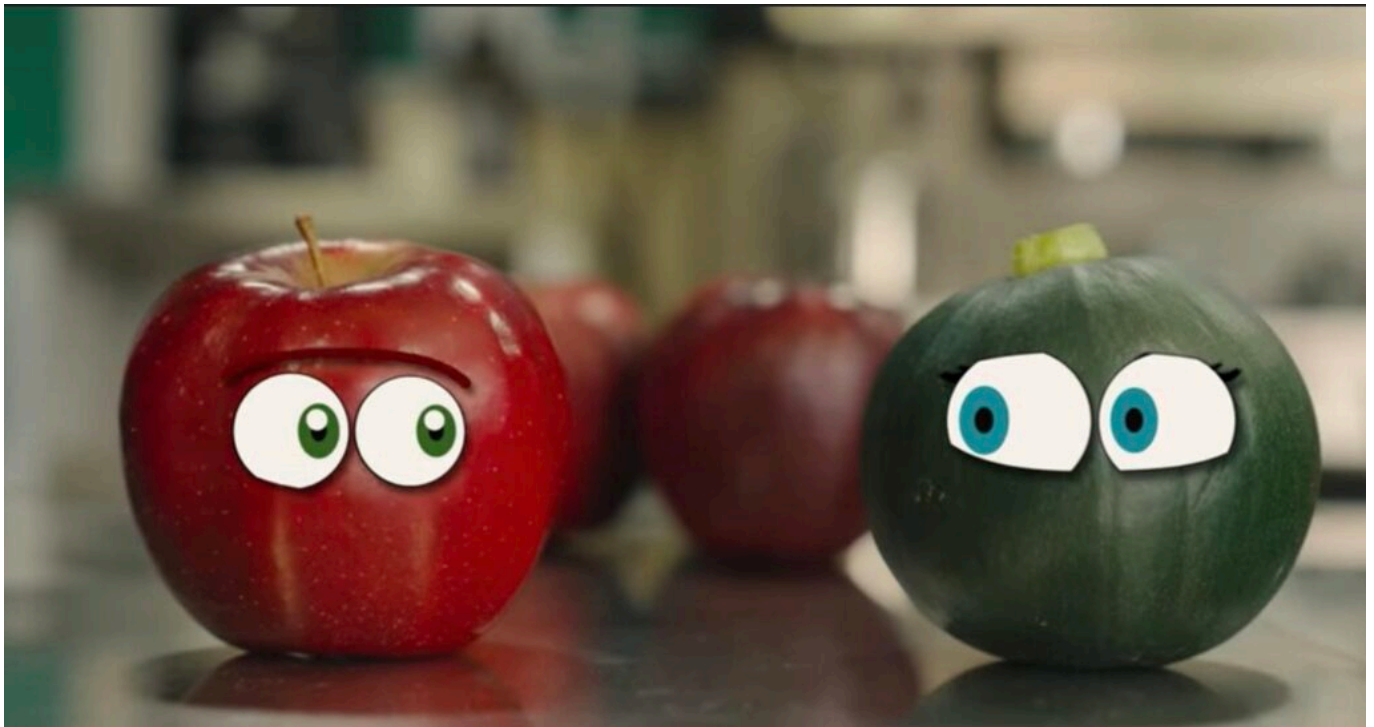


Écrit par le 23 novembre 2024

(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant



Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des événements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du [Grand Avignon](#) démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à [l'Opéra du Grand Avignon](#). Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17

Ecrit par le 23 novembre 2024

septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.

Crédit Photo : le Grand Avignon

Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du restaurant [Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du restaurant [Pollen](#), [d'Aurélie Colmant](#) du restaurant [Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#).

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Crédit Photo : le Grand Avignon

Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

- « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

- Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

- « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

- Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Écrit par le 23 novembre 2024

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce [lien](#).

Une journée manga à Caumont-sur-Durance pour les habitants du Grand Avignon



Ce dimanche 8 septembre 2024, à partir de 10h et jusqu'à 17h, une journée manga aura lieu à [la](#)

Écrit par le 23 novembre 2024

[bibliothèque Pierre Vouland](#), à Caumont-sur-Durance. Une aubaine pour les habitants du [Grand Avignon](#) qui auront tout le loisir de découvrir ou de renforcer leur culture japonaise. Ces derniers sont d'ailleurs invités à se déguiser et à sortir leurs costumes afin de participer au nombreux ateliers mis en place et s'immerger au maximum dans l'ambiance nippone.

En plus des ateliers, de nombreuses animations en lien avec la culture japonaise et l'univers des mangas seront proposés. Ces célèbres bandes dessinées japonaises ont conquis un large public partout dans le monde et notamment en France, que ce soit les adultes comme les plus jeunes. En ce dimanche, les amateurs pourront acquérir de nouveaux ouvrages pour leur collection, en échanger et rencontrer des gens aussi passionnés qu'eux.

Infos pratiques : Journée Manga. Dimanche 8 septembre 2024, de 10h à 17h. Bibliothèque Pierre Vouland, 84510 Caumont-sur-Durance. Accès gratuit.

Jonquerettes : la traditionnelle fête des Joncs débarque

Ecrit par le 23 novembre 2024



Ce samedi 7 septembre 2024, à partir de 20h, la fête des Joncs, organisée chaque année par le comité des fêtes de la commune de Jonquerettes qui se trouve sur le territoire du [Grand Avignon](#) reviendra pour une nouvelle édition.

Au programme, soirée musicale avec la présence d'orchestres et de restauration sur place avec plusieurs buvettes qui seront installées sur le City stade de la ville. L'accès sera ouvert à tous et totalement gratuit pour les plus grands et les plus petits.

Infos pratiques : Fête des Joncs. Samedi 7 septembre 2024, dès 20h. City stade, 84450, Jonquerettes. Accès gratuit.

Écrit par le 23 novembre 2024

34 000 tonnes de pierres pour protéger Avignon des inondations grâce à un enrochement de la digue de la Durance



Jusqu'au 22 septembre, pas moins d'une quinzaine d'énormes engins de chantier sont en action, en face de la sortie de l'Autoroute A7 à Avignon Sud - Bonpas. « Nous avons en tout 8 semaines, quand les eaux de la Durance sont au plus bas, pour travailler », explique [Bertrand Jacopin](#), le directeur Etudes & Travaux au [Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance](#).

Ecrit par le 23 novembre 2024

Cette digue « palière » est destinée à assurer la sécurité de la population (100 000 personnes) et des entreprises (100 000 emplois) dans cette zone inondable, sur une quinzaine de kilomètres entre Caumont et la Gare TGV d'Avignon en Courtine. Un projet entre la Communauté d'Agglomération du [Grand Avignon](#), le SMAVD compétent depuis 2016 pour l'entretien des digues et la [Ville d'Avignon](#).

En déambulant le long de berges de la Durance, sous les ponts de l'Autoroute A7 et de la Nationale 7, on voit l'étendue des travaux. « En 1994, il y a eu 2 crues de 3 000m³ / seconde, c'est énorme », explique Bertrand Jacopin à Joël Guin, le président du Grand Avignon, à [Sabine Roussely](#), n°2 de la Préfecture de Vaucluse et à Christian Mounier pour le Conseil Départemental. « Sur le Rhône, c'est plus lent, mais sur la Durance, les eaux montent vite, il nous faut donc anticiper, ralentir le flux. C'est pourquoi, nous posons des blocs de pierres de 3 tonnes chacun à 6 mètres de profondeur grâce à des pelles équipées d'écrans et d'un laser 3 D qui permettent d'aligner ces pierres au cordeau tout au long de la berge. Après nous ajoutons des couches de galets en contre-bas de l'autoroute, jusqu'à 2 mètres au-dessus du niveau de la rivière. »



Écrit par le 23 novembre 2024

L'environnement aussi est pris en compte. Les 40 000 tonnes de déblais et remblais sont triés au fur et à mesure, concassés sur place et réutilisés dans un souci de valorisation, évidemment on met à part l'amiante, les embâcles ont été extraits du lit de la Durance et débités en copeaux de bois.

« Comme c'est une course contre la montre, puisque nous n'avons que deux mois pour tout faire, exceptionnellement les employés travaillent 48h par semaine, 3 000 rotations de camions sont nécessaires pour mener à terme cet enrochement qui doit être finalisé avant les éventuelles crues d'automne », conclut Bertrand Jacopin. Plus de 20 000 véhicules passent par ce carrefour de Bonpas entre l'A7, la RN7 et la départementale 900. Un secteur vital à sécuriser. Sans parler de la biodiversité, des oiseaux, des insectes, des chauves-souris, nombreux dans cette forêt alluviale. 26 000m² vont être enherbés et 1 200 arbres plantés pour freiner l'érosion. Un chantier de 4M€ hors taxe financé à hauteur de 40% par le Grand Avignon, 40% par l'Etat et le Fonds Barnier et 20% par le Département de Vaucluse.

Ecrit par le 23 novembre 2024



DR

Le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly



Ce vendredi 16 août 2024, le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de [la ferme Mas de la Ribelly](#) qui se trouve dans la commune vauclusienne d'Entraigues-sur-la-Sorgue. L'occasion pour les visiteurs de découvrir cette ferme en agriculture biologique dans laquelle on fabrique de la bière artisanale avec le houblon cultivé sur place. Tous les secrets et étapes de fabrications seront exposés et explicités et une dégustation est prévue pour clore cette journée de découverte.

À propos de la micro-brasserie de la ferme Mas Ribelly

Située au sein du Mas de la Ribelly dans laquelle on peut trouver plusieurs élevages de poules qui

Écrit par le 23 novembre 2024

produisent des œufs de qualité bio, la micro-brasserie est tenue par Ghislain un des fondateurs de ce lieu unique. Dans cette zone, on fabrique des bières blondes, blanches, ambrées ou bien à base de gingembre, à partir d'une recette spéciale toujours autour du houblon pur produits depuis la ferme elle-même. En 2019, le Mas Ribelly s'est porté volontaire pour intégrer un projet européen d'implantation de houblon en Provence. Une culture de houblon bio d'une centaine de pieds a alors été plantée. Des chercheurs suivent leurs développements et leurs adaptations au climat et au sol du Vaucluse.

Infos pratiques : Visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly. Vendredi 16 août 2024, de 10h à 12h. Le Mas Ribelly, 91 allée de la Ribelly, 84320 Entraigues-sur-la-Sorgue. Visite gratuite, possibilité d'achat de bières sur place.

Le Grand Avignon propose une visite de la Chartreuse au clair de lune

Ecrit par le 23 novembre 2024



Ce jeudi 15 août 2024, le Grand Avignon propose une visite exceptionnelle de la Chartreuse qui se trouve à Villeneuve-lès-Avignon, le soir au clair de lune. Cette visite nocturne permettra aux visiteurs de découvrir le cadre unique de ce lieu après la fermeture du monument et à la lueur des lanternes. Un spectacle et un jeu de lumière tout à fait saisissant qui devrait ravir les habitants de la communauté d'agglomération.

La Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon

Située de l'autre côté du Rhône, la Chartreuse de Villeneuve est un bâtiment de style « gothique » classé du XIVème siècle, baptisé ainsi car il fut conçu comme couvent de l'ordre des Chartreux. Véritable morceau du patrimoine du Gard, il remplit plusieurs fonctions car il est aujourd'hui un musée, un lieu de recherche et de résidence d'artistes avec l'accueil notamment du [Centre National des Écritures du Spectacle](#) (CNES).

Infos pratiques : Visite de la Chartreuse au clair de lune. Jeudi 15 août 2024, dès 20h30. La Chartreuse, 58 rue de la République, 30400, Villeneuve-lez-Avignon. Plein tarif : 9€, tarif réduit : 8€. Billetterie et réservations disponible en cliquant [ici](#).

(Vidéo) Marie-Josée Roig fera ses Adieux à Avignon à la collégiale Saint-Agricol mercredi 14 août à 10h



Les obsèques de Marie-Josée Roig auront lieu en la collégiale Saint-Agricole, en intramuros à Avignon mercredi 14 août à 10h. L'ancienne maire d'Avignon était décédée à 86 ans à l'hôpital Henri Duffaut mercredi 7 août. Un registre des condoléances sera installé dans le péristyle de

Ecrit par le 23 novembre 2024

l'Hôtel de Ville d'Avignon de lundi 12 août à lundi 3 septembre 2024.



La Collégiale a été édifée au 7^e siècle -entre 660 et 700- par Saint-Agricol, évêque d'Avignon. L'édifice remanié au 14^e siècle, de style gothique, abrite les reliques de Saint-Agricol, patron de la Ville. Il est inscrit aux Monuments historiques. Copyright MMH

Elle fût le maire RPR puis UMP d'Avignon de juin **1995** à avril **2014** ; Présidente du Grand Avignon de janvier **2001** à avril **2014** ; Ministre de la Famille et de l'Enfance de mars à novembre **2004**, Ministre déléguée à l'Intérieur de novembre **2004** à mai **2005** toujours sous la présidence de Jacques Chirac. Elle fût également trois fois députée de juin **2007** à juin **2012** et avant cela de juin **2002** à avril **2004** et d'avril **1993** à avril **1997**.

Marie-Josée Roig,

née Méliorat, était la fille d'une institutrice et d'un père typographe au quotidien régional L'Indépendant à Perpignan où elle est née le 12 mai 1938. Elle fût professeur de lettres au lycée Alphonse Daudet de

Ecrit par le 23 novembre 2024

Nîmes.

Ils ont dit

Renaud Muselier, Président de la Région Sud-Paca

'Elle était Avignon'

« Elle était Avignon, elle a transformé, développé et tant aimé sa ville a souligné Renaud Muselier, Président de la Région Sud-paca. Une femme de caractère et de cœur au service de son territoire.»

Dominique Santoni, Présidente du Département de Vaucluse

'Proximité et rassemblement'

«Marie-Josée Roig a été une pionnière qui a ouvert la voie à tant de femmes, a souligné Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse. Elle a parfaitement su concilier l'aménagement de la ville d'Avignon et la qualité et l'esthétique (.../...) comme avec le chemin de halage sur le Rhône (.../...) et le mur végétal des Halles. Enfin, Marie-Josée Roig a montré que, par-delà sa propre sensibilité politique, c'est le rassemblement le plus large possible des Avignonnais qui donnait à cette ville toute sa force et toute son énergie. Elle avait fait de la proximité sa première priorité.»

Joël Guin, Président du Grand Avignon

'Une femme exceptionnelle qui a marqué l'histoire de notre territoire'

«Elle fut l'une des premières femmes maires d'une commune de plus de 50 000 habitants, tout comme la première présidente d'une Communauté d'agglomération. Femme politique de tout premier plan de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, elle fut également ministre et conseillère régionale. Elle a mené des projets d'envergure comme le tramway, le lancement de la zone de Courtine, le développement de l'Université d'Avignon, la création du pôle de compétitivité et l'essor d'Agroparc, les transferts culturels de la Ville d'Avignon à l'Agglomération comme l'Opéra et le Conservatoire ainsi que l'installation du Conservatoire dans l'ancien palais de justice d'Avignon. Avec caractère, elle a toujours su travailler en étroite collaboration avec les élus et l'ensemble des maires du Grand Avignon.»

Écrit par le 23 novembre 2024



Photo de une : 2007, Marie-Josée Roig avec à sa droite le préfet Hugues Parent lors de la pose de la première pierre de l'extension Sud du Centre hospitalier Henri Duffaut d'Avignon DR Echo du mardi

Collecte des déchets : le Grand Avignon fait le ménage

Écrit par le 23 novembre 2024



Après la mise en liquidation judiciaire de la société Écodéchets, qui assurait le ramassage des ordures ménagères sur le territoire du Grand Avignon mais aussi du Smictom dans le Gard rhodanien, c'est le groupe Nicollin qui réalise provisoirement cette collecte depuis aujourd'hui.

Depuis le jeudi 1er août, c'est [le groupe Nicollin](#) qui assure la collecte des ordures ménagères dans le Grand Avignon* ainsi que pour le [Smictom Rhône-garrigues](#) (Syndicat mixte intercommunal de collecte et traitement des ordures ménagères) dans le Gard rhodanien.

L'entreprise fondée en 1945 par Marcel Nicollin à Saint Fons dans le Rhône avant de rejoindre Montpellier en 1967 où son fils 'Loulou' Nicollin la développera, prend le relais de [la société Écodéchets](#) en charge de ce ramassage depuis le 1^{er} janvier 2024. Depuis cette date, ce prestataire retenu suite à un appel d'offres basé sur le 'moins disant' a enchaîné les déboires et les dysfonctionnements. Il faut dire que cette société lyonnaise avait notamment mis en place un dispositif de ramassage comprenant 2 fois moins de camions avec des véhicules ayant une capacité d'emport 2 fois plus petite que le délégataire précédent.

Résultat ? Des retards ou même l'absence de ramassage dès la première semaine de collecte. Dans certaines communes gardoises, ce sont même des agents municipaux qui sont venus suppléer ces insuffisances. Malgré les promesses du prestataire, la situation ne s'est jamais réellement améliorée par la suite. Pire, Écodéchets a ensuite été mis en redressement judiciaire le 2 mai dernier par le Tribunal de

Écrit par le 23 novembre 2024

commerce de Lyon avant que ce dernier ne prononce la liquidation judiciaire en date du 25 juillet dernier.

« C'est une délivrance. »

Joël Guin, président du Grand Avignon.

Écodéchets à la ramasse : le Grand Avignon remet les poubelles à Zero

« C'est une délivrance, reconnaît Joël Guin, président du Grand Avignon. On va désormais pouvoir changer de prestataire, sans préjudice financier pour le Grand Avignon, et retrouver un niveau de collecte satisfaisant. »

Pour les usagers, rien ne change avec l'arrivée de Nicollin, si ce n'est qu'ils pourront peut-être avoir la chance de voir leurs bacs à déchets ramassés (poubelle ménagère, recyclage et déchets verts). Les jours et modalités de collecte ne changent pas donc pour ces derniers.

Pour la suite, le groupe Nicollin va assurer cette mission de ramassage jusqu'au 1er novembre prochain. A cette date, c'est la société lauréate du nouvel appel d'offres lancé par le Grand Avignon qui prendra le relais.

« Je tiens à remercier les habitants pour leur patience et leur compréhension, mes collègues élus aussi qui ont fait preuve d'esprit de solidarité, insiste le président du Grand Avignon. Je remercie aussi vivement les équipes du Grand Avignon qui n'ont jamais rien lâché. Je me réjouis sincèrement de voir enfin le bout du tunnel. »

Le Smictom a déjà retenu Nicollin pour les 7 ans à venir

Côté Smictom Rhône-garrigues, outre sa désignation pour les 3 mois à venir, le groupe Nicollin a également été déjà retenu pour assurer la collecte à partir de mois de novembre dans le cadre d'un contrat de 7 ans suite à une offre « la mieux disante techniquement et financièrement parmi 5 offres » reçues. Actuellement, les 9 500 collaborateurs du groupe Nicollin travaille pour 300 collectivités. La société réalise un chiffre d'affaires de 550M€.

« Si vous n'êtes pas collectés le jour prévu par votre calendrier de collecte, nous vous demandons de laisser vos bacs sur la voie publique au cas où ils fassent l'objet d'un rattrapage dans la semaine, rappelle le Smictom. Des bacs gris et jaunes sont à votre disposition pour venir éventuellement déposer vos sacs d'ordures ménagères résiduelles et d'emballages ménagers à recycler. »

Renseignements auprès du Smictom Rhône-garrigues. 160, chemin des Sableyes. Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 17 80. <https://smictom-rhonegarrigues.fr/>

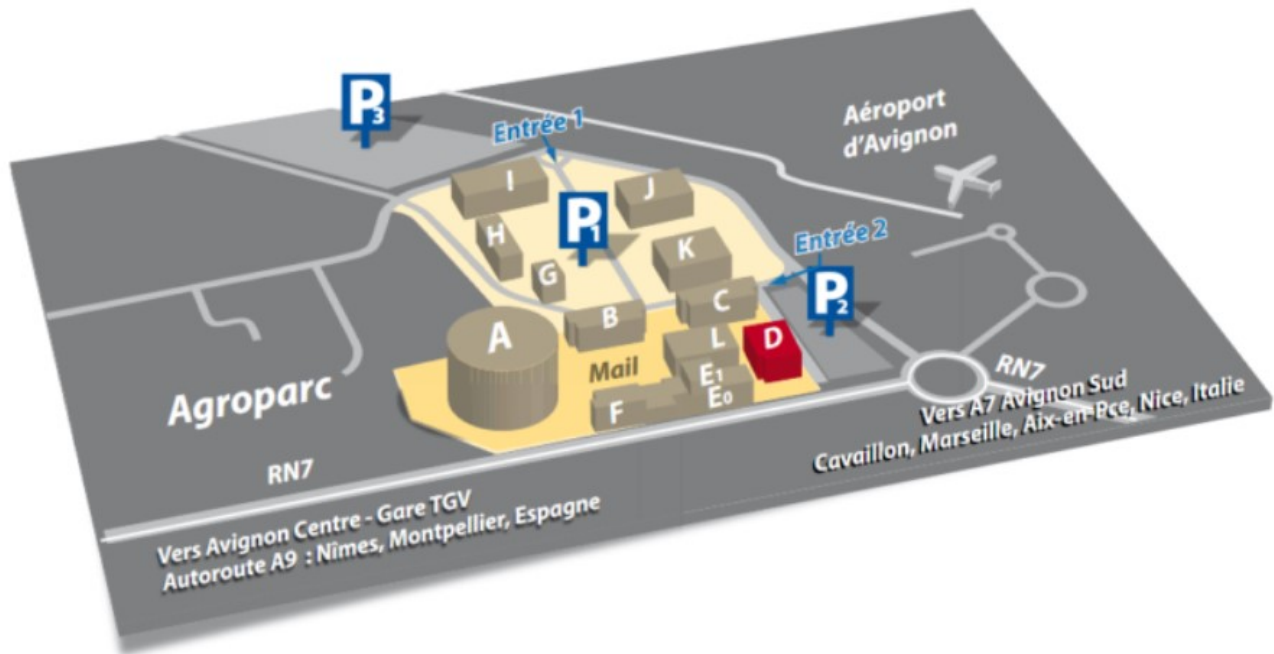
* Écodéchets avait en charge la collecte des communes de Jonquerettes, Le Pontet, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sauveterre, Vedène et Velleron pour le compte du Grand Avignon.

Parc des expositions d'Avignon, l'ambition d'un nouveau projet



Lors du dernier Conseil municipal, Ville d'Avignon a dénoncé le bail emphytéotique qui liait l'exploitation du Parc des expositions à Avignon Tourisme, rompant la promesse qui s'étendait jusqu'en 2041. L'utilisation du lieu pourrait cesser le 31 décembre 2024.

Ecrit par le 23 novembre 2024



Dans le détail

Le parc des expositions, géré par Avignon Tourisme, émanation (Société Publique Locale) de la Ville d'Avignon, accueille chaque année une trentaine de manifestations et événements. Le hic ? « Le caractère structurellement déficitaire de la gestion de cet équipement. » Pour faire clair ? Le modèle économique du lieu n'est pas au rendez-vous et son exploitation coûte.

Domage,

car l'ambition est de faire du lieu, idéalement situé, un phare qui en plus d'être beau et utile, pourrait rapporter. Car la Ville est propriétaire de l'ensemble du parc à hauteur de 54 821m² jouxtant deux zones respectivement de plus de 68 000m² et 65 000m², appartenant à la Région Sud et relevant en partie du domaine public aéroportuaire, dévolus à l'exploitation de hangars pour le parc des expos ainsi qu'à des parkings.

L'ambition ?

Plus que la réhabilitation et l'exploitation du parc des expos, il s'agit là d'appréhender une vision renouvelée et ambitieuse de cet espace de plus de 18 hectares idéalement situé « Une entrée de ville, un marqueur de l'agglomération d'Avignon (.../...), un élément essentiel du pôle technologique d'Agroparc qui concourt à l'attractivité économique du territoire. » est-il précisé dans le descriptif du point N°10 à l'ordre du jour de la séance du 18 juillet 2024.

Protocole de coopération

La Région Sud, la Caisse des dépôts, le Conseil départemental, Le Grand Avignon, la CCI de Vaucluse et la Ville -dont Citadis et Avignon Tourisme- font alliance pour ce projet où chacun évoque : une

Ecrit par le 23 novembre 2024

optimisation du foncier, le maintien de la vocation économique du site. La Ville précise prévoir la gestion intermédiaire du site, ainsi que la préservation des usages actuels permettant une exploitation à minima de l'équipement.

A l'étude ?

Les scénarii de modèles économiques et juridiques ; un schéma de développement économique et urbain à l'échelle de la ville et de l'agglomération ; L'optimisation du foncier ; L'évolution du site ; Faisabilité et équilibre financier ; Les pistes de réversibilité, transformations, modalités de gestion, développement du foncier pour la partie non bâtie et attenante ; le diagnostic économique, les cibles des usages...

La date

La Ville d'Avignon souhaite la liquidation de la SCI (Société civile immobilière) du parc des expositions et la résiliation du Bail emphytéotique administratif (BEA) et de la convention d'exploitation non détachable une prise d'effet pour la résiliation anticipée au 31 décembre 2024.

Voir ci-dessous les votes et les débats de la délibération n°10 lors du conseil municipal du jeudi 18 juillet 2024