

Ecrit par le 28 août 2024

Le groupe Perret et la société Fénix Évolution parient sur une nouvelle génération de produits lactofermentés



Le [groupe Perret](#), fabricant et distributeur de matériels innovants pour le travail du champ basé à Bagnols-sur-Cèze et présent en Vaucluse via sa filiale Viséa-Couturier à Violès, vient de signer un contrat d'approvisionnement avec la société vauclusienne [Fénix Évolution](#), récemment installée à Gargas et spécialisée dans la revalorisation des fruits déclassés. Ensemble, ils créent une nouvelle génération de bio activateurs à base de ferments lactiques. Nommé « Orgalactic », ce produit vise à activer et régénérer la fertilité des sols ainsi qu'à améliorer le capital énergétique du végétal.

Jusqu'à présent, les produits lactofermentés utilisés en agriculture étaient produits à partir de céréales fermentées avec des bienfaits tels qu'une amélioration de la nutrition racinaire, une activation biologique des sols (mise à disposition des nutriments) ou encore une meilleure résistance aux stress. « Nos

Ecrit par le 28 août 2024

préparations sont issues d'une fermentation lactique anaérobie des sous-produits de la transformation de fruits locaux : pommes, tomates, melons, carottes, olives, explique [Alain Etiévant](#), directeur de Cérès (filiale scientifique de Fénix Evolution, basée à l'INRAE d'Avignon et au CIRAD de Montpellier). Riches en nutriments, ces sous-produits permettent en effet d'obtenir des produits bien plus riches en ferments lactiques que ceux issus des céréales. »

L'idée du produit Orgalactic est née d'une rencontre entre [Samuel Marc](#), fondateur de Fénix Evolution, qui était à la recherche de débouchés pour ses produits, et Franck Gigard, directeur du Pôle fertilisation du Groupe Perret. Le produit, qui est liquide, s'applique au sol de la sortie de l'hiver à l'automne ou en traitement foliaire tout au long de l'année. Il est distribué via Biotech Nature, par les filiales d'agrofourniture du Groupe Perret : Perret, Perret Rhône-Alpes, Omag, Racine, Prodia et CAP.

V.A.

Annonciateur des beaux jours, le Festival Andalou aura lieu du 13 au 24 mars

Ecrit par le 28 août 2024



Le Festival Andalou ? Un festival attendu en mars en Vaucluse et toujours aussi réjouissant

La présidente de l'association [Andalouse Alhambra](#), [Béatrice Valéro](#), l'a confirmé dans son allocution de bienvenue : Depuis 23 ans, la fidélité du public, des partenaires sociaux et culturels et des institutions publiques donne envie de continuer cette aventure commencée il y a 23 ans avec le Centre Social de la Fenêtre à Saint-Chamand, partenaire toujours privilégié.

Un festival andalou créé à Avignon, pour promouvoir la culture arabo-andalouse

Créée en 1996 par Luis de la Carrasca, auteur-compositeur, musicien et chanteur andalou, l'Association Andalouse Alhambra (AAA), présidée par Béatrice Valéro, a pour but de promouvoir et de diffuser la culture andalouse, arabo-andalouse et du bassin Méditerranéen par le biais d'activités et de créations artistiques. Active toute l'année, en partenariat avec le Centre social La Fenêtre, l'idée d'un festival andalou a germé en 2002. L'AAA a voulu le faire coïncider avec les célébrations qui ont lieu fin février en Espagne pour l'anniversaire de la constitution de l'Andalousie en communauté autonome.

Ecrit par le 28 août 2024

Un festival pluridisciplinaire désormais départemental et enrichi d'une Semaine espagnole

Deux mots d'ordre pour cette programmation pluridisciplinaire : diversité et exigence de qualité pour refléter toutes les facettes de la culture andalouse. Il y aura pendant plus de dix jours : cinéma, peinture, ateliers adultes et enfants, masterclass, jeune public et scolaire, contes, pratique amateur, défilé équestre et... gastronomie.

La deuxième édition de la Semaine Espagnole, voulue et soutenue par la mairie d'Avignon, est intégrée dans le Festival Andalou et aura lieu du samedi 16 au samedi 23 mars. Ce festival de plus en plus apprécié s'étend dans le département jusqu'à L'Isle-sur-la-Sorgue, Caumont ou Orange.

Un pont d'Art entre les deux rives

Isam Ifghallal, président du festival, a rappelé l'essence même de ce dernier : « montrer à quel point l'art et la culture peuvent constituer des points de rencontre. Le Festival Andalou est un des leviers pour partager des moments de bonheur et de partage. Il est la mémoire sous forme de repère d'un vivre ensemble en harmonie et un pont d'art entre les deux rives. »

Réveiller les consciences en Andalousie même

Le directeur artistique du festival [Luis de la Carrasca](#), musicien auto compositeur, a salué l'effort de tous - des bénévoles toute l'année, mais aussi des artistes locaux — pour réaliser des merveilles avec un budget serré. Il a toutefois exprimé le regret, la frustration, de ne pouvoir, faute de budget suffisant, inviter, échanger avec de « vrais andalous. » Il aimerait pouvoir réveiller les consciences en Andalousie même. Il a précisé que son propos n'était pas négatif, juste réaliste.

La culture andalouse à l'honneur du mercredi 13 au dimanche 24 mars

Au fil des jours à venir

Chant, musique et danse flamenco

« De Sal y de Espuma » de Melchor Campos.

Vendredi 15 mars. 19h30. 5 à 23€. [Théâtre du Chien qui Fume](#). 75 Rue des Teinturiers. Avignon. 04 90 85 25 87.

« Dulce Espina » de et par Cristina Hall et Sara Holgado.

Mardi 19 mars. 20h. 5 à 15€. [Théâtre Golovine](#). 1 bis rue Sainte-Catherine. Avignon. 04 90 86 01 27.

« Baró Drom » de Luis de la Carrasca.

Samedi 23 mars. 20h30. 10 à 23€. Salle Jean Moulin. Auditorium. 971 Chemin des Estourans. Le Thor. 04 90 33 96 80. www.vaucluse.fr

« Pulsación Flamenca » par la compagnie Juan Santiago.

Ecrit par le 28 août 2024

Dimanche 24 mars. 17h. 12 et 16€. Théâtre du Sablier. 37 Cours Aristide Briand. Orange.

Musique Arabo-Andalouse

L'orchestre Chabab Al Andalous de Rabat dirigé par Maître Hicham Belghiti, accompagné de l'artiste Abdellah Makhtoubi.

Vendredi 22 mars. 21h. 5 à 25€. Théâtre du Balcon. 38 rue Guillaume Puy. Avignon. 04 90 85 00 80 - contact@theatredubalcon.org

L'Orchestre Tarab avec Fouad Didi et Les Chandalous.

Samedi 16 mars. 20h30. 15€. [Le Rouge-gorge](#). Place de l'Amirande. Avignon. 06 81 25 19 73 - rougegorgeavignon@aol.com

Musique et chant

« Duo Trovaores » un concert de Trova Flamenca avec Antonio Placer et Juan-Antonio Suárez « Canito. »
Dimanche 17 mars. 16h. Entrée libre sur réservation. Chapelle Saint-Symphorien. 9 impasse de la Chapelle. Caumont-sur-Durance. 04 90 25 21 07.

Théâtre

« Payasadas ou quelle clownerie la guerre » par la cie Catalina Rodriguez.

Samedi 16 mars. 20h30. 13€. Théâtre de l'Étincelle. 14 Rue des Etudes. Avignon.

Spectacles interactifs jeune public

« Flamenco Intimo » de Chely La Torito à l'école maternelle Antoine de Saint-Exupéry à Avignon (réservé aux enfants de l'école maternelle).

« Flamenka In Situ » de Chely La Torito à la Bibilothèque de Saint Chamand à Avignon (réservé aux enfants de l'école maternelle).

Carte Blanche à Chely La Torito au Centre Social et culturel de la Rocade-Espace Pluriel à Avignon.

Exposition des peintures sur le Flamenco et l'Andalousie

Exposition des peintures sur le Flamenco et l'Andalousie de l'artiste-peintre Serge Pena qui a réalisé la peinture de l'affiche du 23ème Festival Andalou. L'artiste donne libre cours à la force et la richesse de son imaginaire et nous communique des émotions nourries par les rencontres touchant au coeur de sa vie. Il vit en Provence, il pratique la peinture à l'huile au couteau et au pinceau.

Judi 14 mars 2024 . 18h30. Vernissage de l'exposition. Puis ouvert du 15 au 24 mars. De 14h à 19h. Salle d'exposition de la Manutention. Rue des escaliers Sainte-Anne. Avignon.

La petite cuisine des Halles

En partenariat avec l'association des commerçants des Halles. Démonstration et dégustation d'une

Écrit par le 28 août 2024

recette d'un plat andalou par Hervé Bieber, maître coq à bord d'un navire.
Samedi 16 mars. 11h. Les Halles. Place Pie. Avignon.

23^e Festival Andalou. Du mercredi 13 au dimanche 24 mars. 04 90 86 60 57.

Le chef orangeois Guillaume Redon participe à la Coupe de France de burger



Ecrit par le 28 août 2024

Guillaume Redon est le fondateur de Braz & Bro's, traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme et au braséro, situé à Orange. Le mercredi 13 mars, il participera à la Coupe de France de burger, organisé à Paris, et tentera de remporter la finale régionale pour représenter le Sud-Est lors de la finale nationale, qui aura lieu le même jour.

25 professionnels s'affronteront lors de la 9^e édition de la Coupe de France du Burger, organisée par [Socopa](#) au Salon Sandwich & Snack Show à Paris le mercredi 13 mars. Chaque équipe régionale (Ile-de-France, Nord-Est, Nord-Ouest, Sud-Est, Ouest) est composée de cinq candidats qui devront s'affronter pour pouvoir accéder à la finale nationale qui aura lieu le même jour.

Le Vaclusien Guillaume Redon devra donc se démarquer lors du concours, comme l'ont fait ses prédécesseurs [Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui a terminé en troisième position de la finale régionale en 2023](#), et [Christophe Boyer, chef à Violès, qui a remporté le concours en 2022](#). S'il réussit à atteindre la première place en finale régionale, l'Orangeois devra affronter quatre autres professionnels lors de la finale nationale.

Cette année, le thème est 'Beef Spirit'. Le bœuf est donc à l'honneur ! Guillaume Redon va tout faire pour conquérir le jury, composé de plus de 20 experts et présidé par la cheffe Laëtitia Visse, avec son burger 'Super Smash Beef'. « J'ai voulu représenter le bœuf sous toutes ses formes, y compris dans la sauce qui est une béarnaise montée à la moelle de bœuf, explique-t-il. Pour le pain brioché, snacké à la liqueur de cèpes, j'ai remplacé le beurre par la graisse de bœuf. J'ai choisi une viande hachée de race Salers que j'ai smashée en 2 steaks distincts jusqu'à l'obtention d'une jutosité à l'intérieur et d'une forte caramélisation à l'extérieur. Le fromage d'Abondance coule sur la viande et apporte le réconfort. La saucisse de bœuf affinée renforce le goût prononcé et un peu atypique d'un burger au goût unique qui rappelle les prés bovins de mon grand-père. »

Ecrit par le 28 août 2024



© Socopa

Le grand vainqueur du concours remportera 2500 €. Les quatre autres champions régionaux, eux, ne partiront pas les mains vides puisqu'ils remporteront chacun 500 €, tout comme celui qui sera désigné Coup de cœur du public.

Écrit par le 28 août 2024

Le 'chef cuisto' caumontois termine septième du championnat européen de billard



Parcours très honorable pour Ludovic Letellier au championnat d'Europe de billard 2024. Le Caumontois, qui défendait les couleurs du Portugal, a terminé avec sa nation à la septième place parmi les dix pays qui se sont affrontés.

Une place honorifique vu comme une progression par le Vauclusien, qui est aussi chef cuisinier au sein du bar-restaurant [La Véranda](#) à Caumont-sur-Durance. « On a accroché des grosses équipes et on a mené 7-3 face à l'Irlande, la grande favorite qui est la lauréate de cette édition, on avance dans le bon sens, il nous manque encore juste un esprit un peu plus tueur que possèdent les anglo-saxons », affirme le joueur né en Normandie.

Ecrit par le 28 août 2024

Une deuxième compétition sous les couleurs portugaises

C'est la deuxième participation au championnat d'Europe de billard pour Ludovic Letellier, après son expérience à Malte en 2023 avec cette même équipe portugaise. Si le Normand d'origine porte les couleurs jaune, verte et rouge, c'est avant tout par amour pour son sport, car il n'a aucune racine qui vienne du Portugal. « C'est ma femme qui est portugaise, explique-t-il. Ce qui s'est passé, c'est que mon meilleur ami, qui est le président de la fédération portugaise de billard, m'a proposé de jouer avec eux en 2020, peu avant la crise sanitaire, sachant l'opportunité que j'aurai de participer à de grandes compétitions, j'ai pris la double nationalité ».

Le Caumontois est loin d'être le seul dans ce cas, l'équipe portugaise étant constitué majoritairement de ressortissants français. « Le niveau en équipe de France est très élevé, c'est très compliqué d'être appelé, ajoute Ludovic. Malgré tout, la France a terminé à un point derrière nous, ce qui démontre clairement que la progression de notre équipe est réelle. »

Rendez-vous en 2025 ?

Et pour la suite ? Celui qui est également vice-président du club de billard de Châteaurenard ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et compte bien redoubler d'efforts pour continuer à participer à ce genre de compétitions. « Je vais continuer à jouer énormément, à m'entraîner chez moi et faire des compétitions avec mon club pour arriver prêt au prochain championnat européen à Malte », annonce le Vauclusien.

Ludovic Letellier n'est donc pas prêt de lâcher la canne et se prend à rêver pour la suite. « J'espère qu'on arrivera à rentrer dans les quatre premiers au prochain championnat européen, voire faire une finale, on n'était pas si loin que ça cette année », conclut-il.

Robion : les confitures de La Roumanière récompensées au Concours général agricole 2024

Ecrit par le 28 août 2024



Le **Concours général agricole 2024** a eu lieu du 24 février au 3 mars à Paris, lors du **Salon international de l'Agriculture**. L'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) **La Roumanière**, situé à Robion, a remporté quatre médailles à ce concours qui récompense la richesse et la diversité des goûts depuis 150 ans.

Le Concours général agricole se divise en cinq catégories : les animaux, les vins, les produits, les jeunes professionnels, et les pratiques agroécologiques. Le concours dédié aux produits récompense l'excellence des produits du terroir dans de nombreuses catégories telles que les confitures, les produits laitiers, les huîtres, les apéritifs, la charcuterie, la bière ou encore le foie gras.

Sur les cinq produits présentés par La Roumanière au concours, quatre ont reçu une médaille. La médaille d'argent a été attribuée à trois incontournables de l'établissement : la confiture de Fraises de Carpentras, la confiture d'Abricots de Provence et la confiture de Cerises noires. La confiture de Prunes Lovita, la dernière création de La Roumanière, quant à elle, a obtenu la médaille de bronze. » Ces reconnaissances témoignent du dévouement et du talent exceptionnel de toute l'équipe de La Roumanière, affirme **Marine Villa**, chargée de communication de La Roumanière. Cette réussite est le résultat d'un travail acharné et d'une passion commune. Nos travailleurs en situation de handicap sont ravis, et les encadrants ainsi que l'ensemble du personnel en sont fiers. »

Pour en savoir plus sur La Roumanière :

[Robion : à La Roumanière, des confitures, biscuits et miels solidaires](#)

Atys, un opéra en version concert chorégraphié ce dimanche à l'Opéra Grand Avignon



Atys, une tragédie en musique composée par Jean-Baptiste Lully sur un livret de Philippe Quinault, créée en 1676 devant le roi Louis XIV à Saint-Germain-en-Laye. À découvrir ce dimanche 10 mars à l'[Opéra Grand Avignon](#).

Cet opéra est aussi appelé « l'opéra du roi » car Louis XIV s'est impliqué dans le choix du thème et la création. Cet opéra est destiné à son divertissement. *Atys* est le premier opéra à mettre l'amour au centre de l'intrigue, et la première tragédie en musique où le héros meurt en scène : un sujet galant, un

Ecrit par le 28 août 2024

dénouement tragique. Le livret s'inspire des Fastes d'Ovide.

Musique lyrique, danses festives

Alexis Kossenko dirigera Les Ambassadeurs ~ La Grande Écurie, qui est un ensemble musical indépendant spécialisé dans les répertoires sur instruments anciens. Sur scène également autour de Mathias Vidal (Atys) et Véronique Gens (Cybèle), le chœur des Pages et des Chantres du Centre de musique baroque de Versailles qui s'inspire des effectifs vocaux de la Chapelle royale tels que l'on pouvait les entendre à la fin du règne de Louis XIV.

Dimanche 10 mars. 14h30. 6 à 40€. Opéra Grand Avignon. 4 Rue Racine. Avignon. 04 90 14 26 40.

Quand l'Union départementale des retraités FO défend les Ehpad publics auprès de l'ARS 84

Une délégation de l'UDR FO -Union départementale des retraités et pré-retraités Force Ouvrière Vaucluse- représentée par J. Fassié et J.-P. Coffy et accompagnée par Christophe Del Rey, secrétaire départemental du Groupement Départemental Hospitalier FO 84, et Fred Mugnier, secrétaire général-adjoint, a été reçue par les représentants de l'antenne départementale de l'ARS -Agence régionale de santé-, M. Loïc Souriau, et Mme Benayache. Mission ? Evoquer les grandes difficultés de trésorerie des Ehpad publics de Vaucluse tels que : Bédoin, Bédarrides, Caderousse, Cucuron, Le Thor, Sainte-Cécile et Saint-Saturnin.

« La délégation a fait état de son inquiétude pour la pérennité des EHPAD -Etablissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes- publics de Vaucluse après avoir pris connaissance des propos tenus par un cadre du Conseil Départemental lors de l'Assemblée plénière du CDCA du 26 septembre 2023. »

Assainir la situation financière, oui mais comment ?

« Il faisait état, sans les citer nommément, de 7 établissements dans une situation financière difficile. Les solutions évoquées telles que des restructurations, et des regroupements nous inquiètent, d'autant plus que le contenu de l'instruction interministérielle de la première ministre de l'époque, en date du 21 septembre 2023, ne laisse pas planer le doute quant à la volonté gouvernementale d'assainir la situation

Ecrit par le 28 août 2024

financière des EHPAD grevés de charges, notamment du fait de l'inflation galopante et des nombreuses mesures catégorielles non financées par l'État qui n'a, par exemple, apporté aucune contribution financière pour les dernières augmentations de rémunération. »

Jongler entre la possibilité du maintien à domicile et la nécessité de la prise en charge en Ehpad

« La délégation est d'autant plus inquiète que le gouvernement a décidé de consacrer en tout et pour tout une enveloppe de 100 millions d'euros, couvrant les EHPAD de tous les secteurs et l'aide à domicile, là où selon la Fédération Hospitalière de France, 500 millions d'euros seraient nécessaires pour renflouer les EHPAD publics. Nous avons appris depuis qu'un fonds exceptionnel de 1 million d'euros a été attribué par l'ARS à 3 établissements du département. Mais quid pour les autres ? De surcroît, l'État et à sa suite le Conseil Départemental ne jurent que par le virage domiciliaire, comme si les personnes âgées dépendantes pouvaient être maintenues à domicile ! »

Suspendus aux décisions de l'ARS 84

« La délégation a demandé aux représentants de l'ARS, d'une part, s'ils se prononcent pour le maintien de tous les établissements, y compris ceux qualifiés de petits et pourtant si nécessaires au maillage territorial, d'autre part quels étaient les EHPAD dont la situation financière est catastrophique.

Les représentants de l'ARS ont affirmé qu'il n'était pas dans les intentions de l'État de fermer les EHPAD, petits ou grands, du département, mais qu'il fallait aider les établissements déficitaires à revenir à l'équilibre en actionnant différents leviers, contractualisation, mutualisation ou regroupements.»

Le Conseil départemental et l'ARS 84

« Ils ont rajouté que la tutelle des EHPAD était partagée à égalité entre le Conseil Départemental et l'ARS et qu'à ce titre le Conseil Départemental était tout aussi responsable pour soutenir les EHPAD, d'autant plus que l'ARS PACA a procédé à une rallonge de 1,5 million d'euros pour le Vaucluse. Ils ont confirmé la liste des EHPAD publics en grand difficulté de trésorerie que nous avons obtenu à la réunion CDCA personnes âgées : Bédoin, Bédarrides, Caderousse, Cucuron, Le Thor, Ste Cécile, St Saturnin.»

L'Ehpad de Cucuron en grande difficulté

« La délégation FO a fait part de son scepticisme quant à la volonté de la tutelle de conserver tous les EHPAD publics, comme en témoigne le cas de celui de Cucuron, « La Clé d'Or ». La question de sa réhabilitation est posée depuis le début des années 2000, sans solution pérenne jusqu'à ce qu'un projet mené par 3 architectes ait été envoyé en 2022 aux autorités de tutelle, pour rénover et agrandir le bâtiment qui date du XVIIIème siècle. »

Ehpad de Sainte-Cécile-les-Vignes

Demande de budget pour une rénovation et un agrandissement

« Depuis cette date, l'ARS n'a rendu qu'une réponse orale assurant que son apport financier serait du même niveau que le Conseil Départemental, soit 1 million d'euros. Or, le renchérissement des coûts des matériaux depuis la pandémie du COVID et la guerre en Ukraine a fait exploser les prix des travaux, changeant sensiblement la donne. Tenant compte de cette situation, le Conseil Départemental a voté

Ecrit par le 28 août 2024

pour l'augmentation de sa participation au financement de l'opération à 1,5 million d'euros. L'ARS apporterait l'équivalent, sans garantie écrite. Il manque cependant encore 1,5 million d'euros pour boucler l'opération. Si rien ne bouge, l'opération devient caduque et la commission communale de sécurité de Cucuron sera contrainte de prononcer la fermeture de l'établissement en avril 2025, délai de rigueur donné en 2019 pour la mise aux normes. »

Des décisions qui tardent à concrétiser le projet

« La délégation a donc interpellé les représentants de l'ARS sur la nécessité que l'Etat, chargé de la sécurité et de la santé publique, garantisse la faisabilité de l'opération, en assurant le complément de financement des travaux. *Les représentants de l'ARS se sont cantonnés à nous répondre que l'effort de l'État serait au même niveau que celui du département et, qu'au mieux l'ARS financerait les travaux de mise aux normes. Ce qui s'appelle se moquer du monde !* Conclusion : nous devons poursuivre nos démarches à l'échelon supérieur, préfecture, direction régionale de l'ARS. »

Qu'en dira la Préfecture ?

« A la faveur de cette entrevue, nous avons alerté les représentants de l'ARS sur un problème de personnel qui conduirait à servir des repas froids aux résidents de l'EHPAD de la Croix Rouge à Avignon, récemment ouvert. Rappelons que l'ARS avait imposé l'ouverture de cet EHPAD privé au lieu d'un EHPAD public, malgré les protestations que nous avons formulées au CDCA, Conseil départemental de la citoyenneté et de l'autonomie. »

Quid des urgences dentaires en Vaucluse ?

« Enfin, nous avons posé le problème des urgences dentaires dans le département. Elles ne sont organisées que le dimanche matin et les jours fériés. Rien n'est prévu le samedi ni le dimanche après-midi ! *Pour les représentants de l'ARS, cela est de la responsabilité des dentistes et l'ARS n'aurait rien à y voir...*»

Quelle organisation de l'offre de soins en ambulatoire et en établissements de santé ?

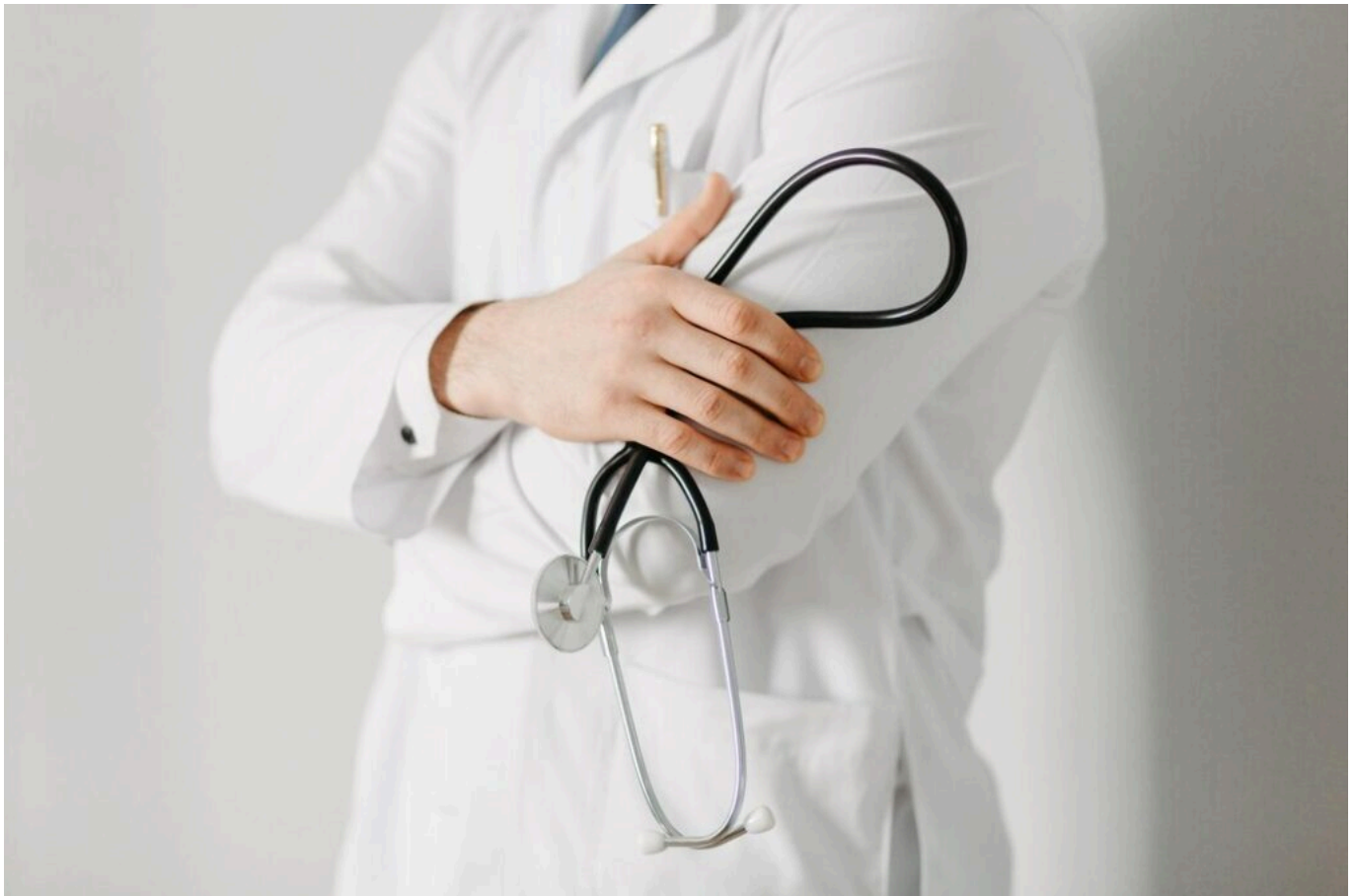
« Nous avons donc rappelé à l'ARS qu'elle était responsable de « l'organisation de l'offre de soins en ambulatoire et en établissements de santé » et qu'il lui revenait de prendre des mesures pour garantir la continuité des soins dentaires. Les représentants de l'ARS n'ont même pas pris note du problème que nous posions aussi nous ne manquerons pas de le reposer ! »

MH

Ehpad de Cucuron

Ecrit par le 28 août 2024

De nouveaux médecins s'installent à l'Espace médical municipal de L'Isle-sur-la-Sorgue



Créé en 2020 pour pallier la désertification médicale sur le territoire, l'Espace médical municipal de L'Isle-sur-la-Sorgue comptait jusqu'alors 11 professionnels généralistes et spécialistes. Deux nouveaux médecins ont intégré l'équipe ces dernières semaines. Ils interviendront à temps partiel de façon à venir compléter l'offre médicale existante.

[Dr David Denis](#), chirurgien urologique et spécialiste en médecine aérospatiale, est arrivé le 2 février dernier. Il propose des consultations les lundis après-midi uniquement. Il est possible de prendre rendez-vous sur Doctolib ou au 04 90 78 55 52.

Le 27 mars prochain, ce sera au tour de Dr Catherine Perles, médecin généraliste spécialisée en pédiatrie, de rejoindre l'équipe. Les consultations se feront les mercredis après-midi et vendredis après-

Écrit par le 28 août 2024

midi uniquement. Il sera possible de prendre rendez-vous via Doctolib dès le lundi 11 mars.

Avignon : Enedis s'engage pour faire découvrir ses métiers aux collégiens



L'entreprise Enedis, filiale d'EDF, a permis à 11 collégiens de Cavaillon de se sensibiliser aux métiers techniques à travers une journée découverte le jeudi 15 février. Une initiative qui s'est déroulée sur les sites d'Enedis à Avignon. Les élèves ont été accompagnés par des professionnels d'Enedis au travers d'ateliers ludiques et pratiques.

Ecrit par le 28 août 2024

Une nouvelle fois, la société [Enedis](#) s'engage pour l'inclusion et l'insertion professionnelle. [Après avoir accueilli une première fois](#) plusieurs élèves du [collège Paul Gauthier](#) en 2022, la structure spécialisée en gestion de réseau électrique a remis une nouvelle intervention en place avec la même institution. 11 collégiens de ce même collège Paul Gauthier ont eu la chance le jeudi 15 février de passer une journée au contact de techniciens professionnels d'Enedis travaillant sous tension (TST HTA).

Une journée placée sous le signe de la découverte

Le jeudi 15 février a commencé par un accueil des collégiens par [Emilie Blondel](#), directrice adjointe Enedis Vaucluse, sur le site de Saint-Gabriel et une présentation de l'entreprise, ses objectifs, ses axes de travail et les tâches des différents employés. Une étape cruciale pour permettre aux jeunes présents d'intégrer un maximum d'informations sur leur environnement d'accueil.

La deuxième partie de la journée s'est déroulée sur le site d'Enedis Cazaux, à Avignon. La société a pu mettre en place trois ateliers conçus afin de permettre une implication directe des 11 collégiens. Les élèves ont ainsi pu s'essayer à la pratique de l'ascension à l'échelle, de l'ascension à la nacelle et, pour finir, une manipulation des perches des techniciens.

Des ateliers bien évidemment encadrés par les spécialistes d'Enedis, qui ont permis à ces adolescents d'être au plus près de la réalité quotidienne des techniciens et de découvrir ce qui sera peut-être leurs métiers de demain.

Ecrit par le 28 août 2024



Ecrit par le 28 août 2024



Écrit par le 28 août 2024



©Enedis

Une initiative rendue possible grâce aux partenaires

Cette action a été rendue possible par un partenariat entre Enedis et [l'Académie d'Aix-Marseille](#), mais aussi dans le cadre du [Paqte](#) (Pacte avec les quartiers pour toutes les entreprises) mis en place par la [Fondation agir contre l'exclusion](#) et la [Préfecture du Vaucluse](#). Ce dispositif permet à Enedis et d'autres entreprises de s'engager pour une meilleure insertion professionnelle auprès des jeunes du territoire et les aider à trouver leur voie.

Enedis s'est également engagé à travers son partenariat avec l'Académie d'Aix-Marseille à accueillir plusieurs stagiaires issus de leurs établissements. Parmi les autres partenaires qui s'engagent pour l'avenir professionnel des jeunes vauclusiens, [l'Orchestre national Avignon-Provence](#) proposera des ateliers de découvertes artistiques aux élèves de Paul Gauthier et une invitation pour le concert de

Ecrit par le 28 août 2024

[Ludwig Van, à Vedène, le 24 mars.](#)