

Ecrit par le 4 avril 2025

Jonquerettes : la traditionnelle fête des Joncs débarque



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.

Ecrit par le 4 avril 2025

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

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



Ecrit par le 4 avril 2025

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](#).

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. »

Ecrit par le 4 avril 2025



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 4 avril 2025



DR

Ecrit par le 4 avril 2025

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

Ecrit par le 4 avril 2025

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 4 avril 2025



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 4 avril 2025

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



La Collégiale a été édifée au 7e siècle -entre 660 et 700- par Saint-Agricol, évêque d'Avignon. L'édifice remanié au 14e 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 4 avril 2025

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.»

Ecrit par le 4 avril 2025



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 4 avril 2025



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 4 avril 2025

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/>

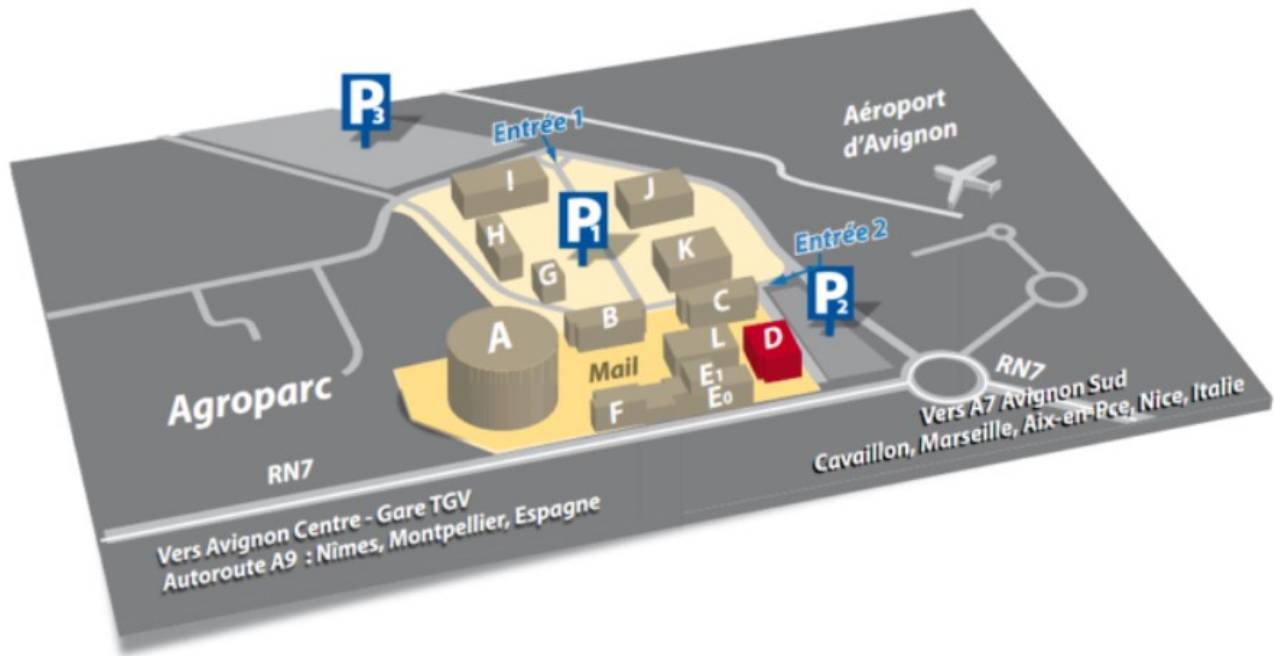
* Écodéchets avait en charge la collecte des communes de Jonquerettes, Le Pontet, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sauveterre, Vedène et Velleron pour le compte du Grand Avignon.

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 4 avril 2025



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 4 avril 2025

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

Services express régionaux métropolitains : Avignon dans le bon wagon

Ecrit par le 4 avril 2025



Le territoire du bassin de vie d'Avignon figure parmi les 9 nouveaux projets de Services express régionaux métropolitains (SERM) que vient de labelliser le ministère des Transports.

Ce dispositif, porté tout particulièrement par la Région Sud, le Grand Avignon et la ville d'Avignon, visent le renforcement des épines dorsales ferroviaires avec une fréquence de type RER et la recherche d'une meilleure complémentarité avec les réseaux de bus urbains, d'autocars interurbains et l'offre de mobilité douce (piste cyclable, co-voiturage, autopartage).

Pour Avignon, ce SERM concerne huit intercommunalités de l'ensemble de son 'étoile' ferroviaire qui s'étend jusqu'à Carpentras, Orange, Arles et Pont-Saint-Espirit.

Une zone comprenant 715 000 habitants dont 90% se situent à moins 15 minutes d'une des 26 gares de ce bassin de vie. Le potentiel est particulièrement important pour le territoire puisqu'à ce jour seulement 6% des déplacements sur cette zone sont réalisés en transports en commun.

Cette labellisation n'est qu'une première étape qui doit se poursuivre par l'obtention du statut définitif par arrêté. Cette décision sera prise sur la base d'un dossier approfondi, qui précisera les objectifs, la feuille de route, le financement et la gouvernance des projets. Le calendrier des actions à venir s'étendra donc jusqu'en 2040 via plusieurs phases dont la prochaine devrait prendre la forme d'une période d'études dont le coût est estimé à 7M€.

« Il s'agit d'un pas de plus pour apporter des réponses concrètes aux attentes des habitants de la Région qui souhaitent plus de trains. »

Ecrit par le 4 avril 2025

Renaud Muselier, président du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vers une tarification unique et une ouverture à la concurrence ?

Dans la Région Sud, les territoires d'Aix-Marseille-Provence, Toulon et Nice-Côte d'Azur figurent également dans cette 2^e vague de labellisation.

« Le Ministre a été sensible au caractère très particulier de nos 4 projets, dans le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes et qui sont tous reliés entre eux par des trains et des bus régionaux rapides et cadencés : un véritable réseau express qui nous permet de desservir nos 4 SERM et qui n'existe nulle part ailleurs, se félicite Renaud Muselier, président du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il s'agit d'un pas de plus, complémentaire à la Ligne Nouvelle Provence Côte d'Azur et aux effets de l'ouverture à la concurrence de nos TER, pour apporter des réponses concrètes aux attentes des habitants de la Région qui souhaitent plus de trains, plus de bus et une tarification unique. »

Ces neuf projets viennent s'ajouter aux quinze issus de la première vague de labellisations intervenue la semaine dernière. D'autres projets de SERM sont par ailleurs actuellement à l'étude.

Environ 800M€ vont être mobilisés par l'État pour soutenir ces projets, au travers du plan de relance et par le biais des contrats de plan État-Régions 2023-2027 (CPER).

« Ce travail de préfiguration des projets de SERM doit permettre de faire émerger une vision et des objectifs communs aux acteurs locaux, répondant aux besoins de mobilité quotidienne des habitants, autour d'une gouvernance claire », explique le ministère des Transports.

Ecrit par le 4 avril 2025

Services express régionaux métropolitains (SERM)



Ecrit par le 4 avril 2025

Grand Avignon : un évènement culinaire pour partager les futurs recettes du « Bien Bon Gourmand »

Plusieurs chefs gastronomiques avignonnais qui ont participé à l'élaboration des menus pour le projet « Bien Bon Gourmand » ont donné un atelier gastronomique ce mercredi 26 juin 2024 à l'école hôtelière d'Avignon. L'occasion pour eux de partager les recettes qu'ils ont pensé avec le personnel des cuisines des établissements qui serviront les menus du Bien Bon Gourmand en septembre prochain.

Une répétition avant la levée de rideau. Ce mercredi 26 juin, plusieurs chefs gastronomiques dont [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) ont dispensé un atelier culinaire à l'Ecole Hôtelière d'Avignon afin de partager les recettes du menu qui sera servi dans les cantines, maisons de retraites, centres sociaux, restaurants interentreprises ou universitaires du 16 au 20 septembre, semaine du « Bien Bon Gourmand ».

Une matinée de transmission et de gourmandise

L'ensemble des employés de cuisine de ces établissements étaient présents pour ce moment convivial, de partage et d'apprentissage pour appréhender et se former à la conception de ces menus spécifiques « une journée comme aujourd'hui est très instructive car on n'a pas l'habitude de cuisiner des plats de cette qualité pour autant de monde et surtout nous n'avons pas forcément les bons outils et les bonnes techniques de découpage ou de cuisson et là on ressort de cette matinée avec pleins d'enseignements que nous ont transmis les chefs » glisse Zem-Zem Bizot, médiatrice sociale enfance et parentalité à [l'ESC Croix des Oiseaux](#), un des établissements sociaux qui participeront au « Bien Bon Gourmand » .

Atelier « Tartare de tomates » prodigué par Christian Etienne (au centre avec les lunettes)

Chaque chef a pu enseigner la recette des différents plats, en suivant chaque étape de création, qui seront au menu de cette deuxième édition de cet évènement culinaire et gastronomique du [Grand Avignon](#). Au menu ? Un tartare de tomates en entrée, un dos de lieu en croute d'herbe ainsi qu'un suprême de volaille en plat principal accompagné d'une purée de potimarron et patate douce et un riz au lait coulis de fraise en dessert.

Les « cantines et cuisines animées » du Bien Bon Gourmand

Une matinée d'enseignement qui s'est déroulé dans une ambiance chaleureuse et solidaire et où les chefs ont promulgué un maximum de conseils culinaires aux « apprentis » du jour sans distinction de niveaux

Ecrit par le 4 avril 2025

en cuisine « on se rend compte que la cuisine est réellement un lieu de solidarité et d'égalité avec une grande ouverture d'esprit et c'est totalement ce qui émane des chefs présents aujourd'hui qui nous ont reçu avec beaucoup de bienveillance et ils ont pris le temps de nous enseigner à chacun en prenant en considération nos qualités culinaires » ajoute Zem-Zem Bizot.

Cet atelier culinaire a été organisé dans le cadre de la semaine « Bien Bon Gourmand » du 16 au 20 septembre 2024 sur le Grand Avignon

[Dans le cadre de cette deuxième édition du « Bien Bon Gourmand »](#), le Grand Avignon a insufflé un renforcement sur la partie restauration collective avec le projet « cantines et cuisines animées ». Durant cette semaine du 16 au 20 septembre où les habitants de l'agglomération pourront profiter du programme riche et varié concocté par les chefs à travers différentes animations, plus de 20 lieux de convivialité (centres sociaux, maisons de retraite, restaurants universitaires) participeront également aux festivités en proposant un menu imaginé par Christian Etienne, chef étoilé et Patrice Leroy, responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Christian Etienne (à gauche), chef étoilé et Patrice Leroy (à droite), responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.