

LA GROGNE

Les bus de la TCRA bloqués

Jeudi matin, des manifestants de la CGT ont bloqué des dépôts de bus TCRA en Courtine, à Avignon. Des cars de certaines lignes n'ont pas pu sortir. Mais en fin de matinée, le blocage terminé, les transports en commun ont pu reprendre leurs tournées.

LES CHORALES

Festival Haut les chœurs

Le festival de chorales Haut les chœurs, qui se décline dans huit communes du Grand Avignon, débute ce samedi 21 mai, à 20h30, au temple Saint-Martial d'Avignon avec Le chœur Muzaique, originaire de Robion, accompagné par l'orchestre de chambre d'Avignon. Le 26 mai, rendez-vous est donné salle Fernand-Martin, à Villeneuve, pour écouter les chanteurs de la Cardeline (20h30), un petit ensemble de Cavaillon au répertoire éclectique. Le festival passera ensuite par l'église de Saze, le 27 mai prochain, à 20h30, avec le Chœur Campana qui pratique la polyphonie. Concerts gratuits sans réservation.

LE LABEL

Patrimoine du XX^e siècle

Ce vendredi, en préfecture du Gard, des plaques reconnaissant leur valeur de "Patrimoine du XX^e siècle" seront attribuées aux propriétaires d'édifices remarquables du département. Parmi eux, Les Terrasses du Pin, une résidence de Villeneuve située sur les Hauts de Villeneuve. Cet ensemble architectural avait été imaginé par l'architecte Jean-Louis Pagès en 1976. Avec ce label créé en 1999 par le ministère de la Culture, la résidence est désormais protégée.

LA FÊTE

Naturavignon

Ce week-end, l'association Avenir organise sa 21^e fête écobioécologique sur le thème de "l'écologie au quotidien, une urgence pour les générations futures et la planète". Plus de deux cents exposants seront au rendez-vous, avec notamment des stands sur les énergies renouvelables, les économies d'énergie. Un marché proposera des produits bio ou de l'artisanat naturel. Conférence, ateliers et jeux au menu de ce grand rendez-vous écolo. Et samedi soir, place à un bal folk (5 €). Samedi et dimanche, parc du domaine de la Souvine, Avignon-Montfavet. Entrée gratuite pour ceux qui arrivent à vélo, sinon le tarif plein, c'est 3 € (sauf pour les étudiants).

Les étudiants imaginent nos assiettes de demain

Concours | Ce jeudi, les élèves de l'Isema d'Avignon ont fait déguster des produits novateurs aux pros de l'agroalimentaire.

Ils ont une vingtaine d'années, sont élèves en master première année à l'Isema (école supérieure de commerce des industries alimentaires, bio-industries, du vivant et de l'environnement) d'Avignon. Ce jeudi, par petits groupes, ils ont présenté leurs créations culinaires novatrices, à l'espace Jeanne-Laurent, devant un jury de professionnels de l'agroalimentaire qui a pu goûter à leurs produits. Une étape obligatoire dans le cursus de ces élèves, pour laquelle ils ont bûché de nombreux mois.

Huit produits sont ainsi sortis de l'imagination de ces jeunes gens qui se destinent à tout ce qui touche au domaine de l'agroalimentaire. « Dans le jury, on a des agences d'innovation qui vont chiper des idées ! », sourit Corinne Pierre, la chargée des admissions à l'Isema. « Les étudiants peuvent déposer leur marque, leur logo, mais une recette ne se dépose pas », souligne-t-elle. Et leurs recettes pourront bien, un jour, inspirer des industriels de l'agroalimentaire et se retrouver dans les rayons des magasins.

Chips sans matière grasse, pâte d'algues ou sucettes de légumes

Pour créer le produit, imaginer la marque, le packaging... « on a une enveloppe de 400 €, il faut se débrouiller avec cette somme », explique un étudiant. Certains ont ainsi tablé sur de nouvelles alternatives pour l'apéritif, comme cette pâte aux algues et l'avocat tartina-ble, qui a remporté, jeudi, le premier prix. « Les algues, c'est plein de protéines et de magnésium ! », vante l'équipe gagnante. Autre proposition pour changer des olives, fromages en cube et cahuètes, des gressins aux olives et thym ou des poivrons rouges et romarin. « On l'a appelé le Bicou, car à Marseille, ça veut dire "petite chose" et on met un point d'honneur à utiliser des produits régionaux. On pourrait décliner ce concept dans toutes les régions. »

D'autres préféreront ces chips sans matière grasse, « alors que pour les chips que l'on trouve dans le commerce, c'est 30% ! », rappelle une jeune fille. « On obtient 0% grâce à notre procédé de



Des nouveautés culinaires que l'on retrouvera peut-être un jour dans les magasins. C. B.

cuisson au micro-onde» pour une chips déclinée en plusieurs saveurs, dont l'une quelque peu originale, le chocolat-piment, « c'est la nouvelle tendance ».

Dans l'air du temps encore, ces billes de légumes aromatisés ou épicés que l'on déguste comme une sucette sur un bâtonnet comestible, le tout végétarien, « pour rendre plus fun le légume, notamment pour les enfants ! ». Pour faire le plein de vitamines, on se laisse tenter par cette boisson « deux en un, à base de fruits et de plantes aromatiques. On a découvert que le ginseng perd ses vertus énergisantes à 60 °C. Pour se détendre, on boit chaud, pour se booster, on boit froid ! ».

Voilà à quoi pourraient donc ressembler nos plaisirs gustatifs de demain...

CÉCILE BODARWÉ
cbodarwe@midilibre.com

► **Palmarès**: 1^{er} prix, Ti'Noé, une pâte tartina-ble aux algues et avocat; 2^e prix, les Insolites, une aide culinaire, avec des fruits exotiques et des plantes aromatiques; 3^e prix, Twice, boisson à base de plantes, de ginseng et fruit; prix spécial, Technicheck, feuilles gélifiées de fruits et d'eau-de-vie de fruits.

ISEMA

97% des élèves trouvent un emploi

L'Isema, établissement d'enseignement supérieur privé créé en 1990 et reconnu par l'État, est situé à Agroparc. Il propose un cursus en trois ans après un Bac + 2, avec deux statuts possibles pour ses élèves, en alternance (la scolarité est alors prise en charge) ou étudiant (5 000 € par an). L'école performante a un taux d'employabilité de 97% dans les six mois après l'obtention du diplôme « avec une majorité de CDI, 75% », souligne Corinne Pierre, chargée des admissions à l'Isema. « Il n'existe que deux à trois écoles de ce type en France », assure-t-elle. Les élèves de l'Isema ont une double compétence, business et technologique. La palette d'emplois est large pour les diplômés : management, marketing, commerce, logistique, achats ou développement durable dans les industries agroalimentaires, biotechnologiques ou de l'environnement. Soixante-dix diplômés sortent chaque année de l'école. Isema, à Agroparc, tél. 04 27 85 86 82.

Sauveterre

Un stage de body karaté proposé



Deux jeunes passionnés du club de karaté Ventoux-Sport.

Le club de karaté de Sauveterre Ventoux-Sport a été brillamment représenté au challenge Berger, le 10 avril dernier, par deux jeunes karatékas, Ysolde, en catégorie poussin, qui se place sur la 2^e marche du podium, et Jules, en pupille, qui prend la 5^e place de sa catégorie. Plusieurs membres du club se sont déplacés, à cette occasion, pour soutenir les deux petits ninjas qui n'ont qu'une hâte, être à la prochaine compétition.

L'association organise, afin de faire découvrir une nouvelle pratique au sein du club, un stage gratuit d'initiation au body karaté, ce samedi 21 mai, de 9 h 45 à 11 h. Une discipline à la portée de tous, pratiquant le karaté ou pas, une technique qui permet de se dépenser tout en s'amusant. Le cours sera donné par Valérie, diplômée d'état. Les personnes intéressées doivent se présenter à 9h30 au gymnase de Sauveterre, en tenue de sport et avec une serviette.

► **Renseignements** sur le site www.ventoux-sport.fr ou par téléphone au 06 25 08 60 78. Corres. ML : 06 08 76 81 76.

AGENDA

Midi Libre

● **Rédaction Grand Avignon** :
22, rue de la République,
04 90 15 14 60,
fax : 04 90 15 04 19,
redac.villeneuvelezavignon@midilibre.com.

Saze

L'association Terraio présente les travaux de ses élèves sculpteurs

C'est la fibre créatrice que l'association Terraio a choisi de mettre en valeur depuis maintenant treize ans. En effet, deux fois par mois, les élèves sculpteurs laissent libre cours à leur imagination pour réaliser des œuvres en terre cuite. Quels que soient les inspirations et les styles, chacun façonne et apporte les corrections nécessaires, sous les conseils experts de leur professeur Véronique Vantesone, elle-même artiste sculpteur. La touche finale de chaque sculpture, avec des patines, de l'émail ou par la méthode du raku, donne toute sa dimension aux créations.

L'exposition annuelle de l'association est l'occasion pour les élèves de présenter leur travail au public, et, pour le public, d'apprécier cet art.

► **Exposition samedi 21 mai, de 9 h 30 à 18 h au Préau des arts ; vernissage à 11 h 45.**



Des sculptures seront présentées.

Contact : poterieterraio@free.fr.

● **L'agence postale fermée du 23 au 27 mai**

L'agence postale sera fermée du 23 au 27 mai inclus. Le bureau de Poste le plus proche se situe à Rochefort. Il est ouvert du lundi au vendredi, de 9 h à midi et de 14 h à 16 h 30 ; samedi, de 9 h à midi.

Les Angles

Une exposition pour les Népalais



► **Une exposition pour venir en aide aux sinistrés népalais.**

L'Association culturelle franco-népalaise d'Avignon et l'association Graines de Lotus organisent une exposition de bijoux, d'artisanat et de textiles népalais, tibétains et indiens, ce samedi 21 mai, de 10 h à 16 h 30, à la salle du foyer, au Forum des Angles. Une vente qui sera réalisée en faveur des sinistrés du Népal un an après le séisme.

► **Plus de renseignements** par téléphone au 04 90 85 63 03 ou au 06 89 85 22 69 ; acfn.avignon.free.fr.

Le GRETA

L'ALTERNANCE C'EST NOTRE MÉTIER, NOS ENTREPRISES PARTENAIRES RECRUTENT

<p>40 ANS D'EXPÉRIENCE</p> <p>6 MILLIARDS DE CHIFFRE D'AFFAIRES</p> <p>757 852 HEURES DE FORMATION SUPPLÉMENTAIRE</p> <p>6 797 STAGIAIRES</p> <p>399 COLLABORATEURS</p> <p>88% DES STAGIAIRES DIPLOMÉS</p>	<p>INDUSTRIE BTS OT - BTS ME - BTS MARQUETIM BAC PRO PLP - BAC PRO SEN - BAC PRO TU</p> <p>TRANSPORT - LOGISTIQUE - AUTOMOBILE BTS TPL - BTS SAN BAC PRO MVA</p> <p>SANTÉ - MÉDICO-SOCIAL BTS ESP - BTS SPSS - BAC PRO SVL</p> <p>TERTIAIRE BTS NG PMA/PMI - BTS CGE - BTS MJK - BTS NIE BAC PRO CA - BAC PRO COMMERCE - BAC PRO ARO</p> <p>ESTHÉTIQUE BTS MÉTIERS DE L'ESTHÉTIQUE CAPS ESTHÉTIQUE</p> <p>HÔTELLERIE - RESTAURATION BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE</p>
--	---

09 69 39 44 84
www.gretanet.com

GRETA Vaucluse
facebook