

Vaucluse : la préfecture active le 'plan grand froid'



Après plusieurs semaines de timidité, le froid a décidé de pointer le bout de son nez pour cette fin de semaine en Vaucluse. Il devrait persister jusqu'en début de semaine prochaine. Des mesures sont donc mises en place dès aujourd'hui.

D'après Météo France, les températures ressenties devraient atteindre jusqu'à - 10°C ce dimanche 22 janvier et - 9°C ce lundi 23 janvier. Face à cette vague de froid, la préfecture de Vaucluse a décidé d'intensifier les mesures d'accueil d'urgence dès aujourd'hui.

Ainsi, les dispositifs de veille sociale et les capacités d'hébergement d'urgence sont renforcés, et un centre d'hébergement exceptionnel est mis en place à Avignon. Installé à la maison municipale Mérindol

Ecrit par le 26 juillet 2024

au 15 rue Paul Mérindol, ce centre fonctionne grâce à des bénévoles de la croix-rouge et du secours populaire. Cette solution permet l'accueil de 30 personnes dès ce soir, le vendredi 20 janvier, à 19h et chaque soir de 17h à 9h le lendemain. Le service intégré d'accueil et d'orientation SIAO 115, joignable 24h/24 et 7j/7, continue d'assurer la coordination, le suivi des capacités d'hébergement d'urgence ainsi que l'orientation des demandes d'hébergement vers les structures adaptées.

V.A.

Refaire le pont



Quand on parle de pont on ne pense pas forcément à ceux du mois de mai (quoique... et cette année ils sont plutôt favorables aux salariés), on peut aussi évoquer les ouvrages d'art. En Provence, ils sont nombreux et certains tout à fait remarquables. Et, il y en a un qui mérite qu'on s'y arrête car il va faire l'objet d'une prochaine réhabilitation d'envergure. Il s'agit de celui qui enjambe la Durance entre Mallemort (Bouches-du-Rhône) et Mérindol (Vaucluse). Un pont avec l'histoire chargé de symboles .

C'est l'histoire d'un pont étonnant. Construit en 1844 et mis en service deux ans plus tard, ce pont

Ecrit par le 26 juillet 2024

appartient à la première génération des ponts suspendus à faisceaux de fils de fer. L'ancêtre de celui de Tancarville en quelque sorte. Auparavant, on utilisait des chaînes en fer forgé. Cette technologie a été développée par l'ingénieur et entrepreneur français Marc Seguin. Ce pont présente également la particularité d'avoir un tablier en bois. La classe. Voilà pour l'aspect technique.

Ce pont était stratégiquement très important, il faisait la connexion entre le massif des Alpilles et celui du Luberon. D'ailleurs, la maison du gardien du pont, accolée à son entrée rive gauche, était en fait un péage. Et oui déjà à l'époque...

Sauvé des eaux par son classement monument historique

Devenu totalement obsolète, le pont a été fermé en 1980, après 132 ans de bons et loyaux services. Il a été doublé par un pont routier en béton précontraint construit juste à côté. Laisse à l'abandon dès sa fermeture, notre pont suspendu s'est rapidement dégradé. Mais c'était sans compter sur la pugnacité et l'engagement de nombreux défenseurs du patrimoine qui craignaient sa destruction.

Plusieurs procédures de protection ont été initiées. Elles ont abouti dans un premier temps à son inscription à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques, puis à son classement en 2014. Si vous ne saisissez pas la nuance dites-vous que c'est administratif et que c'est français.

Lire également : ["SOUS le pont d'Avignon..."](#)

Un atout touristique

A l'initiative des départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse, le chantier de la réhabilitation de cet ouvrage exceptionnel (évalué à près de 9M€), a été lancé. Le démarrage des travaux est prévu pour cette année, avec un objectif de réouverture en 2025. Si tout va bien...

Le projet est d'en valoriser son intérêt touristique et de le réserver aux piétons et aux cyclistes. « La circulation douce » comme on dit aujourd'hui. Ce sera l'occasion de relier les pistes cyclables et voies vertes mises en œuvre des deux côtés de la Durance. La maison du gardien deviendrait un musée et un atelier de réparation pour les vélos. Moi, j'y verrais bien aussi une petite guinguette, on pourrait ainsi y danser tous en rond, comme à Avignon...

On ne construit malheureusement plus pour les générations futures

Quand on regarde ces deux ponts (l'ancien et le moderne) on se dit qu'il n'est pas sûr que celui construit en 1980 puisse faire l'objet un jour d'une inscription à l'inventaire des monuments historiques. Cela nous interroge en fait sur la pérennité des constructions actuelles. Quelle(s) trace(s) laisseront-elles dans l'histoire ? Aujourd'hui seule l'efficacité et la rentabilité immédiate semblent prévaloir. L'esthétisme ou le trait artistique n'ont plus beaucoup de place. De très nombreux sites touristiques, villes ou villages ne doivent leurs succès qu'aux monuments et constructions des générations qui ont précédées. Est-ce que dans un siècle on visitera les ensembles immobiliers des quartiers populaires des années 60 et 70 comme on visite aujourd'hui le quartier des teinturiers à Avignon ? Pas sûr.

Écrit par le 26 juillet 2024

Une nouvelle gouvernance à la CCI de Vaucluse



Gilbert Marcelli, président de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse vient de nommer Sophie Gleizes au poste de directeur général et Tomas Redondo au poste de directeur exécutif.

«La Chambre de Commerce et d'Industrie est la maison de l'entreprise, a relevé [Gilbert Marcelli](#), président de la CCI 84. Notre institution consulaire doit arborer un visage agile, calqué sur celui de ses ressortissants. Un mode de fonctionnement reposant sur des centres de profits et des services supports.

Ecrit par le 26 juillet 2024

Lire également : “[La CCI de Vaucluse affiche ses ambitions jusqu’en 2026](#)”

Sophie Gleizes prend la succession de [Michel Maridet](#) qui a pris sa retraite en décembre dernier. Secrétaire général en 2002, puis directeur général depuis 2010 de la CCI de Vaucluse, Michel Maridet avait collaboré avec cinq présidents.

[Sophie Gleizes](#) a officié au ministère de l’Economie et des finances, de l’action et des comptes publics durant 20 ans avant d’intégrer la Direction régionale de l’Economie, de l’emploi, du travail et des solidarités Provence-Alpes-Côte d’Azur (DREETS Paca) où elle a été en charge de la tutelle consulaire des CCI.

Nommé directeur exécutif, [Tomas Redondo](#) opèrera sur les grands projets, les infrastructures, les territoires et la prospective. Ils constituent désormais l’exécutif à deux têtes.

En savoir plus sur la CCI

La Chambre de commerce et d’industrie est au service de 43 000 entreprises du département : tourisme, services, commerces, industries, de la création à la transmission, les accompagnant à chaque étape de leur croissance : développement commercial, financement, international, règlementation, sécurité, prévention des difficultés, formation des collaborateurs, stratégie d’entreprise et pilotage budgétaire systèmes d’information...

MH

Ecrit par le 26 juillet 2024



Gilbert Marcelli Président de la CCI Vaucluse ; Sophie Gleizes Directrice générale et Thomas Redondo Directeur exécutif

Les offices de tourisme vauclusiens recrutent leurs saisonniers

Ecrit par le 26 juillet 2024



[Vaucluse Provence Attractivité](#), la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) et les offices de tourisme du département s'allient à [Pôle Emploi](#) et [Action Logement](#), et organisent un job dating le 16 février prochain pour recruter leurs saisonniers.

30 postes sont à pourvoir. Pour postuler, les candidats doivent choisir une seule offre d'emploi parmi celles proposées et indiquer la référence de l'offre, [indiquée sur le site de Vaucluse Provence Attractivité](#), sur la lettre de motivation et le CV. Ces deux derniers doivent être envoyés par mail à l'adresse job-ot@vaocluserpovence.com avant le 22 janvier. Les candidats sélectionnés seront convoqués le 16 février à la CCI pour les entretiens avec les offices de tourisme.

Ces offres d'emplois saisonniers s'adressent à tout type de profil. Les postes requièrent une certaine maîtrise de l'anglais. D'autres langues telles que l'italien, l'espagnol ou l'allemand sont parfois requises.

Ecrit par le 26 juillet 2024

IL Y A CEUX QUI RÊVENT DE PASSER LEUR ÉTÉ
EN VAUCLUSE
ET IL Y A CEUX QUI RÊVENT
D'Y TROUVER UN JOB



**LES OFFICES DE TOURISME RECRUTENT
LEURS SAISONNIERS
POSTULEZ !**

Offres sur <https://vaucluseprovence-attractivite.com/job-dating>
Envoi des candidatures à job-ot@vaucluseprovence.com avant le 22 janvier 2023
Entretiens le 16 février 2023 à la CCI de Vaucluse à Avignon
Infos pratiques envoyées par mail aux candidats retenus quelques jours avant



V.A.

Ecrit par le 26 juillet 2024

Influenza aviaire : un cas détecté à Mollégès, de nouvelles mesures en Vaucluse



Après [un foyer d'influenza aviaire détecté dans un élevage de poules pondeuses à Monteux](#), un nouveau cas vient d'être signalé dans un département limitrophe, à Mollégès dans les Bouches-du-Rhône. La préfecture de Vaucluse a donc décidé de mettre en place une zone de contrôle temporaire (ZCT) sur six communes du département : Cheval-Blanc, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Taillades, Oppède.

Au sein de cette zone, tout détenteur de volailles et/ou d'oiseaux domestiques ou non domestiques doit se déclarer. Pour ce faire, les particuliers doivent se tourner auprès des mairies et les professionnels auprès de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP). Les professionnels doivent réaliser une mise à l'abri adaptée de leurs animaux, dans un bâtiment ou sous filet, afin d'éviter tout contact avec les oiseaux de la faune sauvage. L'alimentation et l'abreuvement doivent se faire à l'abri. Les mouvements d'entrée et de sortie des lieux de détention des volailles et des autres oiseaux captifs

Ecrit par le 26 juillet 2024

sont diminués dans la ZCT sous condition d'analyses de dépistage du virus et de biosécurité renforcée dans les élevages et les transports. Les rassemblements d'oiseaux tels que les foires, les manifestations, les marchés, ou les bourses, sont interdits dans la zone. Les mouvements de personnes, d'autres animaux, de véhicules et d'équipements à destination ou en provenance des exploitations d'oiseaux sont à éviter. Le transport et l'introduction dans le milieu naturel de gibier à plumes et d'appelants sont réglementés dans la ZCT.

La faune sauvage sera, quant à elle, surveillée par l'office français de la biodiversité (OFB). Les promeneurs doivent rester sur les chemins balisés et ne pas approcher ni nourrir les oiseaux sauvages. Les propriétaires de basses-cours ou d'élevages avicoles doivent éviter de fréquenter ces zones naturelles ou bien changer de tenue et de chaussures, se laver les mains et désinfecter les roues des véhicules. Il ne faut pas manipuler des oiseaux sauvages morts, mais prévenir la mairie ou police du lieu de découverte. Enfin, il faut signaler à son vétérinaire toute maladie ou mortalité anormale sur les volailles ou autres oiseaux captifs.

V.A.

(Vidéo) International Catering cup, Meilleur traiteur du Monde, trois vauclusiens en lice

Ecrit par le 26 juillet 2024



Trois Vauclusiens représenteront la France lors de la 8^e édition de la Coupe du Monde Traiteur ([International Catering Cup](#)) qui se déroulera du 17 au 19 janvier au Sirha (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) de Lyon. Le concours, qui a lieu tous les deux ans, proposera aux 12 équipes pré-sélectionnées de remporter le trophée Or et le titre du Meilleur Traiteur au Monde.

C'est un trio de Vauclusiens qui représentera la France : [Ludovic Durand](#) chef cuisinier chez [Meffre traiteur events](#) et team leader ; [Clément Charlier](#) chef pâtissier et [Christophe Chiavola](#) chef étoilé indépendant, lors de ce concours du meilleur traiteur du monde, organisé par la [Confédération nationale des Charcutiers traiteurs](#). Ils se sont entraînés, dernièrement, chez l'un de leurs sponsors, [Métro](#) au [Marché d'intérêt national](#) (Min) d'Avignon.

Le concours

Le concours, International catering cup créé en 2008 et de renommée internationale, réunira cette année, 12 équipes de professionnels traiteurs venus du monde entier pour prétendre au trophée Or et au titre de Meilleur traiteur au monde. Pour rappel, En 2021, c'est l'équipe de Singapour qui avait remporté le titre .

Les 12 équipes en lice en 2023

Les équipes présélectionnées pour le concours sont : la Belgique, le Brésil, la France, l'Italie, Madagascar, le Maroc, le Mexique, la Nouvelle Zélande, la République Tchèque, Singapour, les Etats-

Ecrit par le 26 juillet 2024

Unis et le Vietnam.

Ludovic Durand, 37 ans, vice-champion de France 2022 et team leader

Il est le capitaine d'équipe, issu d'un bac pro cuisine obtenu au Campus de l'école hôtelière d'Avignon. Il a œuvré à la Cabro d'or de Baumanière en 2016, dirigé la brigade de La Vallergue traiteur de 2016 à 2019. C'est aussi un compétiteur puisqu'il a remporté la 2e place de la catering cup où il s'est hissé en demi-finale du concours Meilleur ouvrier de France section cuisine pour, ensuite, remporter la seconde place du Championnat de France 2022 de catering.



Ludovic Durand Copyright Olivier Michallet

Clément Charlier, 35 ans, chef propriétaire du restaurant les Gérardies et traiteur d'Une histoire sans faim

Il a obtenu son diplôme de pâtissier au Centre de formation des apprentis d'Avignon qu'il poursuit par un BTS hôtellerie en alternance au Domaine de Bournissac à Eyragues, 1 étoile. Il ouvre ensuite son propre restaurant Les Gérardies où il réalise des créations en trompe l'œil -c'est un fervent admirateur de Cédric Grollet- En 2018 il crée, avec son épouse, une société traiteur 'Une histoire sans faim' à Gordes et ouvrent une boutique de pâtisserie traiteur.

Ecrit par le 26 juillet 2024

Christophe Chiavola, 49 ans, chef exécutif indépendant, uen étoile au guide Michelin, il est le coach de l'équipe

A 17 ans, il tombe dans les arts de la table et travaillera son art au creux de beaux établissements à Saint-Rémy, Avignon et les Baux et conserve en 2020, l'étoile du Hameau des baux. En juillet 2021, il décroche en son nom propre une étoile au guide Michelin du Château de Massillan. Chef exécutif, il sillonne la planète où il égaie les palaces de sa 'French touch'.



Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

Les sujets 2023

Chaque équipe devra réaliser les plats suivant sur une assiette pour dégustation et sur buffet.

La mise en bouche cocktail proposera 48 pièces composées de 16 ravioles volaille-caviar, 16 fingers pressé de volaille et 16 pièces cocktail Légumes et caviar.

Le Plat cochon

Le plat cochon propose une trilogie sauce piquante au chorizo avec sa garniture libre où chaque équipe pourra donner libre cours à sa créativité à la condition d'y inclure de la poitrine, de la joue, du gilet mignon de cochon et du chorizo ibérique.

Ecrit par le 26 juillet 2024

Le plat poisson

Le plat poisson sera composé de 2 ballotines de poissons composées de cabillaud, saumon et thon, de 8 bouchées de la mer avec les trois mêmes poissons complétés de moules tandis que les 2 vol-au-vent pour 6 personnes arboreront les mêmes ingrédients que les bouchées.

Le café gourmand

Le café gourmand proposera 6 progrès individuels au café, deux entremets chocolat-café et 16 soufflés café cœur chocolat.

Le jury

Le jury de l'International catering cup 2023 est composé de trois meilleurs ouvriers de France en Charcuterie-traiteur : Le président fondateur Joël Mauvigney, Jauffrey Mauvigney vice-président du concours et de Christophe Tourneux, président des jurys. Ils seront accompagnés de deux jurys de travail et de dégustation et présentation.

Les résultats de la finale 2021

Dix équipes ont participé à la 7^e édition de l'International catering cup : Belgique, Etats-Unis, France, Italie, Luxembourg, Maroc, République Tchèque, Russie, Singapour et Vietnam.

Trophée Or

L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim, Chef d'équipe et Sudy Hen, Co-équipier ont remporté le Trophée d'Or et le titre du 'Meilleur Traiteur du Monde' ainsi que la somme de 8 000€.

Trophée Argent

L'équipe de France, représentée par David Bourne, Chef d'équipe et Jérémie Gruson, Co-équipier remporte le Trophée Argent ainsi que la somme de 4 000€.

Trophée Bronze

L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude, Chef d'équipe et Johan Gérard, Coéquipier, remporte le Trophée Bronze ainsi que la somme de 2000€.

Prix de la meilleure dégustation 'Poisson'

L'équipe du Luxembourg, représentée par Damien Grandclaude et Johan Gérard

Prix de la meilleure dégustation 'Cochon'

L'équipe de France, représentée par David Bourne et Jérémie Gruson

Prix du meilleur 'Dessert'

L'équipe d'Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro

Prix de l'originalité 'Pièces cocktails'

L'équipe de Singapour, représentée par Bernard Lim et Sudy Hen

Prix du plus beau buffet Traiteur

Ecrit par le 26 juillet 2024

L'équipe d'Italie, représentée par Andrea Mantovanelli et Enrico Magro



Ludovic Durand, Christophe Chiavola et Clément Charlier Copyright Olivier Michallet

En savoir plus

Depuis sa création en 2008, l'International Catering Cup réunit des professionnels de tous les pays afin de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique au profit de la gastronomie internationale.

Objectif ?

Créer une nouvelle dynamique au sein de la profession de traiteur par la recherche de nouvelles inspirations et fédérer, à l'échelle internationale, les meilleurs traiteurs professionnels.

Le challenge ?

La gestion complète d'une réception d'exception. Les candidats devront démontrer leurs compétences au cours de la fabrication en laboratoire, des transferts des plats, de la présentation sur buffet et de l'envoi à l'assiette.

Auparavant

Écrit par le 26 juillet 2024

En France, la sélection nationale a eu lieu les 12 et 13 avril derniers au Centre d'Excellence des Professions Culinaires, le CEPROC (Paris 19ème).

Piolenc, Frédéric Saintagne, 40 ans, Dirigeant de Groupement d'artisans



Comment j'ai écrit mon histoire de chef d'entreprise ? Ca n'était pas prévu à l'origine ! J'ai eu la chance de faire toute ma carrière dans le bâtiment. Au départ ? J'ai fait un stage de fin de

Ecrit par le 26 juillet 2024

DUT (Diplôme universitaire de technologie) chez Lafarge plâtre à Carpentras alors que j'avais 19 ans.

Un maître de stage attentif

«C'est alors que mon maître de stage, qui était content du travail fourni, m'a proposé de financer mes études si je réussissais le concours d'entrée à l'école d'ingénieur, relate [Frédéric Saintagne](#), patron de groupement d'Artisans. Moi ? Je n'étais pas parti pour ça, car je voulais arrêter mes études après le DUT. Mais cette conversation avec mon maître de stage a tout changé. Cela m'ouvrait de nouveaux horizons et j'ai donc passé le concours d'entrée, que j'ai réussi alors que je ne l'avais pas très bien préparé.»

Ce qui m'a motivé ?

«Que l'on porte de l'attention à ma personne. Mon maître de stage s'était intéressé à ma personne et je crois que je voulais l'en remercier. Je me suis dépêché de réviser, de préparer le concours d'entrée ce qui n'est pas gagné lorsque l'on vient d'un DUT sans faire de prépa, mais finalement j'ai été pris. Une fois le concours d'entrée obtenu, j'ai étudié durant mes trois ans en alternance. C'est le groupe Lafarge qui m'a payé mes études me permettant d'accéder au diplôme d'ingénieur des arts et métiers. J'y ai ensuite travaillé durant 10 ans.»



Copyright Gordon Israël

Écrit par le 26 juillet 2024

Une année charnière

«En 2014, j'ai décidé de faire construire ma maison avec [Groupement d'artisans](#). C'était à une période charnière car je devais partir à l'étranger, or, je suis très sensible à mon environnement familial et à ma terre et il se trouve que, dans le même temps, l'ancien patron de Groupement d'artisans venait de fêter ses 64 ans et me proposait de racheter ses parts. Là encore ça n'était pas prévu. Ça m'est tombé dessus. C'était de l'ordre de l'alignement des planètes. J'étais à un carrefour de ma vie professionnelle et l'on me propose de reprendre une entreprise.»

J'ai accepté le challenge

«Sans doute parce que j'aimais beaucoup l'approche client de cette société, sa notion de personnalisation car toutes les constructions sont à 100% personnalisables, maisons en briques, en agglo, j'aimais cette proposition diversifiée. J'ai repris cette structure avec des idées d'organisation propres au groupe duquel j'étais issu ce qui nous a permis de, littéralement, exploser les compteurs passant de 30 maisons par an à 130 et de 3 personnes salariées à 26. dans le même temps, nous sommes passés à la construction de bâtiments collectifs, ce qui est l'origine de mon métier.»

Notre atout ? La diversification de nos métiers

«Nous sommes en difficulté depuis la première crise Covid de 2019. Notre atout ? La diversification de nos métiers : villas, hangars, bâtiments. Avoir une multitude de cordes à son arc permet de moins subir un coup de 'mou' sur un segment du métier. C'est d'ailleurs ce qui m'avait plu dans le groupement d'artisans : que l'entreprise ne soit pas mono tâche. Notre cœur de métier ? Proposer des solutions à nos clients. Et si l'on veut continuer à exister, développer la diversification de nos métiers pour toujours s'adapter, notamment dans la réhabilitation, le changement de destination des lieux... Ce qui nous fera gagner ? Proposer un large choix de solutions à nos clients.»

La recherche de foncier

«C'est le problème majeur de notre métier et pas seulement en Vaucluse mais en région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui est celle qui affiche le plus cher prix au m2 en France, même face à la région parisienne ! Comment en sommes-nous arrivés là ? Tout a commencé avec le dispositif [Zan](#) -Zéro artificialisation nette-. C'est une façon de dire que l'on ne peut plus construire sur du terrain agricole, ce que je trouve très bien. Cela induit aussi de travailler sur les dents creuses, c'est-à-dire des espaces vides au cœur du tissu urbain.»

La solution

«Nous aimerions que la préfecture, les communautés d'agglo, de communes, les élus travaillent mieux avec notre fédération, reprend Frédéric de Saintagne -également président départemental du Vaucluse, pôle habitat de la [fédération française du bâtiment](#), et administrateur au sein de la [Fédération du BTP84](#) - car les gens ont besoin de se loger et les terrains épars déjà enclavés dans le tissu urbain peuvent et doivent être optimisés.»

Situation de crise

«La pénurie de foncier, la hausse des prix des terrains et des matériaux sont en train de faire 'sauter' la classe des primo accédants. D'ailleurs les primo-accédants sont désormais des cadres moyens, ce qui

Ecrit par le 26 juillet 2024

veut dire que le jeune qui veut construire ne le peut plus, et le cadre moyen se retrouve primo accédant, et là, nous créons une tension sociale. D'autant plus qu'il n'y a plus de logements sociaux qui, au départ, existaient pour aider les gens à se lancer dans la vie, à travailler, puis à aller vers l'accession, ou encore aider les gens en difficulté. Sauf qu'aujourd'hui, le volet des gens en difficulté inclut les jeunes et les travailleurs actifs. Lorsque l'on travaille, on ne devrait pas être en difficulté or, aujourd'hui c'est le cas ! Un couple avec un enfant et un salaire correct chacun se retrouve en difficulté parce qu'il ne peut plus aller vers l'accession. Le problème est devenu profond.»



Les coulisses du bâtiment Copyright Mireille Hurlin

Le zéro artificialisation nette

Le zéro artificialisation nette aura-t-il 'dumpé' l'immobilier ? «C'est toujours une question d'offre et de demande. Si la demande est plus forte que l'offre alors les prix grimpent. On le voit bien avec le coût de l'énergie. La demande est exponentielle et la rentrée d'énergie est moindre. Ce qui est rare est cher, le prix de l'énergie progresse.»

Ecrit par le 26 juillet 2024

Les maisons positives et passives

Travaillez-vous sur les maisons positives ou passives ? «Il s'agit d'un montage spécifique, c'est donc une niche, par contre, nous constructeurs, avec l'Etat via la réglementation environnementale 2020, nous travaillons sur l'amélioration du logement, de nos prestations, sur l'exposition des maisons, le confort d'été et d'hiver, en proposant des solutions techno-économiques aux clients. Nous travaillons, par exemple, avec les briques, ou de l'aggloméré rectifié, avec un coefficient thermique supérieur, en construisant de petites caquettes -avancée en béton sur le haut du bâtiment pour protéger la construction du soleil-, l'isolation intérieure au plafond et au mur, le doublage... Le but ? Bonifier la carcasse de la maison puis travailler sur la consommation des équipements : ballon thermodynamique et systèmes de chauffage repérés pour leurs très bons rendements afin de limiter la consommation d'énergie, tout en maintenant la qualité de la prestation.»

Quelles mutations de l'acte de bâtir voyez-vous poindre ?

«Notre métier, qui était à l'origine de bâtir, est en train d'évoluer pour devenir un métier de recherche de financements pour accéder au terrain puis construire. C'est une mutation importante. Derrière, nous devons travailler sur la performance technique de nos bâtiments à faibles émissions, consommation, tout en conservant un aspect économique attractif pour permettre aux gens de se loger. Nous sommes donc face à des mutations techniques et administratives. Nous devons aller plus loin et proposer une solution globale : trouver du terrain, aller chercher du financement, dialoguer avec des partenaires bancaires et, enfin, construire. Le hiatus ? Nous, constructeurs, remarquons que la construction neuve n'est plus la priorité de l'Etat, ni des élus.»

La formation

«Je suis très sensible à l'ouverture de nos métiers, comme leur présentation lors des Coulisses du bâtiment, aux collégiens, lycéens, chômeurs, personnes en formation parce qu'un jour, un maître de stage a porté attention à qui j'étais et ce que je faisais. D'autant plus que les métiers du bâtiment, depuis de nombreuses années, sont dévalués alors que nos métiers regorgent de choix et d'options. On peut aller du CAP au diplôme d'ingénieur -et j'en suis un bon exemple-. L'ascenseur social fonctionne dans le BTP ce qui n'est pas le cas ailleurs. Ce sont aussi des métiers très accompagnés par les dernières technologies et l'Intelligence artificielle. Des métiers à forte valeur ajoutée et surtout à forte valeur humaine. Ce qui propulsera l'homme de base en haut de l'échelle ? Aimer et savoir travailler en équipe, les uns avec les autres, collaborateurs et clients.»

Ecrit par le 26 juillet 2024



Frédéric de saintagne, patron de groupement d'artisans, Copyright Mireille Hurlin

‘Une erreur d’écriture’, où le cheminement d’une mère pour son enfant

Ecrit par le 26 juillet 2024



Un coquelicot au milieu de fleurs blanches évanescentes, c'est la couverture d' 'Une erreur d'écriture' de Jane Goyrand, femme médecin et mère d'une petite fille atteinte du syndrome de Rett. Un symbole aussi pour décrire tout l'amour que nourrit cette maman pour une petite fille, qui soudainement...

Mais au-delà de tout cela, c'est le parcours d'une femme, déjà mère, divorcée, médecin qui va devoir se battre contre l'inconnu, écrivant, le soir venant, lors de ses courts instants de répit, ce qu'elle vit, pour en exorciser la noirceur.

Ecrit par le 26 juillet 2024



DR Jane Goyrand

Au début ?

Le cheminement d'une vie presque idyllique. Une enfance entourée de l'amour de ses parents, du soin apporté à son éducation, de brillantes études de médecine, l'ancrage dans le sport et la culture. Pourtant la vie de cette femme à qui tout semble réussir va basculer dans le plus sombre des enfers.

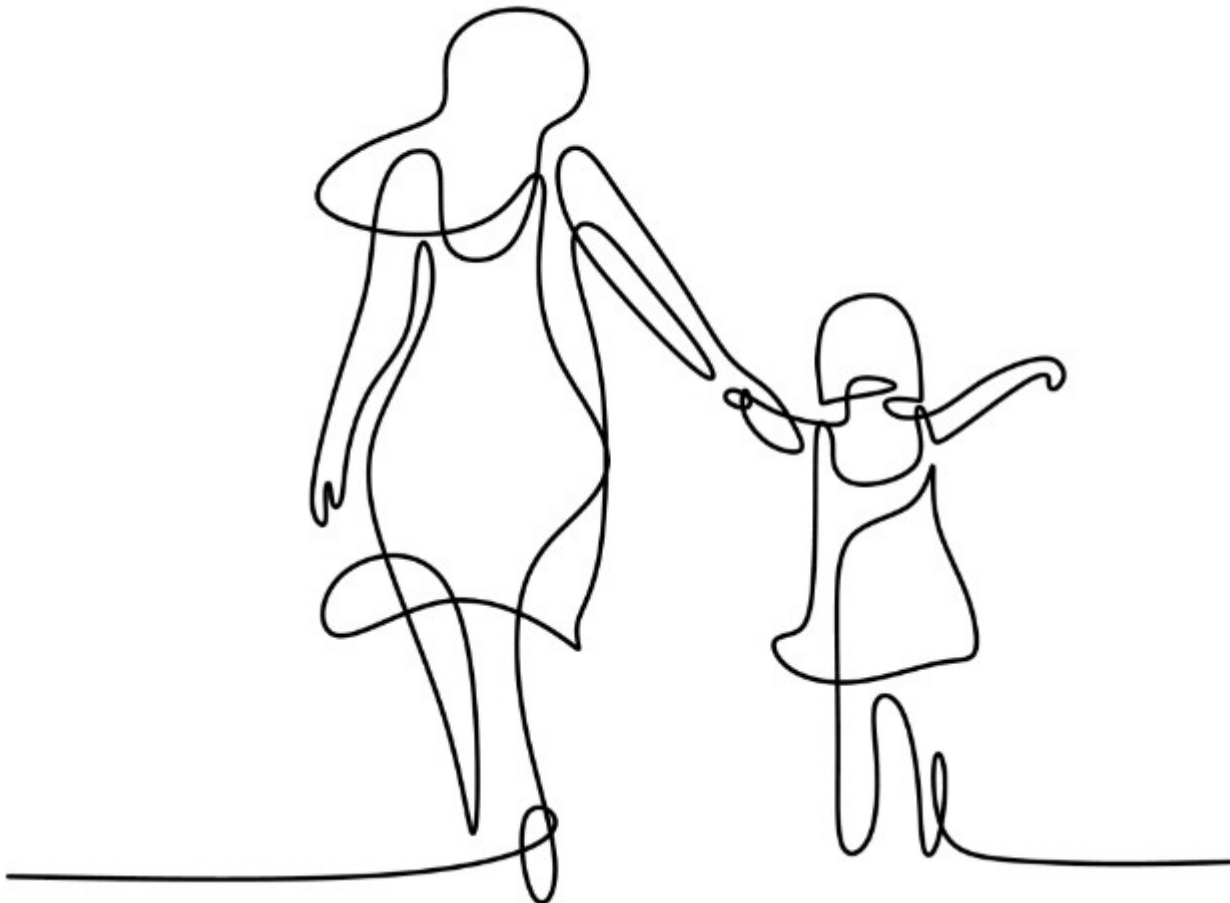
La réalité ?

Cet ouvrage est tiré du journal intime, puis du témoignage que Jane noircit comme pour en extirper des faits, une logique, une sorte d'alphabet mystérieux qui se déploie et lui fait courber, année après année, l'échine, comme sous un lourd et secret labeur qui isole, amoindrit, broie.

Le syndrome de Rett

Il faudra des années à Jane pour qu'enfin, le diagnostic, très confidentiel, tombe. [Syndrome de Rett](#). La maladie génétique ne touche que les petites filles qui se développent parfaitement bien jusqu'à leurs 18 mois, échéance à partir de laquelle la sournoise maladie, tapie dans les gènes-, fait son apparition et, avec elle, son cortège de trouble grave du développement du système nerveux central.

Ecrit par le 26 juillet 2024



Au-delà de ce thriller psychologique

Ce récit est plus que beau, il est magnifique. La lecture des pages s'enchaîne à une vitesse vertigineuse parce que le style très rythmé, est à la fois profond et léger, plaisant et grave. Les éditeurs parlent dans ce cas de 'page-turner' -un livre dont on tourne les pages sans pouvoir s'arrêter de le lire-. Le lecteur emboîte le pas de la narratrice, avide de progresser dans la vie de Justine, ravissante jeune femme indépendante, de Laura sa petite fille 'ma caillounette', et de tous les personnages qui témoignent du cheminement hors du commun d'une maman liée à tout jamais à sa fille.

En savoir plus

Le récit, certes romancé, est une histoire vraie. Jane Goyrand, un pseudonyme emprunté à sa grand-mère chérie, est vraiment médecin en Vaucluse où elle vit. Le matin de bonne heure, elle fait son jogging le long des routes d'un petit village haut perché et verdoyant. Son sourire, sa gentillesse, son humanisme véritable ne laissent en rien présager ce qu'elle a vécu et continue de vivre. Ses maximes préférées ? 'Quand on a la foi, on peut se passer de la vérité' Friedrich Nietzsche.

Ecrit par le 26 juillet 2024



DR

Aujourd'hui ?

Elle écrit son deuxième roman. Elle croise une voisine un peu lointaine, avec laquelle, parfois, elle converse. Celle-ci lui avait dit être tombée amoureuse d'une petite chatte errante à la robe dorée et aux grands yeux verts qu'elle avait prénommé Michèle Morgan. Jane Goyrand lui révèle lui avoir emprunté ce personnage pour son prochain roman. 'Ça ne vous ennuie pas que je vous l'emprunte ?' La voisine rit de plaisir. Grâce à Jane Goyrand, sa petite chatte a accédé à l'immortalité dans de nouvelles aventures.

Les infos pratiques

Une erreur d'écriture. Premier roman de Jane Goyrand. Inspiré de son témoignage qui a reçu le Grand prix de la Journée du manuscrit francophone 2019. Aux éditions LEN (Les éditions du Net). 19,90€. ISBN 9782411000732. En vente [ici](#).

Écrit par le 26 juillet 2024



Après l'année la plus chaude en Vaucluse, les restrictions 'sécheresse' enfin levées

Ecrit par le 26 juillet 2024



La préfecture de Vaucluse vient de lever [les restrictions sécheresse](#) sur l'ensemble du département. En 2022, le Vaucluse a fait face à une situation météorologique exceptionnelle, cumulant un déficit pluviométrique printanier record depuis 1967 et une température correspondant à l'année la plus chaude depuis 62 ans.

Cependant, depuis le 1^{er} novembre, les précipitations ont été largement excédentaires avec un impact significatif sur la teneur en eau des sols ainsi que sur le débit des cours d'eau. Le niveau des nappes, bien que particulièrement bas pour cette période de l'année sur certains bassins, amorce une remontée.

Un appel à la responsabilité de chacun

Compte-tenu de l'évolution favorable récente de la situation météorologique, de la diminution des besoins d'arrosage et des consommations d'eau en cette période de l'année, et après information du comité ressource en eau le 15 décembre 2022, la préfète de Vaucluse a donc décidé de ne pas prolonger les mesures de restrictions d'eau en vigueur au-delà du 16 décembre 2022. Pour autant, la situation demeure incertaine à ce jour. Aussi, la Préfète en appelle à la

Ecrit par le 26 juillet 2024

responsabilité de chacun en prévision du printemps et de l'été 2023.

« Si nécessaire, les mesures de restriction pourront être réactivées sans délai dès le début du printemps, expliquent les services de la préfecture de Vaucluse. Les bonnes pratiques, ayant jusqu'à ce jour permis de réaliser des économies d'eau, doivent donc être maintenues. En parallèle, un travail est engagé afin de tirer un retour d'expérience approfondi de la sécheresse 2022 et d'identifier les actions à mener à court, moyen et long terme. »

L.G.