

Ecrit par le 1 avril 2025

A Caromb, le patrimoine provençal se conjugue au futur avec les 'Ciéuta Mistralenco'



Depuis sa création en juin 2022, le label 'Ciéuta Mistralenco' est attribué aux communes engagées dans une démarche de valorisation de la culture provençale et sa langue. Régi par une charte que le Félibrige a élaborée, le label est une reconnaissance bénéfique à la portée de tous.

À Caromb, vendredi 14 mars, la commune est en effervescence, c'est un grand jour. La maire [Valérie Michelier](#) signe la charte des [Ciéuta Mistralenco](#). « Il permet d'ancrer cette identité provençale pour les générations futures et récompense aussi les efforts fournis par de nombreux acteurs locaux et par les municipalités précédentes » explique la première magistrate sur la candidature de Caromb. Il faut dire que le dossier de 30 pages pour [une demande gratuite et simplifiée](#) a enthousiasmé la commission

Ecrit par le 1 avril 2025

d'attribution (voir aussi encadré 'Pour candidater, 'coume faire' ?' en fin d'article). La petite ville remplissait la majorité des conditions. Les panneaux bilingues, la rue Frédéric Mistral, les cafés et stages de provençal, le travail des associations, le concours de Tian de faiou (plat typique de Caromb), la fête de la figue (spécialité du pays) ont pesé comme arguments. « Nous avons exposé avec du concret tout ce qu'ils attendaient d'une cité mistralienne » complète Valérie Michelier.

« Rappelons que la culture provençale a sa place partout et tout le temps. »

Paulin Reynard, Capoulié du Félibrige

Ce label répond à deux objectifs principaux : accompagner les villes dans leur démarche de visibilité de la culture d'oc, mais aussi montrer qu'elle peut se raccrocher à tout. Comme le résume le Capoulié du Félibrige [Paulin Reynard](#), « ce peut être une grande fête à destination des entreprises et commerçants d'une ville avec de la culture provençale au milieu. Il faut rappeler qu'elle a sa place partout et tout le temps, cela ne s'arrête pas à faire des blagues en provençal ou aux fêtes folkloriques une fois par an ».

Il soulève entre autres la « responsabilité commune » dans l'enseignement de la langue, un des points clés de la charte 'Ciéuta Mistralenco'. Le label permet donc de se saisir de ces questions et de faire le lien entre les communes et l'Éducation Nationale.

Du côté de Caromb, si des interventions ont lieu en provençal, l'enseignement bilingue est en projet. « Intégrer la langue provençale dans notre école serait vraiment la cerise sur le gâteau. Et avec cette formation en primaire, la nouvelle génération serait plus engagée dans ce sens » anticipe la maire.

Ecrit par le 1 avril 2025



Saynète présentée par des élèves Virginie Bigonnet-Balet, professeure de provençal, lors de l'inauguration de la Ciéuta Mistralenco à Caromb. Crédit : DR

La charte, un objectif idéal

Il est difficile de respecter tous les points de [la charte](#) dès le départ. Cependant la commission Ciéuta Mistralenco accompagne les communes dans ce qu'elles ont déjà fait et ce qu'elles peuvent ensuite faire émerger. Paulin Reynard soulève ainsi une crainte fréquente des villes candidates, celle de ne pas réussir à créer le bon lien. « Il s'agit simplement de voir ce qui est déjà là et de trouver comment le relier à la langue et à la culture provençales. »

Le Capoulié du félibrige propose un exemple simple, comme la présentation d'un auteur local dans un document touristique. « Il faut montrer que son œuvre est en provençal. Ainsi, nous ne restons pas sur le caractère 'homme de lettres' sans s'interroger sur ce qu'il a fait vraiment. » D'autant que, selon la maire de Caromb Valérie Michelier, « cette culture provençale apporte de l'attractivité sur le territoire ». A ce jour, 81 communes sont labellisées ou en cours de signature, essentiellement en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (65 communes) dont près d'une quinzaine en Vaucluse (voir carte et encadré 'Les communes vauclusiennes labellisées' en fin d'article).

« La culture provençale apporte de l'attractivité sur le territoire ».

Valérie Michelier, maire de Caromb

Ecrit par le 1 avril 2025

Des initiatives en place sans budget

Deux ans et demi après la création officielle du label, le Félibrige a organisé [son premier congrès des Ciéuta Mistralenco](#) en février dernier. Une cinquantaine d'élus représentant une quarantaine de villes labellisées sont venus partager leur expériences et leurs projet autour de la culture et de la langue d'oc (autre dénomination de la langue régionale parlée dans tout le midi).

« Les villes jouent le jeu, et même moi Capoulié, je découvre un certain nombre d'actions que j'ignorais » s'étonne Paulin Reynard, ajoutant que « la majorité des initiatives se mettent en place sans moyens financiers ou très limités ». Et cela grâce au tissu associatif, aux institutions déjà présentes, aux ressources propre de la ville, aux équipements déjà amortis etc. De quoi créer une dynamique autour de la 'provençalité' dont les communes peuvent s'emparer. « Le soir de l'inauguration de Caromb, certains maires ont dit qu'ils allaient peut-être s'engager », révèle Valérie Michelier. Peu à peu, le projet du Félibrige enfoui pendant des années se développe à la lumière des volontés politiques de plus en plus fortes.

Amy Rouméjon Cros

Renseignements : Secrétariat du Félibrige : contact@felibrige.org ou
Commission Ciéuta mistralenco : cieutamistralenco@felibrige.org



Écrit par le 1 avril 2025

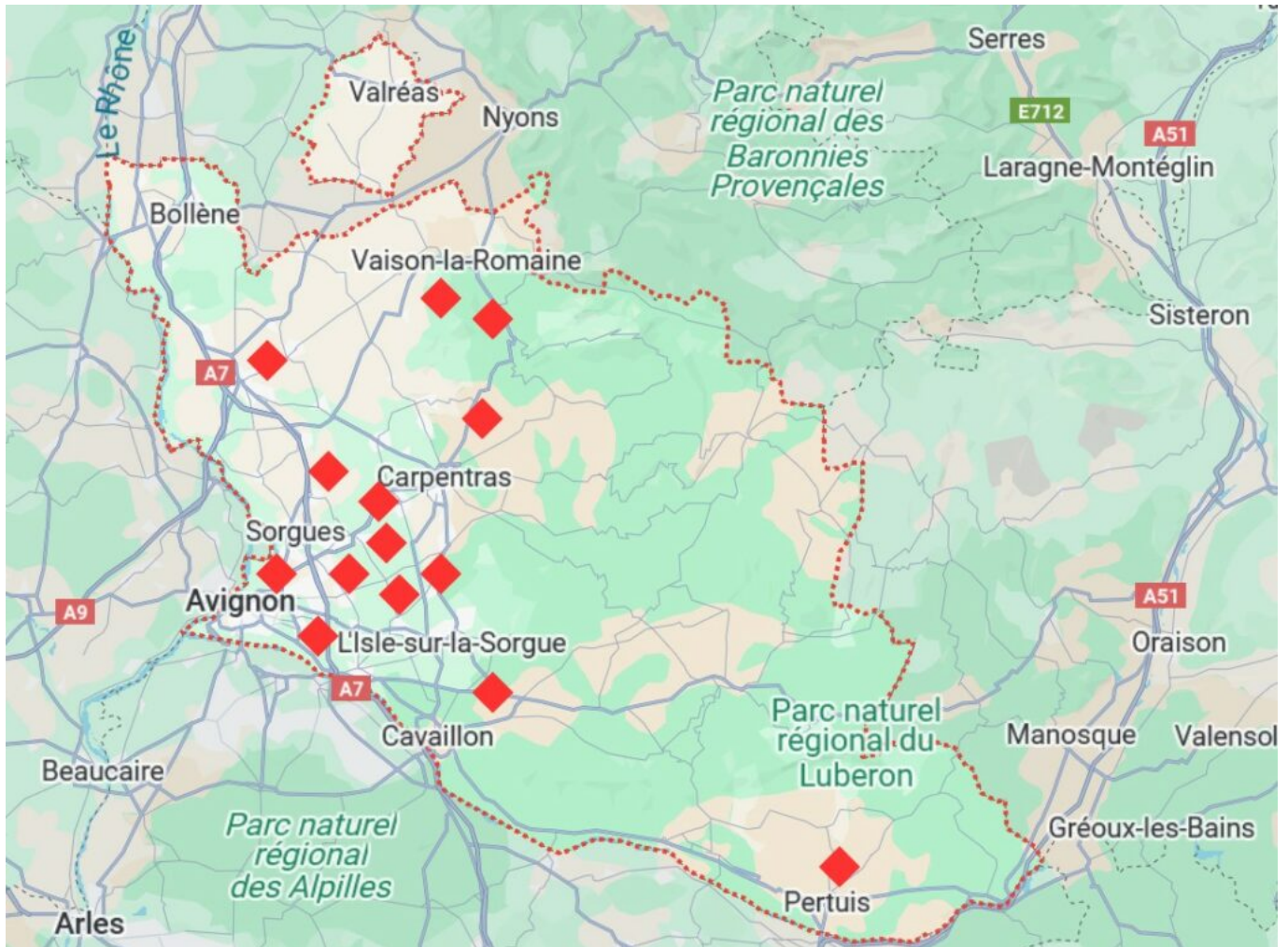


Pour candidater, 'coume faire' ?

- L'initiative doit venir de la commune, le félibrige n'attribuant pas directement le label
- [Le label étant gratuit et valable dans tous les pays d'oc](#), il n'y a aucun frais de candidature ni d'adhésion au Félibrige.
- Un référent membre du Félibrige, qui ne soit pas élu à la municipalité candidate, aide au montage du dossier.
- La commission Ciéuta Mistralenco, indépendante du Félibrige, étudie la [candidature](#).
- Si les critères d'attribution sont respectés, le bureau de la maintenance concernée par la localité juge le fond du dossier et le valide dans un deuxième temps.

Ecrit par le 1 avril 2025

- Enfin, le Capoulié du Félibrige, qui ne siège dans aucune de ces deux commissions, signe officiellement [la charte du label](#) avec la mairie.
- En cas d'échec, les commissions accompagnent tout de même les communes candidates pour améliorer leur dossier.
- Le label est attribué à vie mais peut être retiré en cas de non respect de la charte signée, après un contrôle du Conseil des Ciéuta Mistralenco.



Les communes vauclusiennes labellisées

En tout, 81 communes sont labellisées ou en cours de signature, dont 65 en région PACA. La première Ciéuta Mistralenco a été Manosque (04), en septembre 2022. Dans le Vaucluse, Le Thor a ouvert la voie en mai 2023 aux 13 autres communes labellisées. Le département rassemble près d'un quart des labels provençaux (carte ci-dessus et liste ci-dessous) :

- Bédarrides
- Cabrières d'Avignon
- Caromb

Ecrit par le 1 avril 2025

- Caumont-sur-Durance
- Châteauneuf-de-Gadagne
- Crestet
- Entraigues-sur-la-Sorgue
- Le Pontet
- Le Thor
- Monteux
- Pernes-les-Fontaines
- Pertuis
- Sérignan-du-Comtat
- Vaison-la-Romaine

L

IGP : Cavailon prend le melon



Écrit par le 1 avril 2025

Ce mercredi 12 février, le Melon de Cavaillon a été officiellement reconnu IGP (Indication géographique protégée). Une véritable reconnaissance pour les producteurs locaux.

Après des années de quête pour l'obtention du label Indication géographique protégée, le Melon de Cavaillon est enfin reconnu IGP. Un label de qualité de l'Union Européenne qui vient récompenser le savoir-faire des producteurs locaux de ce fruit qui est à présent protégé par une identité d'origine et de qualité.

« Une véritable fierté pour Cavaillon, pour le Vaucluse et pour la Région Sud ! »

[Benoît Mathieu](#), président du Marché d'intérêt national de Cavaillon

Le 3 février dernier, [Gérard Daudet](#), maire de Cavaillon, a annoncé que le dossier de l'IGP Melon de Cavaillon avait été instruit par la Commission Européenne. « Cette bonne nouvelle, dont je suis particulièrement fier, nous la célébrerons tous ensemble, je l'espère, lors de la Fête du Melon 2025 », avait-t-il alors déclaré. Ce mercredi 12 février, c'est officiel, l'IGP Melon de Cavaillon est née.

Depuis plusieurs années, le [Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon](#), qui est à l'origine de la marque 'Melon de Cavaillon', œuvrait pour obtenir ce label. « L'IGP garantit que chaque Melon de Cavaillon respecte des critères stricts de culture et de production, tout en préservant son héritage et ses traditions locales », explique le Syndicat.

Ainsi, pour être reconnu par le label, le fruit et sa production doivent suivre un cahier des charges strictes avec un taux de sucre à respecter, ainsi qu'un poids, un visuel, et même un certain mode de présentation lors de la vente. L'aire géographique de production et de conditionnement du Melon de Cavaillon s'étend sur une partie des départements des Alpes-de-Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse.

Le restaurant scolaire de La Salle champion de la chasse au gaspillage alimentaire

Ecrit par le 1 avril 2025



Vitore Pereira, chef-gérant du restaurant [du groupe scolaire La Salle](#) à Avignon vient d'obtenir 2 étoiles dans le processus de labélisation 'Zéro Gaspil - Collectivement Responsables'. La certification de ce label national lui a été remise par [Jérôme Picard](#), chef d'établissement du collège La Salle, [David Chicot](#), directeur général de Mille et Un Repas, ainsi que Claude Nahoum, 1^{er} adjoint au maire d'Avignon Délégué à la ville éducative, culturelle et solidaire.

Créée en 2007 par [la société de restauration collective Mille et un repas](#), cette démarche vise à lutter contre le gaspillage alimentaire. L'initiative validée en 2013 par le cabinet indépendant [Bureau Veritas certification](#) constitue depuis la base de la première attestation de conformité en restauration collective dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

73 critères pour obtenir la certification

Pour obtenir sa certification, le restaurant scolaire dirigé par Vitore Pereira a dû répondre à 36 critères de conformité et 37 critères d'excellence dans les 4 volets d'engagements qualité (Environnement-Economique, Social, Alimentation-Santé/Bien-Etre, Relation clients/convives) évalués pendant plusieurs mois par un auditeur du Bureau Veritas. Grâce à ces pratiques, les élèves de La Salle ont aujourd'hui

Ecrit par le 1 avril 2025

réduits leurs déchets alimentaires à moins de 30 grammes en moyenne par jour et par repas, sachant que la moyenne nationale est de 120g sur un plateau moyen quotidien de 450g par convive.

Faire des économies et réinvestir dans des produits frais

Concrètement, les élèves sont libres de leur choix et se servent sur les pôles de distribution, en self-service, répartis dans le restaurant, en fonction de leur faim et de leurs envies. Ils sont responsables de ce qu'ils mettent dans leur assiette, une seule obligation, la terminer avant de passer au plat suivant et de débarrasser eux-mêmes leur plateau en triant leurs déchets.

« Ces résultats exceptionnels permettent, notamment, de faire des économies réinvesties dans les meilleurs produits, frais, locaux et de saison », Mille et un repas qui assure le service de restauration de La Salle.

Le restaurant du groupe La Salle devient également le premier restaurant scolaire de la Région à être labélisé sous cette nouvelle version du référentiel.



Vitore Pereira, le chef-gérant du restaurant du groupe scolaire La Salle.

7 Vauclusiens au palmarès des territoires engagés 2024



Sept territoires vauclusiens figurent au palmarès 2024 des territoires régionaux engagés qui vient d'être dévoilé à Marseille lors de [la 2e édition de la journée Sud Biodiv'](#). Proposé par de [l'Agence régionale de la biodiversité et de l'environnement](#) (Arbe), cet événement réunissant les acteurs professionnels qui agissent pour préserver la biodiversité et la ressource en eau (collectivités, gestionnaires de milieux naturels, associations, entreprises, agriculteurs) avait cette année pour thème : 'Changement climatique : la Nature, LA solution' . Une journée animée notamment par un grand témoin, Jean Jouzel, paléoclimatologue de renom, venu partager son expérience.

L'occasion également pour l'Arbe de dévoiler son palmarès 2024 des territoires régionaux engagés récompensant cette année 47 lauréats issus de toute la région Sud (collectivités et gestionnaires de parcs d'activités). Parmi eux, on en dénombre 7 dans le Vaucluse.

Ecrit par le 1 avril 2025

La CCAOP et Sorgues rejoignent 7 autres collectivités vauclusiennes

Dans la catégorie 'Label Territoire Durable - Une COP d'avance' [la Communauté de communes Aygues Ouvèze en Provence](#) obtient le niveau 2 (le niveau 4 étant le plus élevé). Dans le même temps [la ville de Sorgues](#) reçoit le niveau 1 dans ce domaine évaluant « l'intégration des enjeux de développement durable dans les politiques publiques, le fonctionnement et les services de la collectivité. »

Pour rappel, depuis 2018 la commune d'Avignon (niveau 4), la Communauté de communes Pays des Sorgues Monts de Vaucluse (niveau 2), la Communauté d'agglomération du Grand Avignon (niveau 2), Carpentras (niveau 2), Châteauneuf-de-Gadagne (niveau 1) ainsi que Villedieu et Mirabeau (toutes deux labellisées 'Territoire engagé') ont également été distingués par l'Arbe.



La commune de Sorgues reçoit son prix de niveau 1 dans la catégorie 'label Territoire Durable - Une COP d'avance'. Crédit : Arbe/DR

Villars et Saumane s'engagent pour la nature

Par ailleurs, concernant le dispositif 'Territoires engagés pour la nature' visant à identifier, accompagner et valoriser les collectivités qui se mobilisent en faveur de la biodiversité. Ce sont les villages de Saumane-de-Vaucluse et Villars qui ont été récompensés en Vaucluse cette année.

Saumane s'est notamment distinguée par sa démarche de préemption au niveau des zones agricoles et des zones naturelles (ENS Vallon de la Tapy et parcelles forestières). La commune souhaite aussi mettre

Ecrit par le 1 avril 2025

en place un aménagement de la cour d'école par la désimperméabilisation et la végétalisation, créer une commission extra-municipale ainsi qu'installer des nichoirs pour oiseaux et chauve-souris.

De son côté, Villars a séduit par sa volonté de sensibiliser les élus aux enjeux de préservation de la biodiversité par l'organisation de visites et de formations, de communiquer sur la richesse et la fragilité de la forêt communale par la pose de panneaux d'information, d'intégrer la réflexion de l'intensité lumineuse pour préserver la faune dans le projet de remplacement des luminaires de la commune ainsi que de réaliser un inventaire de la biodiversité communale.



La commune de Villars devient un 'Territoires engagés pour la nature'. Crédit : Arbe/DR

Les zones d'activités de Vaucluse se mettent au vert

Enfin, 16 parcs d'activités économiques de la Région Sud ont été honorés pour leurs qualités et leurs performances environnementales. Parmi eux figurent 3 zones vaclusiennes dont le label+ développé par l'Arbe a été renouvelé pour deux ans : le parc d'activités Les Fontaynes à Villes-sur-Auzon (label Parc engagé), le parc d'activités Saint-Joseph au Thor (niveau 1) et le pôle d'innovation d'Agroparc à Avignon (niveau 3).

En tout, 42 parcs d'activités de Provence-Alpes-Côte d'Azur, dont 12 en Vaucluse, sont inscrits dans cette démarche régionale d'amélioration continue. Dans le département, y figurent les parcs d'activités Bel-Air aux Taillades, des Ecluses à Vaison-la-Romaine, Camp-Bernard à Sablet, des Hauts-Banquets à Cavaillon,

Ecrit par le 1 avril 2025

d'Apt-Ouest, de la Grange Blanche à Courthézon, du Pôle d'activités Piol à Mazan ainsi que le pôle aéronautique Pégase à Avignon et le MIN (Marché d'Intérêt National) d'Avignon



Les lauréats du label+. Crédit : Arbe/DR

3 produits de Pellenc labellisés pour leur durabilité

Ecrit par le 1 avril 2025



Le groupe [Pellenc](#), concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, basé à Pertuis, vient d'obtenir le label [Longtime®](#) pour trois de ses outils.

Les sécateurs C35 et C45, et le tout récent sécateur professionnel à batterie embarquée C3X, ont tous trois obtenu la labellisation Longtime® qui informe les consommateurs sur la longévité, la robustesse et la réparabilité des produits. La conception et le choix des matériaux concernant les sécateurs favorisent leur durabilité. Ces trois outils viennent s'ajouter à la liste des quatre produits du groupe déjà labellisés Longtime® en 2023 : le taille-haie Helion 3, le souffleur Airion 3, et les batteries ULIB 1200 & 1500.

Cette nouvelle qualification vient confirmer la stratégie adoptée depuis de nombreuses années par Pellenc pour réduire l'impact environnemental de ses produits en allongeant leur durée de vie. Ce label encourage la réduction de la surconsommation, ainsi qu'un usage plus raisonné des ressources de notre planète.

Il ne s'agit pas de chercher des produits « immortels » mais de lutter contre l'obsolescence programmée. C'est pourquoi les pièces détachées de Pellenc sont disponibles durant 10ans pour la gamme des outils à batterie est de 10 ans, et jusqu'à 25 ans pour les machines.

Ecrit par le 1 avril 2025

[Avec le lancement de son nouveau sécateur, Pellenc entame une transformation industrielle](#)

L'Isle-sur-la-Sorgue ajoute 22 logements sociaux à son compteur avec la résidence La Magnanerie



Les élus de la ville de [L'Isle-sur-la-Sorgue](#) ont inauguré la nouvelle résidence 'La Magnanerie', située chemin du pont de la Sable, aux côtés des représentants du groupe [Arcade-Vyy](#), 4^e acteur sur le marché du logement social.

Implantée sur un terrain de 5 575 m², la résidence La Magnanerie compte 22 logements individuels. Chaque maison dispose d'une terrasse avec un accès à son jardin privatif. Si elle a été pensée pour

Ecrit par le 1 avril 2025

préserver la tranquillité et l'intimité de chacun, la résidence favorise également la rencontre entre les habitants, avec notamment des espaces de circulation piétonne communs.

La Magnanerie est aussi composée d'espaces communs, notamment un local destiné au stockage des vélos et des trottinettes. Les résidents disposent d'un composteur qui a été mis en place pour privilégier le traitement des déchets organiques et accompagner les nouvelles pratiques. Le coût global pour la construction de la résidence s'est élevé à 4,9M€.



©Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue

Une résidence au service de la santé

La Magnanerie est labellisée 'Logement santé'. Aujourd'hui, 12 millions de personnes sont fragilisées par rapport au logement, engendrant des répercussions sur leur santé et leur environnement social au quotidien. Ainsi, ce label, créé en 2022 par le groupe Arcade-Vyv, garantit un habitat favorable à la santé de ses habitants. L'obtention du label repose sur trois aspects : le bâti, les services, et le lien social.

La résidence l'isloise a été conçue avec des équipements favorisant la qualité de l'air intérieur, une bonne isolation phonique, ainsi que des aménagements favorisant les mobilités douces. En plus de la zone de compostage, les résidents sont amenés à se croiser et ainsi, à renforcer leurs liens sociaux. En ce qui concerne les services, les habitants de la Magnanerie bénéficient d'une assurance habitation solidaire avec des tarifs préférentiels, d'un accompagnement gratuit dans l'étude des contrats (assurance, électricité, internet, etc.) et d'offres avantageuses, mais aussi à un accès gratuit à la plateforme [Klaro](#) et

Ecrit par le 1 avril 2025

un accompagnement dans les démarches d'obtention d'aides.

La Mission locale jeunes Grand Avignon obtient le label du réseau des missions locales



Suite à la deuxième commission nationale de labellisation qui s'est réunie le 7 mars dernier, [la Mission Locale Jeunes Grand Avignon](#) a obtenu le label du réseau des missions locales. Un titre qui vient récompenser le travail de fond et l'engagement de la structure vauclusienne en termes d'accompagnement proposé aux jeunes du territoire. Cette labellisation, dont elle est

Ecrit par le 1 avril 2025

L'une des premières du réseau a l'obtenir, offrira plusieurs nouvelles opportunités et une meilleure visibilité pour l'avenir.

La Mission Locale Jeunes Grand Avignon passe un nouveau cap dans sa volonté de favoriser l'insertion des jeunes professionnels en les accompagnant dans leurs démarches. À la suite de la deuxième commission nationale de labellisation, la structure a obtenu le label du réseau des missions locales, une haute récompense qui garantit la conformité des prestations délivrées et l'égalité de traitement des demandes dans une logique d'amélioration continue.

Pour obtenir ce label, la Mission Locale a appliqué une politique de travail de fond qui a inclus l'ensemble de ses parties prenantes, qu'il s'agisse de la présidence et son conseil d'administration, de la direction ou des professionnelles. La structure vauclusienne s'est appuyée sur un référentiel de labellisation, comportant 35 critères ciblés autour de cinq grands axes : la gouvernance, le positionnement et les valeurs de la Mission Locale, l'ancrage territorial de la Mission Locale, l'offre de service de la Mission Locale, le management et le pilotage de l'activité.

Un label qui vient récompenser le travail d'engagement de la mission locale d'Avignon

Avant l'obtention de ce label, la mission locale jeunes Grand Avignon a subi une audition le 21 et 22 décembre 2023 au cours de laquelle un binôme d'auditeurs composé d'un auditeur certifié Afnor et un auditeur du réseau des missions locales étaient en charge d'établir un audit complet de la stratégie d'accompagnement mis en place par la structure. Une évaluation d'un jour et demi qui aura été un succès puisque 97% des 35 critères nécessaires ont reçu un avis favorable qualifié de satisfaisant ou très satisfaisant.

Depuis plusieurs années, la Mission locale met en place une stratégie de travail et d'accompagnement efficace basée sur un travail et un engagement de tous les instants de la part des professionnels qui agissent en son sein. C'est en particulier cette politique à long terme, qui a permis à terme de réaliser plusieurs perspectives d'amélioration, qui a été récompensée par la commission nationale de labellisation composée de membres du réseau des missions locales, des représentants de l'État et de collectivités territoriales et du monde associatif et économique.

Une labellisation qui comporte des objectifs

La mise en œuvre de ce label vise à formaliser le processus d'amélioration continue de la qualité des services rendus aux jeunes au sein des Missions Locales, des [Associations régionales \(ARML\)](#) et de [l'Union nationale des Missions Locales \(UNML\)](#) et de garantir la conformité des prestations délivrées et l'égalité de traitement des demandes.

La démarche poursuit trois objectifs :

- L'identification de l'action spécifique et innovante des Missions Locales avec les jeunes et les partenaires dans les territoires, dont les entreprises ;

Ecrit par le 1 avril 2025

- La garantie donnée aux financeurs et aux jeunes de la qualité et de la conformité de cette pratique commune et partagée par le réseau, s'appuyant sur un référentiel commun ;
- La valorisation de cette pratique, au sein du réseau national comme auprès des jeunes, des partenaires et des financeurs.

Cinq communes vauclusiennes labellisées Villes Internet 2024



241 collectivités ont été labellisées Territoire, Ville ou Village Internet 2024 pour les 25 ans du label. Cette année, cinq communes vauclusiennes font partie du palmarès, c'est deux de plus que l'année dernière. Parmi elles, [trois avaient déjà obtenu le label en 2023](#) : Carpentras, Courthézon et Monteux. Deux communes viennent donc s'ajouter, il s'agit de Vaison-la-Romaine et Althen-des-Paluds.

Pour la deuxième année consécutive, la ville de Carpentras décroche le niveau le plus élevé de ce label, avec 5 @@@@, récompensant chaque année les collectivités qui œuvrent significativement pour la démocratisation des technologies de l'information et de la communication et de leurs usages citoyens. Les communes de Monteux, Courthézon et Vaison-la-Romaine, quant à elle, ont obtenu 4 @@@@, et Althen-des-Paluds 2 @@@.

Les Bistrots de Pays fêtent leurs 30 ans



Alors que le [11^e Bistrot de Pays de Vaucluse, situé à Buisson](#), a rejoint cet été la liste des établissements vauclusiens ayant reçu cette labellisation et va être inauguré ce mardi 12 décembre à partir de 18h, le label, lui, fête déjà ses 30 ans. Pour l'occasion, le tout premier Guide national du label va voir le jour.

Né dans le Pays de Forcalquier dans les Alpes-de-Haute-Provence au début des années 1990, le [label Bistrot de pays](#) recense aujourd'hui près de 130 établissements partout en France. Le Vaucluse, lui, en compte 11, dont le dernier en date, le [Bistrot de Buisson](#), va être inauguré ce mardi 12 décembre à partir de 18h (7 Montée de la Fontaine).

Pour ses 30 ans, le label sort son tout premier [Guide national](#), entièrement gratuit, qui liste toutes les bonnes adresses labellisées sur 180 pages. Imprimé en 10 000 exemplaires, ce guide est disponible dans les Bistrots de Pays et leur office de tourisme, ou sur le site internet du label.

Ecrit par le 1 avril 2025



Dans le même temps, la Fédération nationale des Bistrots de Pays lance un appel à candidature dans le but d'identifier, sélectionner et labelliser 30 nouveaux candidats avec une prise en charge à 100% des frais d'entrée. Cet appel à candidature s'adresse à des bistrots déjà existants situés dans des villages ruraux et prêts à s'engager dans la charte des Bistrots de Pays.