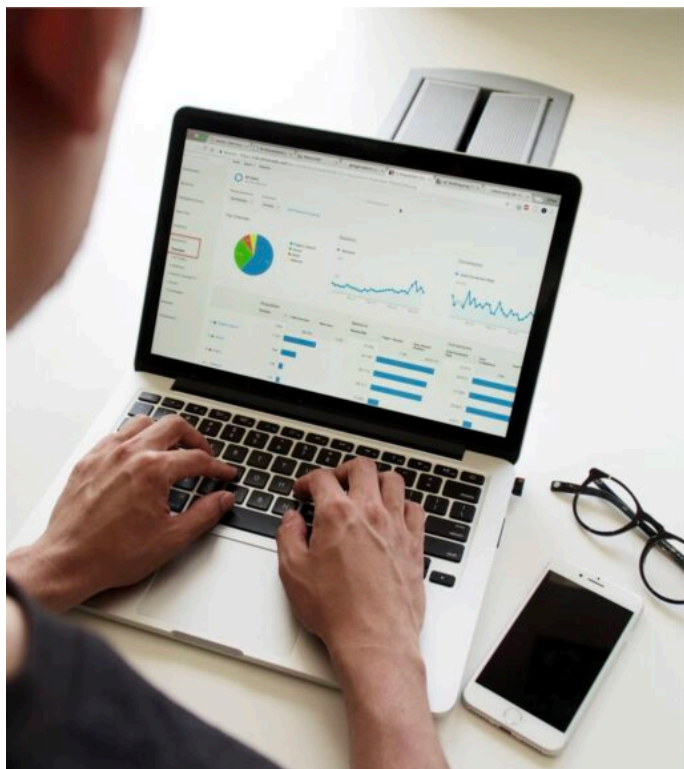
Dans le même temps, le jury composé uniquement de femmes expertes en dégustation, a attribué un trophée argent la cuvée 'M de Lignane' 2016 en Côtes-du-Rhône Villages Rochegude rouge du [Château de Lignane](#) à Suze-la-Rousse.

Au total, 302 vins, bières et spiritueux ont été distingués parmi les 950 échantillons provenant de 29 pays.

Ecrit par le 23 juillet 2024

L.G.

## L'IUT d'Avignon participe au concours 'DataViz' sur le thème des pesticides



Ce jeudi 19 mai, les étudiants de **[bachelor Statistique et informatique décisionnelle](#)** (STID) de l'Institut universitaire de technologie (IUT) d'Avignon participeront au concours de data visualisation DataViz.

Ce challenge est organisé chaque année pour les étudiants de première année de la filière universitaire STID et avait été **[remporté par ceux de l'IUT d'Avignon Université en 2021](#)**. Cette année, le concours est en partenariat avec **[la fédération des associations de surveillance de la qualité de l'air](#)** (ATMO). Il sera donc sur le thème 'Influence des pesticides sur la qualité de l'air en France'.

À partir de 9h, les étudiants avignonnais, tout comme leurs concurrents, auront toute la journée pour

Ecrit par le 23 juillet 2024

explorer et analyser les données qui leur seront fournies dans la matinée. Ils devront livrer leurs travaux le soir-même et seront accompagnés par [Pierre-Michel Bousquet](#), enseignant au département STID de [l'IUT d'Avignon Université](#). « Ce concours permet de tester les compétences acquises par les étudiants tout au long de leur première année, ils se confrontent à des problématiques et profitent d'une mise en situation réelle autour d'un travail en équipe », explique l'enseignant.

Les travaux seront évalués par un jury composé de spécialistes qui évaluera la pertinence et la lisibilité de la data visualisation proposée ainsi que la qualité et l'originalité de la présentation orale. À l'issue de l'évaluation à 18h, un classement des trois meilleures équipes nationales sera établi. Les gagnants recevront un prix et pourront rencontrer les responsables de l'entreprise partenaire.

V.A.

---

## **William Schmidt, boulanger à Valréas, en finale de la meilleure baguette de tradition française**



Ecrit par le 23 juillet 2024



**William Schmidt, boulanger-pâtissier à Valréas, va représenter la région Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse lors de la finale du concours national de la meilleure baguette de tradition française qui se tiendra du lundi 16 au mercredi 18 mai prochain à Paris.**

La [Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française](#) organise la 8ème édition du concours sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris. 20 lauréats issus des 13 régions métropolitaines et des territoires d'outre-mer s'affronteront lors de cette finale nationale. Seulement 6 candidats seront retenus à l'issue de ces deux journées pour se disputer la première place.

William Schmidt, boulanger-pâtissier au Pain d'antan à Valréas, tout comme ses concurrents, disposera de 6 heures pour façonner 40 baguettes de tradition française répondant aux exigences du [décret de septembre 1993](#) qui protège sa fabrication, le tout en présence du public. « Ces baguettes sont réalisées avec des ingrédients fournis, sans indication de marque, élabore Pascal Barillon, président du jury. L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite. Les baguettes doivent mesurer 50cm de long (tolérance +5 %) et peser 250g après cuisson (tolérance + 5%). La teneur en sel ne doit pas excéder 18g par kg de farine. »

En plus de ces détails techniques, les candidats seront jugés sur l'aspect, la croûte, l'arôme, la mie, la mâche, ou encore le goût de leurs baguettes par un jury composé de professionnels. Les prix seront attribués le mercredi 18 mai à 17h.

V.A.

## Apt : un concours photo sur la biodiversité de la ville



**La ville d'Apt organise un concours photo jusqu'au dimanche 22 mai sur le thème 'Un regard sur la nature en ville', auquel amateurs et professionnels sont invités à participer.**

Si vous êtes âgé de plus de 18 ans et passionné par la photographie, vous pouvez démontrer votre talent en capturant la biodiversité aptésienne pour le concours photo organisé par la ville. Elaborée dans le cadre de la politique 'Environnement et développement durable', cette compétition a pour réel objectif de



Écrit par le 23 juillet 2024

sensibiliser le public à l'environnement en milieu urbain.

Les photographies en compétition seront jugées sous l'angle du respect du thème, de la qualité artistique et technique, du point de vue et du récit par un jury composé de professionnels de la discipline et de spécialistes de l'environnement. Le photographe allemand de renommée internationale Hans Silvester, installé en Provence depuis les années 1960, présidera le jury. Ce dernier désignera une liste de 20 lauréats qui recevront des lots en récompenses et dont les 5 premiers seront sacrés grands gagnants du concours. A la clé, des stages de photographie, des bons d'achats, des livres, l'agrandissement de sa photographie, ou encore la participation à une exposition.

### Les conditions de participation

La participation au concours est gratuite et les photographies doivent obligatoirement être effectuées sur le territoire de la commune d'Apt et respecter le thème 'Un regard sur la nature en ville'. Les photomontages sont interdits. Si il y a des personnes présentes et clairement identifiables sur la photo, elles doivent donner leur autorisation écrite au photographe.

Chaque participant peut soumettre deux photographies dont il est l'auteur. La date et le lieu de la prise de vue doivent être indiqués et les images ne doivent contenir aucun signe permettant d'identifier l'auteur. Un [formulaire d'inscription](#) doit également être rempli puis envoyé avec les photographies à l'adresse [concoursnatureenville@apt.fr](mailto:concoursnatureenville@apt.fr) via un site de transfert.

**Pour plus d'informations, veuillez consulter en ligne [le dossier complet du concours](#), disponible sur le site de [la commune d'Apt](#).**

V.A

---

## Région Sud, le Concours d'huile d'olive a distingué 11 lauréats

**Cette année, 67 moulins et domaines des départements des Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse, ont participé au 20<sup>e</sup> concours des Huiles d'olive de la région Sud, proposant la dégustation de 197 huiles d'olive. 11 mouliniers ont été distingués pour les qualités remarquables de leur huile d'olive.**

Les lauréats sont Les huiles d'olive AOP (Appellation d'origine protégée) de la Vallée des Baux de

Ecrit par le 23 juillet 2024

Provence ; de La Vallée des Baux de Provence Olives mûrées ; d'Aix en Provence ; d'Aix en Provence Olives mûrées ; de Haute-Provence ; de Provence ; de Provence olives mûrées ; de France fruit vert ; de France fruité mûr et de France Goût à l'ancienne. Toutes les informations dans le détail : les noms des entreprises, les médailles remportées et les catégories [ici](#).

### **Les chiffres**

La culture de l'olive, symbole de la région Sud représente plus de 66 % de la production nationale. Provence-Alpes-Côte d'Azur est la première région oléicole de France. Elle compte plus de 3 200 000 d'oliviers, soit près de 2/3 du verger oléicole français, cultivés par des oléiculteurs - agriculteurs, sur environ 30 000 hectares.

### **Les hommes**

Plus de 20 000 oléiculteurs dont 5 640 professionnels, plus de 140 moulins et une cinquantaine de confiseurs cultivent et transforment avec passion, l'olive, perle du Midi de la France. Une partie de ces passionnés s'est engagée dans une démarche de reconnaissance en Appellations d'Origine Protégée, celles-ci étant apparues en 1994, dans la filière oléicole.

### **La production**

La production moyenne d'huile de la région est d'environ 3 400 tonnes. Elle représente plus de 65 % de la production nationale. La production d'olives est d'environ 300 à 500 tonnes, soit environ 1/4 à 1/3 de la production nationale.

### **La typicité du terroir**

La production d'huile de la Région Sud offre une grande diversité de goûts. Douce, légère, ardente, amère, aux arômes de fruit ou de végétaux voire de cacao et de sous-bois, ces huiles se cuisinent avec une grande simplicité et peuvent s'utiliser de l'entrée au dessert. Les trois familles de goûts (subtil, intense et à l'ancienne) sont ainsi largement représentées sur le territoire avec une grande variation d'un terroir à l'autre.

### **Six appellations**

La production régionale réunit 6 appellations d'Origine (AOP, AOC) sur les 8 existantes : huile d'olive de Nyons, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, huile d'olive d'Aix-en-Provence, huile d'olive de Haute-Provence, huile d'olive de Nice, huile d'olive de Provence.

### **Les moulins à huile**

L'huile d'olive de la région Sud est produite par près de 140 ateliers de transformation. La production des structures artisanales, souvent familiales, varie de 10 tonnes d'huile à plus de 150 tonnes par campagne. La passion du produit transparaît chez tous les opérateurs qui maintiennent un savoir-faire traditionnel tout en le modernisant et assurent ainsi un produit de qualité à haute valeur gustative. La plupart des moulins et des coopératives commercialisent leurs productions sur le lieu de fabrication, mais développent aussi d'autres circuits de commercialisation (épicerie fines, export ...).

### **Des lieux de production et de vente**

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'attrait touristique de Provence-Alpes-Côte d'Azur est tel, qu'un grand nombre de visiteurs s'approvisionne directement auprès des points de vente créés dans ces structures. Ces lieux de vente valorisent les productions locales (tapenades, pâtes d'olives, vins, miels, lavande...), et commercialisent également des produits dérivés (savons, cosmétiques, objets en bois d'olivier...).

### **Les produits médaillés très repérés par les consommateurs**

«Les concours sont l'aboutissement d'une passion : une année de travail et de soins apportés d'abord à l'olivier puis à l'olive et enfin à l'extraction de l'huile ou sa préparation en olive pour la table. Être médaillé au concours de la région Sud, c'est, pour les domaines et les moulins, la reconnaissance d'un savoir-faire et la récompense du goût et de la typicité !» indique Laurent Belorgey, Président de France Olive.

### **La filière oléicole**

[Bénédicte Martin](#), Vice-Présidente en charge de l'Agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir, représentant [Renaud Muselier](#), Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Président délégué de Régions de France, a remis les prix du 20<sup>e</sup> Concours des Huiles d'Olive de la Région Sud aux côtés de [Laurent Belorgey](#), Président de France Olive. A cette occasion, elle a rappelé l'engagement et le soutien de la Région pour la filière oléicole. Le concours était organisé par la Région Sud.

### **Le soutien de la Région**

Avec 66 % de la production nationale et 6 Appellations d'Origine Protégées, la culture de l'olive est véritablement une filière emblématique de Provence-Alpes-Côte d'Azur qui peut compter sur le soutien de la Région Sud. Afin d'accompagner la démarche de structuration de la filière et son adaptation au changement climatique, chaque année, ce sont plus de 350 000 € qui sont spécifiquement destinés au secteur oléicole à travers la politique agricole régionale, l'appui des Fonds européens et les 4 volets du Programme France Olive.

### **L'agriculture en Région Sud**

Dans son discours, Bénédicte Martin a tenu à rappeler la réalité du terrain. «Ainsi, l'agriculture en Région Sud c'est : 25 % de la superficie régionale en terre agricole, 38 500 emplois directs, 20 840 exploitations, 100 000 emplois indirects, 500 agriculteurs qui s'installent sur notre territoire chaque année, 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 284 produits labellisés en France. La Région Sud est la 1<sup>ère</sup> pour la culture bio, 1<sup>re</sup> région mondiale pour la production de vin rosé.»

### **La politique territoriale**

Depuis 5 ans, la politique régionale agricole s'articule autour de 2 grands objectifs : adapter notre agriculture aux changements climatiques et Structurer les filières afin d'améliorer le bénéfice des exploitations. Le budget de la Région Sud est passé de 28 millions d'euros en 2016 à 33,5 millions d'euros en 2021 (soit +18%) auquel s'ajoute un budget [Feader](#) (Fonds européen agricole pour le développement rural) de 56M€.

MH



Ecrit par le 23 juillet 2024



Les lauréats du 20e concours des huiles d'olive de la Région Sud Copyright Guillaume Horcojuelo

## Deux vaclusiennes en finale du concours du meilleur croissant au beurre

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le lycée professionnel Ferdinand Revoul à Valréas vient d'accueillir [la sélection régionale Paca de la 17e édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP](#). À l'issue de cette étape de la compétition, deux jeunes vaclusiennes ont été sélectionnées pour participer à la finale nationale qui aura lieu les 17 et 18 mai prochains en Normandie.

Ainsi, Manon Pennaneach, élève du CFA d'Avignon, et Maelyne Mourey du lycée Ferdinand Revoul de Valréas représenteront toutes les deux le Vaucluse lors de la finale de ce concours. Elles devront pâtisser 12 croissants chacune puis une viennoiserie revisitée, en 12 exemplaires également, selon un thème imposé. Le jury, présidé par le chef pâtissier [Maxime Frédéric](#), sera composé de professionnels reconnus de la boulangerie, de [Meilleurs ouvriers de France](#), d'organisateur du concours et de représentants de la Coopérative [Isigny Sainte-Mère](#).

V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Un vaclusien finaliste du championnat de France de dessert



**Quentin Bernard, pâtissier pour la boulangerie Lyse, à Cabrières d'Avignon, va tenter de décrocher le titre de champion de France de dessert ce mercredi 6 avril.**

La finale nationale de la 48<sup>e</sup> édition du championnat de France de dessert aura lieu ce mercredi 6 avril au lycée Bonneveine à Marseille. Cette année, le concours est placé sous le thème de 'L'expression de soi'. Pour cette finale, le vaclusien Quentin Bernard devra réaliser deux desserts à l'assiette pour un total de 10 personnes, et ce, dans un temps imparti de 4h50.

Le dessert panier fera l'objet de la première épreuve, dont le thème et les techniques seront imposés par le président du jury Angelo Musa, champion du monde de la pâtisserie. Lors de la seconde épreuve, les finalistes présenteront le dessert de sélection, celui qui leur a permis d'accéder à la dernière étape du concours.

**Un concours Cultures sucre**



Écrit par le 23 juillet 2024

Cultures sucre est une association interprofessionnelle, créée en 1932, du secteur betterave-sucre. L'organisme, qui informe sur le sucre, son origine et ses différentes utilisations organise le championnat de France de dessert depuis près de 50 ans. Ce concours est aujourd'hui reconnue comme une compétition de référence dans le monde qui entoure les métiers de bouche.

V.A.