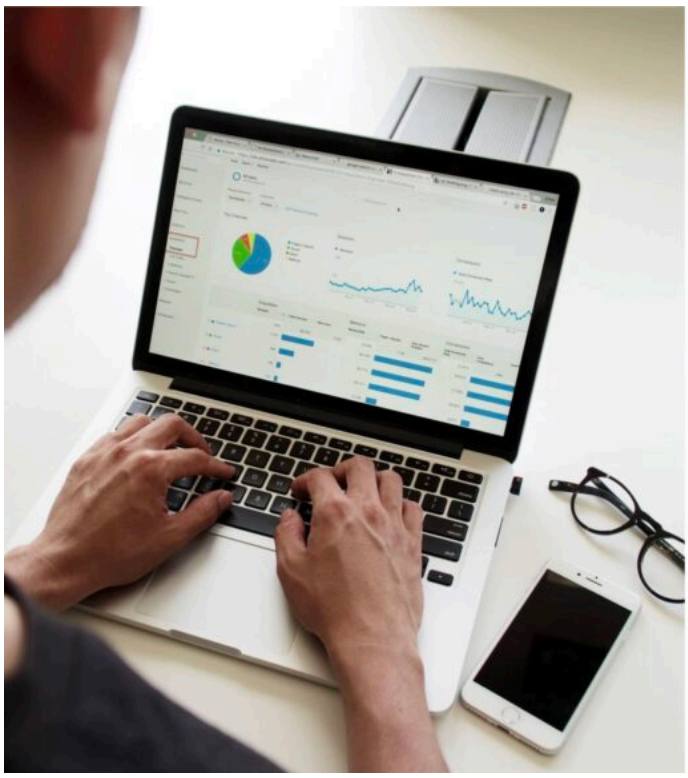
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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 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 Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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-pâtisser 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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 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 20e 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 Provence ; de La Vallée des Baux de Provence Olives maturées ; d'Aix en Provence ; d'Aix en Provence Olives maturées ; de Haute-Provence ; de Provence ; de Provence olives maturées ; 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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 (épiceries fines, export …).

Des lieux de production et de vente

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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 20e 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 1ère pour la culture bio, 1re 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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

---

Deux vauclusiennes en finale du concours du meilleur croissant au beurre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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 vauclusiennes 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'organisateurs du concours et de représentants de la Coopérative Isigny Sainte-Mère.

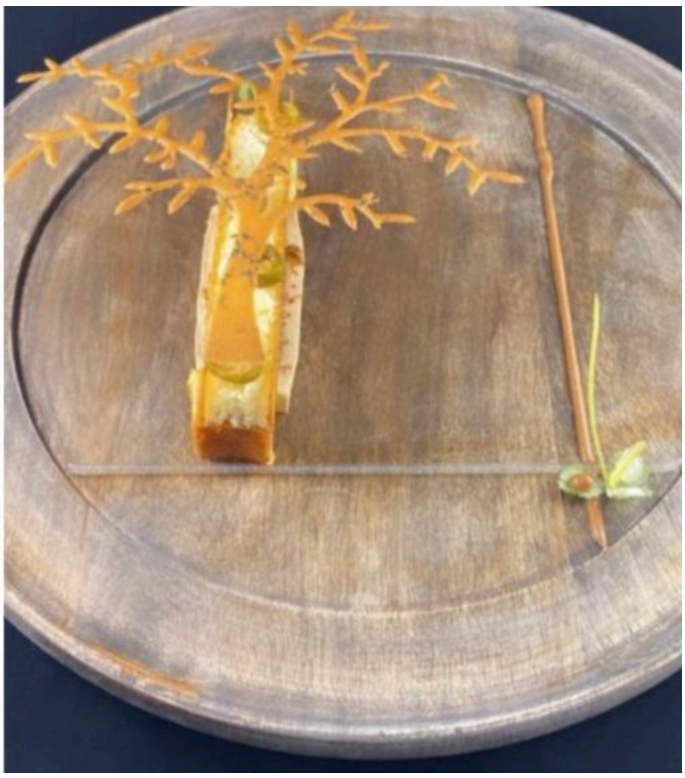
V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Un vauclusien 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 48e 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 vauclusien 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

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.

Le lycée professionnel de Valréas accueille le concours du meilleur croissant au beurre

Ce mardi 5 avril, le lycée professionnel Ferdinand Revoul, situé à Valréas, accueillera la sélection

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

régionale Paca pour la 17ème édition du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP, durant lequel 10 élèves apprentis boulangers de la région s'affronteront. Ils devront chacun pâtisser 24 croissants qui seront jugés sur leur forme, leur texture, leur couleur, et bien évidemment leur goût. Seuls 2 candidats seront sélectionnés pour participer à la suite de l'aventure : la finale nationale qui aura lieu en mai en Normandie. Le Vaucluse n'est pas novice en la matière puisque le groupement des artisans boulangers pâtissiers du département organise également son propre concours du meilleur croissant au beurre chaque année.

Le concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP a été créé en 2006 par la coopérative Isigny Sainte-Mère, connue pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition, et l'Association nationale des professeurs de boulangerie dans le but de transmettre un savoir-faire, démontrer l'excellence des matière premières comme le beurre d'Isigny AOP, ou encore partager entre apprentis, formateurs et professionnels.

V.A.

Coupe de France du burger : le chef vauclusien sacré champion

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Les finales régionale et nationale de la coupe de France du burger ont eu lieu le mercredi 30 mars. Concours auquel a participé le chef du food truck Bao burger, basé à Violès.

Après avoir été nommé finaliste représentant de la région Sud-Est, Christophe Boyer a dû affronter 4 autres chefs pour la finale nationale de la 7ème édition de la coupe de France de burger. Avec son sandwich aux saveurs asiatiques 'Beef Xa Bao', le vauclusien a su se démarquer et conquérir les papilles du jury.

Ainsi, le chef du food truck violésien repart en Vaucluse avec un chèque de 2500€, la coupe du grand gagnant, mais aussi un sourire triomphant !

V.A.

Christophe Boyer, chef à Violès, est finaliste

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

de la coupe de France du burger

Christophe Boyer est le chef du food truck Bao burger situé à Violès. Ce mercredi 30 mars, il va participer à la finale de la coupe de France du burger aux côtés de 24 autres chefs.

Son food truck, il ne l'a que depuis un an. Avant cela, Christophe Boyer était dans l'immobilier. C'est un changement de vie radical qu'il a mis en place avec sa femme, d'origine vietnamienne. Ensemble, ils ont élaboré une carte de bao burgers, une version asiatique du sandwich avec un pain cuit à la vapeur. C'est donc tout naturellement qu'il propose le 'Beef Xa Bao' à la finale de la 7ème coupe de France du burger ce mercredi 30 mars. Ainsi, il succède à Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui lui avait concouru lors de la 5ème édition en 2020.

« L'impossibilité de voyager m'a donné envie de retrouver les saveurs de mes voyages au Vietnam », explique le vauclusien. Pour embarquer le jury, cette année composé de vingt experts et présidé par le chef Laurent Favre-Mot, Christophe Boyer propose un burger sucré-salé avec un steak haché de boeuf

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

charolais mariné dans un mélange d'ail pressé, de citronnelle et de sauce d'huître. On y trouve également du cheddar saturé au saté avec des cacahuètes hachées et du pickle de chou rouge.

Deux finales en une

En réalité, le chef de Bao burger ne va pas participer à une finale, mais à deux ! Dans un premier temps, le 'Sandwich and snack show', qui a lieu à la porte de Versailles, accueillera les cinq finales régionales. Christophe Boyer devra donc affronter quatre autres chefs du Sud-Est, dont deux viennent également de la région Paca, et les deux autres de Rhône-Auvergne. Cinq finales qui se dérouleront sous le thème du 'burger trotter'. Le voyage est assuré !

Viendra ensuite la finale nationale qui opposera cinq vainqueurs, qui représenteront les cinq régions de la France : l'Île de France, le Nord-Est, le Sud-Est, le Sud-Ouest et l'Ouest. Un seul des finalistes l'emportera. Pour les deux finales, Christophe Boyer et ses concurrents ne disposeront que d'une seule règle : confectionner leur burger en 25 minutes maximum.

Les critères pour désigner le vainqueur

Organisé comme chaque année par Socopa, l'un des acteurs les plus importants des filières bovine et porcine en France, ce concours met en avant l'aspect technique, mais aussi l'aspect esthétique. Les burgers doivent respecter certains critères comme la viande de bœuf qui doit être d'origine France Socopa restauration et un coût matière inférieur à 5 €. Ils doivent également présenter une logique, mais aussi être simple à réaliser et à dupliquer. Enfin, les burgers doivent non seulement être bons, mais aussi beaux.

Le vainqueur de la finale de la coupe de France du burger remportera la somme de 2500€. Mais les autres concurrents ne seront pas pour autant mis de côté. Parmi les cinq champions régionaux, un sera choisi par le public comme étant son coup de cœur. Celui-là remportera 500€, tout comme les 4 autres finalistes régionaux. Pour finir, les 100 meilleurs candidats du concours recevront une plaque 'Coupe de France du burger by Socopa'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 avril 2025

Les 25 finalistes et leur burger

V.A.