

Ecrit par le 22 juillet 2024

(Vidéo) : La restauration du palais des papes au JT de TF1

Les travaux de restauration du palais des papes viennent d'avoir les honneurs du journal télévisé d'hier soir de TF1. Dans [un reportage de 3 minutes](#) diffusé dans sa rubrique 'Grand format', la première chaîne d'Europe a présenté [ce chantier](#) débuté au printemps 2020 par le Conseil départemental de Vaucluse. L'opération, d'un montant de 5,82M€, est menée en deux tranches. Elle comprend notamment la sécurisation des merlons de la chapelle Benoît XII (déjà réalisée) ainsi que la restauration de la tour de la Campana et celle de l'aile des Familiers.

Il restera, à partir de 2023, à mener la seconde étape de la restauration du palais des papes, celle consacrée à la chapelle pontificale Benoît XII. Autant d'opérations vitales pour redonner tout son lustre au plus grand palais gothique du monde, classé aux Monuments Historiques depuis 1840 ainsi qu'au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1995.

Cliquer sur l'image pour lancer le reportage de TF1.

(Vidéo) Le melon de Cavailon à l'honneur du journal de TF1

Ecrit par le 22 juillet 2024



Voici une bonne mise en bouche pour lancer la saison estivale ! Le [melon de Cavailon](#) était à l'honneur du journal de 13h sur TF1, ce mercredi 9 juin. Les reporters ont pris la route, direction le sud de la France, à la rencontre d'une famille de melonniers qui récolte ce fruit gorgé de soleil, joyaux du terroir vaclusien. L'occasion de découvrir les méthodes de récolte, la sélection des produits en serre et les critères qualitatifs (couleur, toucher, pédoncule, maturité). Par ailleurs, le syndicat du melon de cavailon vous attend ce week-end pour [Terroirs en fête](#). L'occasion de (re)découvrir le meilleur de la production agricole vaclusienne avec pas moins de 150 exposants attendus à Chateauneuf-de-Gadagne.

Melon de Cavailon est une marque gérée par le Syndicat des Maîtres melonniers de Cavailon. Elle regroupe des producteurs et metteurs en marché de melons des départements voisins. Ainsi fédérés, les acteurs de cette filière d'excellence, s'accordent sur un cahier des charges. Il précise les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio.

L.M.