

Ecrit par le 23 juillet 2024

Arles : le Café de l'Avenir devient le premier Bistrot de Pays des Bouches-du-Rhône



Si le Vaucluse [compte déjà dix Bistrots de Pays](#), son département voisin les Bouches-du-Rhône, lui, vient tout juste d'acquérir son premier. Le [Café de l'Avenir](#) se situe dans le hameau de Mas-Thibert, qui est rattaché à la ville d'Arles. L'établissement a obtenu le label [Bistrot de Pays](#) il y a quelques mois. Un événement qui va être célébré le mercredi 12 avril à 18h30.

Carreaux de ciment au sol, porte ancienne de manade, comptoir en bois et en aluminium ou encore 'Hablador', la célèbre tête de taureau de la Feria pascalle de 1991 à Arles. Une fois la porte du Café de l'Avenir passée, le client est immédiatement plongé dans l'ambiance camarguaise. Situé entre la Via Rhôna et la Réserve des Marais du Vigueirat, le restaurant est l'endroit pour s'imprégner de la nature camarguaise et se ressourcer dans un environnement naturel d'exception.

Géré par Sofiane Benabderahmane, qui a redonné un coup de jeune à l'établissement en 2021, le Café de l'Avenir vient d'obtenir le label Bistrot de Pays. Ce dernier concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles.

Rendez-vous en Méditerranée

Ecrit par le 23 juillet 2024

Le bistrot propose divers plats aux saveurs méditerranéennes. Petit-fils de harki, Sofiane tient à respecter la pure tradition algérienne avec une graine confectionnée par sa grand-mère. Le couscous harki, servi une fois par mois, est devenu un incontournable de l'établissement qui fait le bonheur des habitants de Mas-Thibert et qui réunit une grande communauté harki.

Sofiane, qui a grandi dans l'ambiance camarguaise et a même été torero, propose également des recettes provençales comme la traditionnelle gardianne de taureau, les pieds paquets ou encore les encornets farcis. Les vins proposés viennent des trois domaines viticoles du village, rien de plus local.

Le Café de l'Avenir. 2 Avenue Alain Guigue. Mas-Thibert. Inauguration le mercredi 12 avril à 18h30.



DR

V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Tourisme : le palais et le pont d'Avignon obtiennent le label 'Accueil vélo'



BRÖNNER T - VPA

Le palais des papes et le pont d'Avignon viennent de se voir attribuer le label '[Accueil vélo](#)' mis en place par [France vélo tourisme](#). Cette marque nationale, développée à l'origine en partenariat avec le comité régional du tourisme Centre-Val de Loire, « garantit un accueil et des services de qualité le long des itinéraires cyclables pour les cyclistes en itinérance ».

Le label concerne ainsi notamment les hébergeurs, les loueurs de cycles, les réparateurs de vélos, les offices de tourisme, les restaurateurs et les sites de visite et de loisirs.

Un établissement marqué 'Accueil vélo', c'est donc la certitude pour le cyclotouriste qu'il soit situé à moins de 5km d'un itinéraire vélo, qu'il dispose d'équipements adaptés aux cyclistes (abri vélo sécurisé, kit de réparation...), qu'il propose un accueil chaleureux (informations pratiques, conseils itinéraires, météo etc...) et qu'il fournisse des services dédiés aux voyageurs à vélo (transfert de bagages, lessive et séchage, location de vélo, lavage de vélos...).

Ecrit par le 23 juillet 2024



Les offices déjà labellisés depuis 2020

Si depuis janvier 2020, l'Office de tourisme d'Avignon et celui du Grand Avignon sont labellisés cela ne l'était pas encore pour les deux sites phares patrimoniaux de la cité des papes. C'est désormais chose faite pour les deux monuments médiévaux situés sur la [Via Rhône](#).

Pour cela, et au-delà de leur qualité d'accueil, les gestionnaires du palais et du pont se sont engagés à fournir plusieurs services spécifiques et gratuits aux cyclotouristes. A savoir :

- 13 emplacements sécurisés et gratuits de stationnement pour les vélos sont accessibles au parking du Palais des Papes, situé sous le monument et à 2 minutes à pieds du Pont d'Avignon. Le parking surveillé est ouvert 24/24h et 7/7j,
- des arceaux-vélo en plein air sont positionnés à moins de 100 mètres du Palais des Papes et devant le Pont d'Avignon,
- des renseignements et conseils peuvent être fournis par les agents des sites sur les itinéraires existant à proximité,
- la brochure '[Avignon à vélo](#)' est désormais disponible au Palais des Papes et au Pont d'Avignon.
- de la documentation téléchargeable sur le site web de l'office de tourisme sur les différents itinéraires vélos d'Avignon et alentours au départ du Palais et du Pont,
- un kit de réparation ainsi qu'une pompe sont mis gratuitement à disposition des cyclotouristes au Parking du Palais des Papes,
- la possibilité de recharger gratuitement les batteries de VAE au parking du Palais des Papes (les batteries ne sont toutefois pas conservées en dehors des heures ouvrées).

L.G.

Cavaillon : la Garance reçoit une aide de l'état de 15 000€



La ministre de la Culture, Rima Abdul Malak, annonce une aide aux structures culturelles labellisées les plus en difficulté face à la hausse généralisée des coûts de l'énergie. Parmi les 10 structures aidées en région PACA, [la Garance](#), scène nationale de Cavaillon, est l'unique structure vauclusienne retenue.

La situation de certains lieux culturels demeure très critique malgré un certain nombre d'aides transversales (bouclier tarifaire, prix garantis, amortisseur électricité...) mises en place par l'Etat et dont le secteur culturel peut bénéficier.

A la fin de l'année dernière, la ministre de la Culture, Rima Abdul Malak, avait annoncé qu'un soutien

Ecrit par le 23 juillet 2024

financier exceptionnel serait apporté aux structures les plus en difficulté parmi celles subventionnées par le ministère au titre de ses « labels » : opéras nationaux, orchestres nationaux, centres dramatiques nationaux, etc.

Ainsi, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 10 structures sont aidées, dont [la Garance](#), scène nationale de Cavaillon.

Liste des structures aidées en PACA :

- La Crieé, centre dramatique national à Marseille : 36 000€.
- Le Centre chorégraphique national - ballet national de Marseille : 23 000€.
- L'Archaos, pôle national cirque, Marseille : 15 000€.
- Le Centre national et pôle européen de création, lieux publics, centre national des arts de la rue et de l'espace public de Marseille : 15 000€.
- Le Théâtre de la passerelle, scène nationale de Gap : 33 000€.
- Ballet Preljocaj/centre chorégraphique national d'Aix-en-Provence : 17 000€.
- La Garance, scène nationale de Cavaillon : 15 000€.
- Le Zef, scène nationale de Marseille : 24 000€.
- Le Théâtre des salins, scène nationale de Martigues : 21 000€.
- Le Citron jaune, centre national des arts de la rue et de l'espace public de Port-Saint-Louis-du-Rhône : 15 000€.

Le soutien apporté par le ministère de la Culture correspond en moyenne à 30% du surcoût énergie et vient en complément des aides transversales de l'Etat et du soutien apporté par les collectivités territoriales lorsque c'est le cas.

J.R.

Châteaurenard : certification Ecocert pour la nouvelle gamme de Peruzzo

Ecrit par le 23 juillet 2024



[Peruzzo group](#) vient d'obtenir la certification Ecocert pour sa gamme d'agrumes 'Bo&Bon'. Pour l'entreprise basée à Châteaurenard, cette certification atteste d'une agriculture biologique pour cette nouvelle gamme lancée en 2021 « à la qualité gustative exceptionnelle et aux emballages écoresponsables ».

Dans ce cadre, le groupe situé dans la zone industrielle des Iscles a aussi lancé de nouveaux labels permettant d'identifier l'origine, la qualité et la conformité des produits.

« Bo&Bon est plus qu'une marque, c'est un label que nous lançons et qui garantit la qualité des fruits et légumes à un prix raisonnable, explique [Tony Saglietto](#), directeur du Groupe Peruzzo. Nous travaillons avec des producteurs partenaires soigneusement sélectionnés, privilégions les circuits courts et une agriculture réfléchie avec des fruits et légumes récoltés, à maturité pour préserver toutes les saveurs. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



Les clémentines 'vert lemon' certifiées Agriculture biologique. © Peruzzo group

Cette première obtention de la certification sur la gamme d'agrumes en annonce d'autres pour diverses gammes de variétés de fruits et légumes proposées par Peruzzo. En tout, une quinzaine de variétés est visée. Pour les fruits : melons, raisins, abricots, pêches, cerises, tomates, avocats, pommes et poires. Pour les légumes : courgettes, aubergines et pommes de terre.

Développement sur le marché des fruits 'spéciaux'

Le groupe Peruzzo, crée en 1982 par Alexandre Peruzzo, n'entend pas s'arrêter ici dans sa démarche pour se démarquer. Ainsi, pour son 40^e anniversaire, l'entreprise a continué de développer son marché de fruits 'spéciaux' en proposant durant l'automne dernier la clémentine vert lemon cultivée à Sorrento en Italie. Ce n'est pas le premier produit étonnant vendu par Peruzzo, en effet, la société propose aussi le kiwi rouge Rossy, dont l'entreprise détient la licence exclusive, mais aussi les Oranges Chocolat et Vanille, le Raisin Italia Lucas Oro, la Clémentine de Calabre...

Ecrit par le 23 juillet 2024



Les Kiwis rouges et jaunes. © Peruzzo group

« **L'innovation passe aussi par nos assiettes.** »

« Chez Peruzzo, nous souhaitons répondre au mieux aux attentes des consommateurs en leur proposant toujours plus de choix, poursuit Tony Saglietto. En matière de clémentines, tout le monde connaît la clémentine corse ou espagnole. Nous avons pris le parti de proposer un fruit que l'on ne voit nulle part ailleurs avec la Clémentine Vert Lemon. L'innovation passe aussi par nos assiettes. »

Peruzzo, qui compte 15 employés et qui destine ses produits d'origine européenne au marché français, a affiché un chiffre d'affaires de 12M€ en 2021 après avoir réalisé 10,7M€ en 2020.

Maylis Clément

Ecrit par le 23 juillet 2024



Châteauneuf-du-Pape : le marché Les Taulejades obtient le label 'Année de la Gastronomie'

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le marché de la gastronomie Les Taulejades, qui a eu lieu les 9 au 11 décembre derniers à Châteauneuf-du-Pape, vient d'être labellisé 'Année de la Gastronomie'. C'est le second projet accompagné par la CCI de Vaucluse, après le Festival des Vieilles recettes à l'Isle-sur-la-Sorgue, qui obtient cette labellisation.

L'événement Les Taulejades, organisé par Sébastien Cuscusa, réunit 50 exposants et propose des produits du terroir et des dégustations de vin. Il a pour objectif de devenir un événement majeur récurrent de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Accompagné par Patricia Herrera et Julie Montoro, conseillères entreprises et territoires à la CCI de Vaucluse, dans le montage et l'instruction de son dossier de candidature pour l'appel à projets 'Année de la Gastronomie', ce marché a obtenu une subvention de 20 000€. L'appel à projets s'inscrit dans le programme France Relance et a pour objectif de soutenir des initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire.

Ecrit par le 23 juillet 2024

V.A.

'Ville amie des animaux', le nouveau label de la Région Sud



Plus d'une personne sur deux possède au minimum un animal de compagnie en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Si ces compagnons représentent une source de bien-être pour leur propriétaire, les associations luttent quotidiennement contre leurs abandons qui ne diminuent pas. Selon l'association [Peta France](#) (People for the Ethical Treatment of Animals), plus de 100 000 animaux sont abandonnés chaque année en France, dont 60 000 d'entre eux durant la période estivale. Dans ce cadre, la [Région Sud](#) lance le label 'Ville amie des animaux'.

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Nous avons d'ores et déjà mis en place un Plan d'accompagnement pour les associations de Provence-Alpes-Côte d'Azur qui recueillent, soignent et replacent des animaux de compagnie et des équidés, a expliqué le président de la Région Sud [Renaud Muselier](#). Avec la création de ce label, nous rappelons que la Région est engagée pour le bien-être animal ! »

Ainsi, ce nouveau label s'articulera autour de deux points : l'animal heureux dans la ville et le citoyen heureux avec son animal. Le premier s'appuiera sur l'amélioration de l'espace communal pour des structures plus adaptées aux animaux, telles que des parcs à chiens, des abris pour chats errants, ou des actions de sensibilisation. Le second, quant à lui, reposera sur le soutien et la valorisation du rôle des chiens d'assistance pour les personnes en situation de handicap, le soutien des initiatives permettant la prise en charge et l'accueil temporaire des animaux de compagnie des personnes hospitalisées ou en détention, et la mise en place d'une garde à cheval pour policiers municipaux. Pour obtenir ce label, les communes devront candidater en remplissant un questionnaire qui permettra d'évaluer les actions menées en faveur des animaux de compagnie et des équidés sur leur territoire.

V.A.

Carpentras obtient le label « Territoire durable, une COP d'avance »

Ecrit par le 23 juillet 2024



La ville de Carpentras vient d'obtenir le label « Territoire durable, une COP d'avance » (niveau 2), pour une période de trois ans (2022-2024). Une belle distinction pour la municipalité qui depuis plusieurs années est engagée dans une démarche globale de développement durable.

Piétonnisation progressive du centre-ville, augmentation de la part du végétal dans les rues et sur les places, réduction de l'étalement urbain au profit de la rénovation du bâti ancien dégradé, amplification des actions de sensibilisation au développement durable, augmentation du bio dans la restauration scolaire ; Toutes ces initiatives traduisent la volonté de la ville de mettre le développement durable au cœur de son action.

Le label régional « Territoire durable, une COP d'avance » vient ainsi récompenser l'ensemble des actions menées en faveur de la transition énergétique et écologique.

Animé par l'agence régionale pour la biodiversité et l'environnement ([ARBE](#)) et piloté par l'état (DREAL) et la région Sud, le label devra être renouvelé en 2024 avec l'objectif pour la ville d'atteindre le niveau

Ecrit par le 23 juillet 2024

supérieur.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Label

TERRITOIRE DURABLE

UNE COP D'AVANCE
Provence-Alpes-Côte d'Azur

1

2

3

4

Ecrit par le 23 juillet 2024

Pour le moment, aucune collectivité n'a encore atteint le niveau 4 © DR

J.R.

La Fourchette du Ventoux devient le 10ème Bistrot de Pays du Vaucluse

Après avoir expérimenté les restaurants gastronomiques de l'hexagone et de Corse, Quentin et Eloïse sont tombés amoureux de [la Fourchette du Ventoux](#) et font revivre ce café-restaurant depuis 2021. En sublimant la myriade de produits locaux qu'offre la région, ils ont emporté le label en 2022 et deviennent ainsi le dixième [Bistrot de Pays](#) du Vaucluse.

Au nord-est du Vaucluse, à la limite de la Drôme, à 24 km du sommet du Mont Ventoux et à 13 km de Vaison-la-Romaine, bienvenue à [La Fourchette du Ventoux](#) à Beaumont-du-Ventoux ! Dans cet environnement particulièrement préservé aux pieds du Géant de Provence, c'est une terrasse ombragée avec vue sur les massifs du Parc Naturel Régional du Ventoux qui vous accueille au bistrot.

Derrière les fourneaux, Quentin fait mijoter des plats de longue cuisson à basse température à l'image de son poulet farci à la truffe d'été qui en révèle toutes les saveurs. C'est aussi bon que beau. Les assiettes servies par Eloïse sont colorées et vous font saliver d'avance. Simple et raffinée à la fois, c'est une cuisine de saveurs locales. Le couple met un point d'honneur à cuisiner les produits locaux dans leur respect.

C'est en sublimant la myriade de produits locaux qu'offre la région que le couple a remporté le label [Bistrot de Pays](#). Le café-restaurant La Fourchette du Ventoux, racheté en 2021 par le couple, devient ainsi le dixième Bistrot de Pays du Vaucluse.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Quentin et Eloïse de la Fourchette du Ventoux © DR

Le bistrot, cantine scolaire du village

Point de ralliement des habitants, la Fourchette du Ventoux fait aussi office de cantine scolaire pour les enfants de la commune. Chaque midi de semaine, le bistrot accueille les 17 enfants qui partagent la salle avec les clients du déjeuner.

En plus de satisfaire leur toute jeune clientèle, la cantine au bistrot trouve aussi ses adeptes chez les personnes âgées du village qui apprécient la compagnie des enfants. Une manière simple de lutter contre la solitude pour les anciens du village et de renforcer la cohésion sociale dans ces bourgs ruraux.

Travailleurs, retraités et écoliers se réunissent ainsi dans une ambiance étonnamment familiale. Cette initiative à la fois innovante et conviviale, favorise la rencontre multigénérationnelle et le brassage social.

Un sésame bien mérité

La Fourchette du Ventoux, candidat volontaire, après avoir validé les critères d'éligibilité, a bénéficié de l'aide de la Fédération Nationale des Bistrots de Pays dans le cadre du programme régional financé par

Écrit par le 23 juillet 2024

la Région Sud et du soutien opérationnel du Parc naturel régional du Mont Ventoux.

Approvisionnement en circuits courts, optimisation de la carte, plan de communication de proximité, gestion... Des solutions concrètes ont pu être apportées à ces thèmes. L'ultime étape, la visite d'audit par un client-mystère a validé les efforts fournis.

La Fourchette du Ventoux, 32 route de Malaucène, Beaumont-du-Ventoux. Ouvert tous les midis du lundi au dimanche. Ouvert tous les soirs sauf le mardi et le dimanche. Fermé le mercredi.

J.R.

10 rivières labellisées 'Rivière en bon état' en Paca, dont une en Vaucluse

Ecrit par le 23 juillet 2024



[L'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse](#) vient de décerner la distinction 'Rivière en bon état' à 10 cours d'eau en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En Vaucluse, la Sorgue, qui avait déjà ce titre depuis 2016, l'a conservé cette année. Il en est de même pour la Vésubie dans les Alpes-Maritimes et le Coulomp dans les Alpes-de-Haute-Provence qui ont tous deux cette distinction depuis 2015. S'y sont ajoutés cette année : le Chadoulin, la Serpentine, l'Ivoire, le ravin du Défens et le ravin des Garrets dans les Alpes-de-Haute-Provence, et le Drac noir, le Drac blanc, la Souloise, la Ribière, le Riou dans les Hautes-Alpes.

« Cette distinction existe depuis 8 ans, elle a déjà permis d'encourager et de récompenser les efforts de ceux qui démontrent que le bon état est atteignable, explique Laurent Roy, directeur général de l'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse. Elle permet de signaler des territoires dynamiques, qui se mobilisent pour leurs rivières, l'environnement et le cadre de vie des habitants. »

Pour décerner le label 'Rivière en bon état', un comité composé d'experts des milieux aquatiques et de spécialistes des données sur l'eau évalue la bonne qualité écologique des eaux, la diversité biologique de la rivière, le niveau de pollution par les substances organiques ou chimiques, le débit de la rivière, l'absence de dégradations physiques et la présence d'une gouvernance claire et efficace. Ainsi, les 10 rivières labellisées en Paca garderont cette distinction pendant 3 ans, sauf en cas de déclassement de

Ecrit par le 23 juillet 2024

l'état écologique de la rivière.

V.A.