

# Villeneuve-Lès-Avignon, l'agenda

## **Samedi 14 octobre :**

Brocante passion place Charles David dès 6h  
Octobre rose marche de 7km 9h stade de Laune  
Concert Mozart et Pleyel duo de flute salon de musique à 17h  
Gala de boxe gymnase Jean Alesi à 19h  
Le jour de la nuit Fort St André de 20h30 à 22h30  
Battue sanglier : combe hauts de Villeneuve de 8h à 13h

## **Dimanche 15 octobre**

Vol indoor, gymnase Mourion - modèles réduits de 9h à 18h  
Journée de la forme place Charles David de 10h à 17h

## **Lundi 16 octobre**

Conférence de presse polar à 11h - Guinguette du vieux moulin  
Réunion publique mutuelle communale Mutualia Salle Fernand Martin à 17h30

## **Jeudi 19 octobre**

Réunion réseau Orizo Place Charles David de 8h à 12h  
Youpi l'esprit spectacle familial, Médiathèque Saint-Pons 15h

## **Vendredi 20 octobre**

Cross du collège du Mourion journée

## **Samedi 21 octobre**

La boule Villeneuvoise, boulodrome journée  
Bal swing : Ambiance jazzy année 30/40/50, Place Charles David, 18h-20h30  
Vernissage exposition Burkin'Arts, Tour Philippe le Bel -11h  
Battue de sangliers, Plaine de l'abbaye en totalité - 8h - 13h  
MH

---

## Finances publiques : fermeture à Villeneuve-

Ecrit par le 23 juillet 2024

## lès-Avignon, ouverture à Beaucaire...



**Après avoir fermé sa trésorerie à Villeneuve-lès-Avignon, la Direction départementale des Finances publiques (DDFIP) du Gard vient d'ouvrir à Beaucaire un espace conjoint avec la Caf (Caisse d'allocations familiales). Si la fermeture villeneuvoise peut paraître surprenante, elle découle en fait d'une prise en compte évidente de la réalité de ces territoires.**

Lundi 28 août 2023 : la Direction départementale des Finances publiques (DDFIP) du Gard ferme son centre des finances publiques situé au pied du fort Saint-André.

Mardi 19 septembre 2023 : la DDFIP 30 signe un partenariat avec la Caf (Caisse d'allocations familiales) afin d'ouvrir un espace commun à Beaucaire.

### **Les Finances publiques entérinent le déplacement des frontières départementales**

Le fermeture de l'antenne de la cité cardinalice intervient après que les Directions départementales des Finances publiques du Gard et de Vaucluse aient décidé que la trésorerie de Villeneuve rejoigne le SGC (Services de gestion comptable) d'Avignon désormais situé avenue du 7e génie. Outre celui de la cité des papes, le SGC regroupe également les sites de Cavailhon et l'Isle-sur-la-Sorgue. Pour les usagers Gardois qui ne voudront pas consulter le site [impots.gouv.fr](https://impots.gouv.fr) pour leur question fiscale, il faudra donc qu'ils se rendent maintenant dans le chef-lieu d'un autre département que le leur.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Quasiment dans le même temps, la DDFIP du Gard et la Caf 30 ont annoncé l'ouverture d'un espace conjoint expérimental à Beaucaire au sein du site actuel de la Caf situé chemin de Clapas de Cornut. Objectif : proposer un meilleur service aux usagers du service public. Dans ce cadre, le directeur de la Caf, Matthieu Perrot, et le directeur des Finances publiques, Frédéric Guin, ont signé une convention de partenariat mettant en place des procédures communes d'accueil de l'usager. Cette expérimentation, une fois évaluée du point de vue de l'amélioration et de la simplification du service rendu, pourra être ultérieurement élargie à d'autres sites du département. Le rapprochement des deux organismes vise ainsi à répondre, « au plus près, aux attentes de la population et notamment de sa part la moins favorisée ».

A l'échelle du Gard, les 800 agents de la DDFIP accueillent les contribuables particuliers dans des services des impôts installés dans 7 communes (Nîmes, Saint-Gilles, Beaucaire, Alès-Saint-Privat des Vieux, Le Vigan, Bagnols-sur-Cèze et Uzès), et offre un accueil de proximité dans les 25 permanences organisées dans les espaces France Services ou en mairie. Pour rappel, les 177 buralistes agréés du Gard participent aussi au service public en offrant la possibilité de payer impôts, amendes ou factures des organismes publics.

### **Des services de l'Etat plus au fait du quotidien des territoires ?**

Au final, il peut paraître surprenant que les services des Finances publiques tirent définitivement le rideau de leur espace villeneuvois situé dans un canton particulièrement peuplé et comptant également un grand nombre de foyers fiscaux dont une part importante de hauts revenus. Surtout, si dans le même temps, il affecte une partie des moyens ainsi dégagés à l'ouverture d'un nouveau site distant de 25 kilomètres, à une vingtaine de minutes en voiture à peine.

A moins que les services de l'Etat n'aient pris en compte l'évidence du quotidien des habitants de ces territoires : c'est-à-dire que Villeneuve n'est aujourd'hui, ni plus ni moins, qu'un quartier d'Avignon. Et que les usagers du fisc du canton de Villeneuve, intégré dans sa globalité au sein de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon, n'ont finalement qu'à traverser le Rhône pour accéder aux mêmes services via la DDFIP de Vaucluse.

Au moment où l'on évoque parfois une administration 'hors sol', cette prise en compte de la réalité est finalement tout à l'honneur de la DDFIP du Gard. D'autres acteurs publics seraient d'ailleurs bien avisés de s'en inspirer, à commencer par l'éducation nationale qui, revenant sur sa parole lors de la mise en service du lycée Jean Vilar à Villeneuve en 2007, avait mis fin à la dérogation permettant l'alignement des dates des vacances scolaires de l'ensemble du canton sur celles d'Avignon. Depuis, ce bassin de vie est la seule agglomération française coupée en deux zones scolaires créant ainsi un grand nombre de difficultés pratiques pour ses habitants et pour ses entreprises.

Ecrit par le 23 juillet 2024

# Villeneuve-lès-Avignon et Les Angles, Eau Grand Avignon : L'eau du robinet à nouveau consommable



**L'eau de nouveau consommable pour tous, y compris pour les nourrissons et les plus jeunes enfants car le taux de Manganèse a retrouvé la normale.**

Suite aux résultats de la contre-analyse de l'eau potable, l'Agence Régionale de Santé (ARS) confirme un taux de manganèse normal. Par conséquent, l'ARS lève toute restriction. Les enfants de 0 à 3 ans inclus peuvent à nouveau consommer l'eau du robinet qui ne révèle aucune anomalie du taux de concentration de manganèse présente dans l'eau potable.

De ce fait, la demande de ne pas faire consommer l'eau du robinet aux enfants de 0 à 3 ans a été levée.

Lundi 11 septembre, la Communauté d'agglomérations du Grand Avignon avait fait savoir qu'à la suite d'une analyse montrant un dépassement du taux de manganèse dans les réseaux d'eau de Villeneuve-lès-Avignon et les Angles, l'ARS (Agence Régionale de Santé) demandait, par mesure de précaution, à ce que

Écrit par le 23 juillet 2024

les enfants de zéro à trois ans inclus ne consomment pas l'eau du robinet en boisson comme en préparation alimentaire en attendant les résultats d'une nouvelle analyse.

MH

## **Eau Grand Avignon : Ne pas faire boire l'eau du robinet aux enfants de zéro à trois ans inclus**



La Communauté d'agglomération du Grand Avignon fait savoir qu'à la suite d'une analyse montrant un

Ecrit par le 23 juillet 2024

dépassement du taux de manganèse dans les réseaux d'eau de Villeneuve-lès-Avignon et les Angles, l'ARS (Agence Régionale de Santé) demande, par mesure de précaution, à ce que les enfants de zéro à trois ans inclus ne consomment pas l'eau du robinet en boisson comme en préparation alimentaire, en attendant les résultats d'une nouvelle analyse.

MH

## Villeneuve-Lez-Avignon se mobilise pour le World Cleanup Day



Pour sa 3<sup>ème</sup> édition, qui aura lieu ce samedi 16 septembre, Villeneuve-Lez-Avignon organise une opération de nettoyage de la garrigue au niveau du Lycée Jean Vilar.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Mobiliser le plus grand nombre, nettoyer les rues des villes de leurs déchets sauvages, sensibiliser tout un chacun aux gestes éco-responsables ainsi qu'à la lutte contre la pollution, le tout dans une ambiance conviviale et festive, tels sont les objectifs du World Cleanup Day. Pour cette 6<sup>ème</sup> édition, l'objectif est grand : 5% de la population française doit se mobiliser, soit plus de 3M de personnes.

Pour sa 3<sup>ème</sup> édition, qui aura lieu ce samedi 16 septembre, Villeneuve-Lez-Avignon organise, avec l'association Garricoop, une opération de nettoyage de la garrigue au niveau du Lycée Jean Vilar. Le départ sera donné à partir de 9h sur le parking de la Mirandole.

En 2022, 5 000 litres de déchets (emballages de sandwiches / canettes / papiers / bouteilles etc.) ont été récupérés dans les rues de Villeneuve-Lez-Avignon, sans compter les différents encombrants collectés (bois, ferrailles diverses, fils barbelés...). Au total, plus d'une tonne de déchets.

Quelques chiffres au niveau national pour la 5<sup>ème</sup> édition en 2022 :

- 170 000 personnes mobilisées
- 2 478 rassemblements référencés et plus de 4 000 cleanups organisés
- 1 002 tonnes de déchets ramassés
- 13 millions de mégots ramassés

*World Cleanup Day le samedi 16 septembre. Début du parcours à partir de 9h parking de la Mirandole jusqu'à 12h.*

---

## Etat de catastrophe naturelle reconnu en Vaucluse : 30 jours pour faire sa déclaration de sinistre

Ecrit par le 23 juillet 2024



A la suite du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols survenu en 2022, l'arrêté interministériel du 21 juillet 2023, publié au journal officiel ce 8 septembre 2023, a reconnu comme étant en état de catastrophe naturelle les communes suivantes :

Aubignan, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bollène, Bonnieux, Buisson, Cairanne, Caseneuve, Châteauneuf-de-Gadagne, Crestet, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Gigondas, Gault, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Maubec, Monteux, Mormoiron, Roaix, La Roque-Alric, Roussillon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-les-Apt, Sannes, Sarrians, Sorgues, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vedène, Velleron, Villeneuve-lez-Avignon et Villes-sur-Auzon.

Les personnes sinistrées disposent d'un délai de 30 jours au maximum à compter de la publication de l'arrêté au journal officiel, soit jusqu'au 9 octobre 2023, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.



## **Pujaut - Villeneuve-Lez-Avignon : la piste cyclable sera inaugurée ce samedi**



L'inauguration de la liaison piste cyclable Pujaut-Villeneuve-Lez-Avignon aura lieu ce samedi à 11h au niveau de l'arrêt de bus Mas de Carles sur la RD 177. Les discours et le cocktail auront lieu au stade du Pujaut à 11h30.

Plusieurs points de rendez-vous sont donnés pour celles et ceux qui souhaiteraient participer :

- Départ du rond-point du lycée Jean Vilar à Villeneuve-Lez-Avignon à 10h30.
- Départ de la ludothèque du Pujaut à 10h30.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Villeneuve-lès-Avignon : 'La Chartreuse en 1953' dans l'objectif d'Alain Cavalier



Le centre national des écritures du spectacle La Chartreuse, situé à Villeneuve-lès-Avignon, accueille l'exposition de photographies 'La Chartreuse en 1953' jusqu'au 20 septembre, dans le cadre des 50 ans du Centre culturel de rencontre de la Chartreuse.

Cette exposition montre des scènes de vie, capturées par l'objectif du cinéaste Alain Cavalier en 1953, quand la Chartreuse était encore un quartier de Villeneuve-lès-Avignon, souvent mal considéré au vu des populations pauvres et parfois indigentes qui y habitaient. L'exposition porte une attention particulière aux visages, aux mouvements, à la vie sur le cloître Saint-Jean, véritable place de ce 'village dans le village', aire de jeux des enfants.

**Jusqu'au 20 septembre. De 9h30 à 18h tous les jours. 8€ (exposition comprise dans la visite du monument). La Chartreuse. 58 rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon.**

V.A.

## Villeneuve-lès-Avignon : Le Prieuré Baumanière en mode Bistro'chic



**Des plats simples mais sophistiqués, Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré, profite de l'été pour proposer une cuisine qui lui ressemble au sein du prestigieux établissement Relais & Châteaux villeneuvois. Ambitionnant de redonner son étoile à cette table historique de la cité cardinalice, c'est en toute décontraction qu'il dévoile l'une de ces nombreuses recettes, le poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes, et inaugure une nouvelle rubrique de l'Echo du mardi consacrée aux recettes des grands chefs de la région.**

C'est sous l'ombre des glycines que [Christophe Chiavola](#), le nouveau chef du [Prieuré Baumanière](#), propose une nouvelle formule décontractée pour l'été : le Bistro'chic. Dans le cadre de cet ancien cloître monastère devenu hôtel en 1943, celui qui auparavant coaché l'équipe de France vice-champion du monde des traiteurs 2023 avant de reprendre les commandes de la cuisine de l'hôtel 5 étoiles de la cité cardinalice en mars dernier, veut offrir « une cuisine vivante, d'instinct, spontanée et instantanée avec

Ecrit par le 23 juillet 2024

des cuissons de viandes maturées, de poissons sauvages ou coquillages et de légumes de saison » saisis à la braise du brasero devant les yeux des clients. Objectif : concocter des plats simples mais sophistiqués.



« La cuisine est un spectacle. »

*Christophe Chiavola, chef du Prieuré Baumanière*

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou !, explique ce chef étoilé ayant notamment appris son métier au sein de l'école Lenôtre à Paris. Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée. Des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus. L'objectif est

Ecrit par le 23 juillet 2024

d'apporter un renouveau tout en gardant l'ADN de Baumanière : la Provence... »

Et c'est ce qu'il fait également avec ses entrées toutes en saveur et en fraîcheur, les fromages de la région et les desserts du moment accompagnés par une carte des vins aux accents du sud.



### La tête dans les étoiles

Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy-de-Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du [Hameau des Baux](#) où il conserve l'étoile au Guide Michelin puis au [Château de Massillan](#) à Uchaux où il la décroche. Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière derrière les fourneaux afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative.

Par ailleurs vice-champion du monde des traiteurs 2023, il ambitionne aujourd'hui de récupérer l'étoile que le Prieuré a perdue en début d'année, juste avant son arrivée.

L'établissement Relais & Châteaux villeneuvois appartient depuis 2007 à Jean-André Charial, également propriétaire du restaurant triplement étoilé [L'Oustau de Baumanière](#) aux Baux de Provence.

*A la carte ou menu Bistrot'Chic à 60€ (avant 13h30). [Hôtel-restaurant Le Prieuré Baumanière](#). 7, Place du Chapitre - 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 90 15. [contact@leprieure.com](mailto:contact@leprieure.com)*

Ecrit par le 23 juillet 2024

## La recette de Christophe Chiavola : Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes



### **Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes**

#### **Ingrédients pour 4 personnes**

Un poulpe de 2 kilos  
200 ml Huile d'olive  
Des pincées de Piment d'Espelette  
Une grosse pincée de Fleur de sel  
4 Nectarine ou pêche  
70g Olive noire dénoyautée  
50g de Pignon de pin torréfié  
Une botte de coriandre  
2 citrons verts  
2 cuillères à soupe de Vinaigre de framboise  
Une cuillère à soupe de miel  
2 tomates rouges grappe

Ecrit par le 23 juillet 2024

### **Pour le bouillon**

Une carotte

Une branche de céleri

Un bouquet garni

2 oignons rouges coupés en 2

4 grosses pincées de sel gros

### **Pour le poulpe**

Rincer soigneusement le poulpe à l'eau claire.

Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les aromates. Dans un premier temps, ébouillanter rapidement le poulpe 2 ou 3 fois, puis le cuire pendant 45 min environ (ou jusqu'à ce qu'il soit tendre).

Le sortir délicatement et le mettre à refroidir.

### **Les nectarines**

Prendre 2 nectarines et les couper en petites brunoises les mettre dans un cul-de-poule. Ajouter 70g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50g de pignons, une botte de coriandre émincée finement recouvrir d'huile d'olive, ajouter les 2 citrons en zeste, les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise de tomates rouge, 2 pincées de piment d'Espelette et fleur de sel.

Mélanger et vérifier l'assaisonnement, placer la vierge (marinade crue) de légumes au réfrigérateur.

### **Grillée le poulpe et les nectarines**

Coupez le poulpe proportionnellement en 4 en utilisant essentiellement que les tentacules (la tête peut être aussi grillée entière sur le gril).

Prendre les deux dernières nectarines et les couper en 2 puis mettre les 4 moitiés sur le gril du barbecue avec un peu d'huile et arroser au Saint Germain. Une fois qu'ils ont une belle coloration les mettre de côté.

### **Dressage**

Placer au centre de votre assiette les tentacules de poulpe ainsi que les quartiers de pêche meyriné, y mettre par-dessus la vierge bien fraîche, déposer quelques fleurs d'ail, quelques feuilles de coriandre, râper 1/2 citron vert et le tour est joué !