



La crainte d'une pénurie d'essence se transforme en psychose dans les stations service

A l'heure où nous écrivons ces lignes (lundi 23 mai), les stations du Vaucluse sont prises d'assaut par les automobilistes qui redoutent une pénurie de carburant dans les jours à venir. Il faut dire que depuis dimanche la CGT bloque les dépôts pétroliers de Fos sur Mer exigeant le retrait de la Loi Travail. A ce stade, les routiers vauclusiens ne se sont pas encore joints aux blocages. Mais du côté de la CGT on préparait des «actions plus radicales» pour les jours à venir. «On s'organise pour une action dans la durée, quelle que soit l'issue du vote au Parlement», prévient Patrick Vaniscotte, leader cégétiste. À l'en croire, les raffineries du pourtour de l'étang de Berre, qui approvisionnent en carburant toute notre région, seraient sur le point de stopper la fabrication. Lundi soir, alors que de nombreuses stations étaient en rupture de stock, le préfet de Vaucluse appelait les automobilistes à la raison et demandait de ne pas stocker de carburant.

Photos Angélique Surel



Les lauréats du trophée "nouveaux produits" de l'Isema

Répartis en huit groupes, les étudiants de master 1 de l'ISEMA (école supérieure de commerce des industries alimentaires, bio-industries, du vivant et de l'environnement), ont présenté jeudi 19 mai à l'espace Jeanne-Laurent le fruit de 9 mois de travail en équipe dans le cadre du projet "nouveaux produits". Depuis la recette jusqu'à la commercialisation en passant par toutes les étapes de la conception et de la réalisation. Créé en 1994, le "grand jury" récompense chaque année, les trois innovations les plus remarquables (en 25 ans, 800 étudiants ont présenté 230 projets). Cette année, les produits surfent sur les tendances autour de la santé, du bien-être, du bien manger et de la convivialité

Les lauréats : Mathilde Zammit, Cassandre Michau, Léa Bland, Quentin Vallée, Chahrazed Abdou-Rabbih et Mathilde Soriano ont inventé "Ti'Noé". Ce tartinable inédit à base d'algues dulces, produites en France, et d'avocat, conditionné en pot de 90 grammes, a emporté les faveurs du jury. Une alliance savoureuse terre-mer, à manger à la petite cuillère ou à étaler sur des toasts, des gressins ou des crudités à l'apéritif ou en assaisonnement, sur du poisson.

Photo DL

10 000 à 12 000 visiteurs pour NaturAvignon

La 21e fête écobio, qui a eu lieu ce week-end au domaine de la Souvine, a rencontré un vif succès. "Un marché bio de bonne tenue, un espace énergies renouvelables, chaque année plus riche et un nombre d'entrées sur deux jours entre 10 à 12 000 visiteurs", se réjouit l'organisatrice Marie-Hélène Mancinho. Ces derniers ont pu découvrir les 200 stands, dont 40 ateliers jeunes et 30 heures de conférences. Le stage d'autoconstruction d'une petite éolienne de 350 volts a beaucoup séduit le public.

Patrick Deloye



Mille Pagaies a rassemblé 817 amateurs

La 16e édition de l'opération "Mille Pagaies" s'est déroulée ce dimanche 22 mai après-midi sur les berges de la Barthelasse. Malgré un temps orageux, les organisateurs du Jeune club de kayak avignonnais (JCKA) ont maintenu toutes les animations : baptême de kayak, saut du tremplin, etc. Les premiers amateurs sont arrivés à 13 h 30 sur les berges de la Barthelasse pour embarquer sur l'un des 70 kayaks à 2 et 3 places, 4 canoës à 9 places ou 2 canoës à 5 places. Le JCKA a compté 817 embarquements au total, loin du record des 1400 de l'an passé, mais un bon chiffre étant donné les conditions météo et les forts courants. Certains ont même fini dans l'eau, mais tous étaient ravis de pagayer sous le pont Saint-Bénézet.

Photo Marie-Félicia Alibert