Lycée Saint DO VALRÉAS

3ÈME & 4ÈME
À PROJETS
DÉCOUVERTE
DES MÉTIERS

CONSEIL
ET VENTE EN
ALIMENTATION

SERVICES
AUX PERSONNES
ET AUX
TERRITOIRES

LAP - ÉTABLISSEMENT PRIVÉ
SOUS CONTRAT AVEC L'ÉTAT

www.lycee-st-dominique-valreas.com

CNEAP
Les écoles de la vie

Faites confiance à nos annonceurs

SARL CAMINOTTO CONSTRUCTION
Tél. 04 90 35 57 67

Maçonnerie générale
Charpente - Couverture
Neuf & Rénovation
Génie civil

f.caminotto@orange.fr
06 30 47 91 99
06 30 59 24 48

Fax 04 90 28 14 06
29, rue Montplaisir
84600 VALRÉAS

C.E.R RÉSEAU
PROVENCE 84 c'est être responsable
CONDUITE SUPERVISÉE ET ACCOMPAGNÉE
FORMATION AUTO - MOTO - BSR
17 cours Saint-Antoine - 84600 VALRÉAS - Tél. 04 90 37 41 06 - provence84@wanadoo.fr

expert
IMAGE - SON - MULTIMÉDIA - MÉNAGER
CHANABAS
Électricité - Chauffage - Climatisation - Pompe à chaleur - Alarme intrusion
Vidéosurveillance - Alarme incendie
24 avenue Charles de Gaulle - 84600 Valréas
04 90 37 33 50 - chanabas.valreas@expert.fr
RGE QUALIFELEC

STÉ GILLES & PAÏTA
TP • VRD • DÉBROUSSAILLAGE
TERRASSEMENT • ASSAINISSEMENT
FORAGE
150, impasse de Frigolet • 84820 VISAN
gilles.paita@wanadoo.fr
Tél. 04 90 41 90 49 - Fax 04 90 41 97 29

weldom
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
8h30-12h - et 13h30 à 19h
le plaisir de Bricoler
l'envie de Décorer
la passion de Jardiner
Tél. 04 90 10 05 40 - Fax 04 90 67 33 63
Route d'Orange (face à Citroën) - 84600 VALRÉAS

Osez les métiers de l'agriculture & de la nature !
AVEC LA MFR DE RICHERENCHES
- 4ème & 3ème
- CAPa
- 4 BAC PRO (vigne et vin, productions animales & végétales, nature)
- Techniciens Jardins & Espaces verts
- BTSA

MFR
MFREO - Enclave des Papes - 84600 RICHERENCHES
Tél. 04 90 28 00 21 - e-mail : mfr.richerenches@mfr.asso.fr
RÉUSSIR autrement

Yves Blanc
Agent Général Exclusif
Jacques IZARD
a8428@mma.fr
Valréas
04 90 35 05 14
Vaison-la-Romaine
04 90 36 02 78
Buis les Baronnies
04 75 28 31 79
N° ORIAS 07008367
MMA

GUION
CHARPENTE COUVERTURE
04 75 53 51 06
26770 TAULIGNAN
eurl.regisguion@wanadoo.fr
www.guion-charpente.com

Au sein de la cave LG, nous sommes plusieurs familles alliant nos savoir-faire depuis 1928
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
CAVE LA GAILLARDE VALRÉAS | Caveau Saint-Jean - Av. de l'Enclave des Papes
84600 VALRÉAS - 04 90 37 36 75 - www.cavelagaillarde.com

LES FORMATIONS DE LA 4ÈME AU BAC PROFESSIONNEL

POURSUITES D'ÉTUDES - PRÉPARATIONS AUX CONCOURS - VIE ACTIVE

Terminale Professionnelle Technicien Conseil Vente en alimentation

1ère Professionnelle Technicien Conseil Vente en alimentation

2nde Professionnelle Technicien Conseil Vente en alimentation

Après une 3ème de collège ou une 2de ou une 1ère de lycée

CAPa SAPVER 2ème année Services aux personnes et Vente en espace rural

CAPa SAPVER 1ère année Services aux personnes et Vente en espace rural

4ème & 3ème A Projets Découverte des métiers

Accès possible dès la 5ème ou la 4ème de collège

Terminale Professionnelle Services aux Personnes et aux Territoires

1ère Professionnelle Services aux Personnes et aux Territoires

2nde Professionnelle Services aux Personnes et aux Territoires

Après une 3ème de collège ou une 2de ou une 1ère de lycée

EDITION 2016

Plaquette du LAP Saint Dominique

Directeur de la Publication : M. BRUS
Rédaction : M. BONNAURE
Photos : Collectif Saint Dominique
Eddy Termini - Voix Off

JBE EDITIONS
COMMUNICATION IMPRIMERIE RÉGIE PUBLICITAIRE
82, chemin du Cavalet
84170 Monteux
Tél. 04 90 66 81 34
contact@jbe-editions.com

Lycée Saint DO

LAP Saint Dominique
Rue des Ursulines - B.P. 49
84601 VALREAS cedex
04 90 35 03 40
e-mail : valreas@cneap.fr
Site : lycée-st-dominique-valreas.com
Affilié au C.N.E.A.P. - Établissement Catholique

FORMER DES ÉLÈVES ACTIFS RESPONSABLES ET CITOYENS, GRÂCE À...

UNE PÉDAGOGIE DYNAMIQUE EN RELATION FORTE AVEC LE MILIEU PROFESSIONNEL

- Nombreux stages en milieu professionnel
- Études de milieu
- Mises en situation
- Visites d'entreprises ou de structures

UNE PÉDAGOGIE OUVERTE À LA VIE SOCIALE ET CULTURELLE

- Accueil des personnes dans leur diversité
- Prise en charge de projets d'utilité sociale
- Réflexion sur des thèmes d'actualité
- Apprentissage des responsabilités
- Ouverture à la culture
- Tolérance
- Ecoute

UNE PÉDAGOGIE ATTRACTIVE

- Pluridisciplinarité
- Contrôle continu en cours de formation
- Enseignement modulaire
- Ateliers ludiques pour le soutien aux élèves en difficulté
- Ateliers pratiques
- Diversité des méthodes d'apprentissage

3ème et 4ème à projets découverte des métiers

OBJECTIFS :

- **Enseignement général :** français, mathématiques, physique-chimie...
- **Vie sociale et culturelle :** éducation socio-cultuelle, économie familiale et sociale, éducation à la santé, éducation du consommateur.
- **Technologie :** bureautique, communication, vente, accueil, animation, puériculture,

CONTENU DE LA FORMATION :

- **Semaine d'accueil :** aborder la formation, faire connaissance avec l'établissement, construire des relations entre élèves et avec les enseignants, créer une dynamique positive dans la classe …
- **Aide aux devoirs** avec des enseignants et temps forts selon les périodes
- **Dynamisme :** réaliser un ou plusieurs projets par année.
- **Pluridisciplinarité :** acquérir des compétences transversales par des travaux en groupe.
- **Travail en groupes restreints**.
- **Tutorat** (rencontre régulière entre l'élève et un membre de l'équipe éducative).
- **Visites de découvertes et stages pratiques**.

ORIGINALITÉ DE LA FORMATION :

- Découvrir l'environnement professionnel, pour choisir son orientation.
- Se placer en situation de réussite
- Construire et s'approprier des savoirs et des savoir-faire
- Développer des savoir-être
- Réussir le brevet des collèges de la série professionnelle.

POURSUITE D'ÉTUDES :

- C.A.P.A.
- C.A.P.
- BAC PRO

CAPa SAPVER

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole est un diplôme national du ministère de l'Agriculture. Il est classé au niveau V. Durée des études : 2 ans.

OBJECTIFS :

- **Acquérir des techniques de travail et de raisonnement**
- **Développer une double compétence :**
  - Services à la personne
  - Vente
- **S'insérer rapidement dans la vie professionnelle**

ORIGINALITÉ DE LA FORMATION :

- Conduite de projets individuels et collectifs
- Suivi individualisé pour accompagner l'élève dans son projet professionnel
- Stage collectif : éducation à la santé, à la sécurité et au développement durable
- Voyage d'étude
- Intervenants professionnels
- Réalisation d'un porte-folio numérique
- Formation secouriste (SST) et proposition BAFA

CONTENU DE LA FORMATION :

- **Acquérir des capacités générales** en français, math, histoire géographie, technologies de l'information et du multi-média, sciences économiques.
- **Acquérir des capacités professionnelles :**
  - En services à la personne : communication professionnelle, puériculture, cuisine, animation.

    En techniques commerciales, négociations vente.

ADMISSION :

- **Après une troisième à projet professionnel, technologique ou générale**

Services - Accueil - Vente

OBTENTION DU DIPLÔME :

Le CAPa est obtenu pour :

- **80%** en contrôle continu de formation
- **20%** une épreuve orale sur le dernier stage.

DÉBOUCHÉS :

- **Concours d'entrée, Ecole Aide Soignant, d'Auxiliaire de puériculture, Aide Médico Psychologique…**

- **Vie Active :**
  - Structures services : EHPAD, hôpital (ASH), centre de loisirs ….
  - Structures multi accueil
  - Structures ventes : petits magasins de proximité, supermarchés, magasins de produits régionaux et biologiques…

POURSUITE D'ÉTUDES :

- BAC PRO Technicien conseil vente en alimentation

POURSUITE D'ÉTUDES :

- BAC PRO services aux personnes et aux territoires

BAC PROFESSIONNEL
La vente est devenue le nerf de la guerre économique

2 DIPLÔMES EN 3 ANS

OBJECTIFS :

- **Acquérir** des compétences professionnelles dans le commerce
- **Se donner les moyens** d'une poursuite d'études
- **S'adapter** à un marché de l'emploi très évolutif

ADMISSION :

- **après une 3ème**
  - admission en 2de professionnelle
- **après un CAPa, CAP, 2de G.T. ou une 1ère**
  - Admission en 1ère professionnelle

CONTENU DE LA FORMATION :

- 1/3 d'enseignements généraux
- 1/3 d'enseignements professionnels
- 1/3 de stage en milieu professionnel (22 à 26 semaines)

OBTENTION :

- Contrôle continu en cours de formation (50%)
- Epreuves terminales (50%) (Français/Histoire géographie/Maths et sciences/Techniques commerciales/Rapport de stage)

ORIGINALITÉ DE LA FORMATION :

- 2 diplômes en 3 ans :
  - le BEPA en fin de 1ère
  - le BAC pro en fin de terminale
- Soutien et renforcement des connaissances
- Projets individuels et collectifs
- Priorité au développement durable et à la santé
- Partenariat régulier avec « les comptoirs de Durance »
- Intervenants extérieurs
- Visites d'entreprises de distribution
- Mises en situations professionnelles et partenariat avec des entreprises locales.
- Jeux de rôle en techniques commerciales
- Découverte de nouveaux sports (ex : golf…)
- Conception et animation de stands sur des foires et manifestations (foire bio…)
- Voyages d'études (Angleterre et Paris)
- Réalisation d'une exposition dans le cadre de la semaine du goût en lien avec l'office de tourisme de Valréas
- Participation à un concours inter-régional de spots publicitaires
- Nouveau point : formation PRAP (prévention des risques liés à l'activité physique)

TECHNICIEN CONSEIL-VENTE EN ALIMENTATION

LES MÉTIERS DE LA VENTE ET DU COMMERCE

Qu'il soit technico-commercial, vendeur, attaché commercial, gestionnaire de rayon… le vendeur supervise les flux de vente, met en place les opérations commerciales, analyse les besoins. Il propose les solutions, il prend des décisions dans le respect des contraintes et des objectifs qui lui sont fixés en tenant compte des attentes de ses clients, des caractéristiques de son marché et de la concurrence.

Technico commercial : En pleine connaissance du produit, il en développe la vente. Il démarche les clients potentiels et construit son réseau clientèle. Il doit inspirer confiance, déployer des talents de persuasion. Son travail est très varié au quotidien.

Employé de libre service : Une belle tête de gondole avec une présentation attractive des produits, c'est le pari de l'employé de libre-service. Il approvisionne les rayons, contrôle les produits et organise les marchandises dans la réserve, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité. C'est un métier évolutif qui peut aboutir à une fonction de chef de rayon. Il a donc des relations non seulement avec les clients mais également avec las fournisseurs. Il est le maillon indispensable de la chaine de distribution.

Vendeur en alimentation : Le vendeur en produits alimentaires accueille le client, lui présente les différentes marchandises et le conseille. Il porte beaucoup d'attention à la présentation de son étal et à la fraîcheur de ses produits. Le vendeur en alimentation a le goût de son produit dont il connaît bien l'origine et le mode de fabrication. Des notions de gestion, de comptabilité et de facturation lui sont utiles s'il s'implique dans la gérance d'un commerce.

- Responsable de rayon
- Technico-commercial sédentaire
- Technico-commercial itinérant (courtier)
- Technicien-conseil
- Attaché commercial
- Adjoint des ventes
- Animateur des ventes
- Employé libre service
- Vendeur
- Commerçant

…

BAC PROFESSIONNEL

RÉVÉLEZ VOS TALENTS !

UN DIPLÔME 3 FOIS PRO !

PROFESSIONNALISATION DES ÉLÈVES
PROXIMITÉ DES PERSONNES
PROMOTION DES TERRITOIRES

2 DIPLÔMES EN 3 ANS

CHOISISSEZ VOTRE MÉTIER :

- Aide à la personne.
- Petite enfance.
- Personnes dépendantes.
- Secteur sanitaire et social.

DÉVELOPPEZ VOS QUALITÉS :

- Relationnel, contact et proximité.
- Animation, organisation et actions
- Echange, écoute et service.
- Développement local et tourisme.
- Animation et loisirs.

ADMISSION :

- **En seconde PRO**
  Après une classe de 3ème ou une seconde générale et technologique (réorientation).
- **En première PRO**
  - Un CAPa SAPVER,
    et un CAP petite enfance.
  - Après une seconde ou une première générale et technologique sous condition.

CONTENU DE LA FORMATION :

- 1/3 d'enseignements généraux
- 1/3 d'enseignements professionnels
- 1/3 de stage en milieu professionnel (22 à 26 semaines)

ORIGINALITÉ DE LA FORMATION :

- **2 diplômes en 3 ans :**
  - Le BEPA en fin de première
  - Le BAC PRO en fin de terminale
- Travail en étroite collaboration avec les professionnels
- Participation fréquentes d'intervenants extérieurs
- Visites d'entreprises de collectivités
- Mises en situations professionnelles : projets de groupe, jeux de rôles.
- Obtention du PSC1 (prévention et secours civiques de niveau1) et CPS (certificat prévention secours)
- Un projet de Santé et de développement durable
- Formation à la fonction de visiteur de convivialité

OBTENTION :

- Contrôle continu en cours de formation (50%)
- Epreuves terminales (50%) (Français, Géographie, Mathématiques et sciences/ Techniques professionnelles/ Rapport de stage.

SERVICES AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES

DÉBOUCHÉS :

Débouchés professionnels variés

- Entreprises de services
- Petite enfance : crèches, garderies, écoles
- Personnes dépendantes : maison de retraite (EHPAD), centre de rééducation, foyer, aide à domicile
- Tourisme Valorisation du patrimoine : office de tourisme, centre culturel, hôtellerie, restauration
- Accueil Encadrement Animation : village de vacances, centre aéré, centre de loisirs
- Santé Social : milieu hospitalier, thermalisme, organismes sociaux d'aide à l'enfance
- Développement local : collectivités territoriales, syndicats intercommunaux, coopératives, associations...

Poursuites d'études :

- Concours d'entrée
- AMP (Aide- médico-psychologique)
- AEVS (Auxiliaire de vie sociale)
- DEAP (Auxiliaire de puériculture)
- DEAS (Aide-soignant)
- TISF (Diplôme d'état de technicien de l'intervention sociale et familiale)
- Accès aux concours d'entrée :
- BP préparateur en pharmacie
- Moniteur éducateur
- Assistant du service social
- Educateur spécialisé
- Educateur de jeunes enfants
- Infirmier
- Fonction publique (Catégorie B et C)
- Poursuite en BTS et toutes formations ouvertes au bac pro (BTS ESF, BTS SP3S, BTS DATR).

Pour toutes les formations ci-desus des dispenses d'épreuves et des allègements de formation existent grâce à l'obtention du BAC PRO.

UN LYCÉE DYNAMIQUE

PROJETS EUROPÉENS

Le Lycée Saint Dominique est résolument tourné vers les projets européens depuis plusieurs années.

Cette orientation soutenue par la Direction, l'équipe éducative et le Conseil d'Administration de l'Etablissement s'illustre par de nombreux voyages en Europe depuis quelques années : Angleterre (février 2012), Italie (mai 2011), Hongrie, Roumanie, … Volontaires, les élèves participent activement à la préparation, l'organisation et l'animation de ces déplacements.

OUVERT SUR L'EXTÉRIEUR

Le Lycée est engagé dans des projets Coménius depuis 2005. Autour de thèmes tels que : Les Produits régionaux, La Préservation de l'Environnement et le Développement Durable, et La Gastronomie, plusieurs établissements européens dont le notre travaillent ensemble.

Ces projets durent deux ans et s'accompagnent bien évidemment d'échanges très constructifs pour les jeunes. Associer formation professionnelle de qualité et coopération avec d'autres jeunes européens est aujourd'hui incontournable. C'est dans cet esprit que nous travaillons au Lycée Saint Dominique.

EFS

ÉTABLISSEMENT FRANÇAIS DU SANG

T-shirt – Aff. gen. 40x60 – v02 – 10/2013 – makheia affinity – Ne pas jeter sur la voie publique

N° Vert 0 800 109 900

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

www.dondusang.net

PROJET ÉDUCATIF ET PASTORAL

A SAINT DO, ON NOUS TIRE VERS LE HAUT !

Tous les jeunes ont besoin d'être éduqués afin de devenir des adultes responsables et épanouis. Cette éducation commence dès la naissance et ce sont les parents qui ont cette importante mission. Peu à peu leurs enfants sont confrontés à une existence en collectivité. En complément de l'éducation parentale, ils apprennent à respecter les règles de la société et de l'école.

Etre accueilli au Lycée Agricole Privé Saint Dominique demande d'adhérer à son projet éducatif.

Une adhésion n'est pas un acte passif.

Chacun doit s'investir afin de conduire ce projet « en gardant le cap ».

LES VALEURS ESSENTIELLES DU PROJET EDUCATIF DU L.A.P. SAINT DOMINIQUE

Le L.A.P. Saint Dominique est un établissement catholique d'enseignement sous tutelle diocésaine.

- **L'Amour de son prochain** : Entrer dans notre lycée, c'est vivre ensemble sans distinction de race, d'âge, de religion ou de milieu social.
- **Le respect d'autrui et de soi-même** : Considérer chaque élève, chaque adulte comme une personne source de richesses malgré ses différences, son histoire.
- **Le partage** : Vivre dans un groupe, dans notre établissement, dans notre environnement, c'est savoir donner, savoir recevoir, savoir construire à plusieurs, savoir s'ouvrir aux autres.
- **La confiance** : Ecouter, donner des responsabilités, exprimer ses idées, ses convictions, aider sont les actions privilégiées au sein de l'école.
- **Le travail** : Il demande de l'investissement, de la volonté, du temps… mais il est encouragé, récompensé. Il « tire vers le haut ».
- **La persévérance et le sens de l'effort** : C'est apprendre à attendre et ne pas vivre uniquement dans l'instant.
- **Le sens de l'émerveillement** : Savoir reconnaître les talents de chacun et percevoir le plaisir de vivre.

Ces valeurs sont essentiellement basées sur l'Evangile et nous les faisons vivre. Etre un acteur de la vie du Lycée Agricole Privé Saint Dominique c'est connaître, se rappeler et s'approprier ces fondements de notre action éducative depuis plus de 50 ans.

ESPACE DE TRAVAIL

Le centre de documentation et d'information (CDI) est un espace physique où l'on vient librement pour lire, se documenter et travailler seul ou en groupe.

C'est un espace in situe où l'on se rencontre pour des activités pédagogiques liées à la recherche documentaire (groupe classe et professeur, élèves seuls,…

C'est un lieu virtuel où l'on peut rechercher des informations de chez soi grâce à e-sidoc. E-sidoc permet de visualiser la base de données du CDI et d'accéder à des ressources en ligne.

C'est un espace (BDI) où l'élève s'informe pour préparer ses projets scolaire et professionnel soit d'une manière autonome soit avec le professeur principal chargé de l'orientation dans la classe soit en rencontrant Mme Chauvet (le vendredi de 12h à 13h).

Le CDI est équipé de 16 postes informatiques reliés à Internet.

Les élèves peuvent rechercher des fictions (romans), des documentaires (thématiques),des encyclopédies, dictionnaires, des périodiques (papier et en ligne)

Sur e-sidoc, le pearltrees du lycée et Internet

LES OBJECTIFS DU CDI SONT :

- former aux techniques documentaires (recherche, développement de l'esprit critique, utilisation d'Internet et du logiciel de recherche documentaire Bcdi3…)
- accompagner des projets (semaine de la presse, défi-lecture, travail en classe, …)
- ouvrir sur l'environnement culturel, économique et social et sur l'entreprise, … (expositions, sorties, …)
- aider à la recherche d'informations
- aider à l'orientation
- développer l'accès à la lecture (romans, lecture à haute voix, …)

ESPACE RESTAURATION

ESPACE DE VIE

UN LIEU DE VIE.

- un internat familial fille et un internat familial garçon au sein de l'établissement :
  - Chambre de 3 à 6 lits, avec sanitaires.
  - Self offrant des repas variés et équilibrés

UN LIEU D'ÉTUDE.

- Une grande salle d'étude pour tous de 17h30 à 19h. Encadrée par des assistantes d'éducation.
- Accès au CDI et à la salle informatique (2 soirs par semaine et le mercredi après-midi).

UN LIEU DE DÉTENTE.

- Des sorties et des animations proposées tous les mercredis (cinéma, théâtre, bowling, laser game…)
- Des repas à thèmes
- Des fêtes (Noël, Pâques…)
- Un foyer équipé (jeux vidéo, télévision, musique…)
- Des rencontres « débats-repas » avec l'aumônier de la paroisse.

AIDES FINANCIÈRES :

- L'inscription permet l'accès aux bourses nationales du Ministère de l'Agriculture, aux bourses départementales et aux aides éventuelles pour le transport.

RÉSULTATS

RESULTATS	BAC SAPAT	BAC VENTE	BEPA SAP	BEPA VENTE	CAPA SMR	BREVET
2015	92%	93%	100%	100%	94%	77%
2014	94%	100%	100%	100%	91%	76%
2013	91%	100%	100%	100%	89%	79%

Renseignements : 04 90 35 03 40 - Courriel : valreas@cneap.fr

Faites confiance à nos **annonceurs**

AGENCE
PROVINCE - IMMOBILIER
Jean-Fabrice BONNARDEL
ACHAT - VENTE - LOCATION

FNAIM — *4 Agences pour vous accueillir* — SIA

Grignan - 04 75 46 90 75
Suze-la-Rousse - 04 75 98 26 90
St-Paul-3-Châteaux - 04 75 04 95 39
Ste-Cécile-les-Vignes - 04 90 29 56 68

www.province-immobilier.com

Ecole
Collège
Lycée
Saint
Gabriel

Lycée de Proximité ouvert à TOUS

Locaux Neufs et Spacieux
Laboratoire Scientifique
Voyage Annuel à thème
Maison des lycéens espace aménagé à disposition des élèves (cafétéria, médias, baby-foot...)

Lycée Général et Technologique Saint-Gabriel Valréas

Septembre 2015
Deux classes de 2nde Générale et Technologique

Septembre 2016
Ouverture de 3 classes de Première

S - ES - STMG

F.AYGLON T.P

met son expérience depuis plus de 20 ans à votre service

TRAVAUX PUBLICS & PARTICULIERS

ASSAINISSEMENTS-VRD, TERRASSEMENT, DÉMOLITION, ENROCHEMENT, ASSAINISSEMENT AUTONOME, FONDATIONS

Chemin Prévosse - 84600 Valréas
06 08 41 70 27 - franc.ayglon@wanadoo.fr

JBE ÉDITIONS
COMMUNICATION ▪ IMPRIMERIE
RÉGIE PUBLICITAIRE

est heureux d'avoir réalisé cette plaquette.

Retrouvez-la en lecture sur
www.jbe-editions.com

JBE éditions
82, chemin du Cavalet - 84170 Monteux
Tél. 04 90 66 81 34
contact@jbe-editions.com

VOTRE CONCESSIONNAIRE
GIAI Jacquis SAS

CITROËN et DS Automobiles

CITROËN

101 Route d'Orange - 84600 Valréas
04 90 35 14 60
www.citroen.fr/valreas

DS AUTOMOBILE

Delbes Jonathan

Plomberie - Zinguerie
Sanitaire - Climatisation
Chauffage central
Chauffage solaire
Chauffage bois
Géothermie

26770 TAULIGNAN
Rue des Petits Remparts
Tél. 06 83 20 12 02
E-mail : jonathan.delbes@orange.fr

Le Palais des Gourmets

A.MACHET

Boulangerie
Pâtisserie
artisanale

ARTISAN PATISSIER DE FRANCE

Campaillette
GRAND SIÈCLE

38, cours Victor HugoVALREAS
Tél. 04 90 35 50 43

JACQUIER & CHARAVAN
BANQUE & ASSURANCES

AXA

39 Cours du Berteuil
84600 VALREAS

Tél. 04 90 37 38 10 - Fax. 04 90 28 10 07 - e-mail : agence.jacquiercharavan@axa.fr

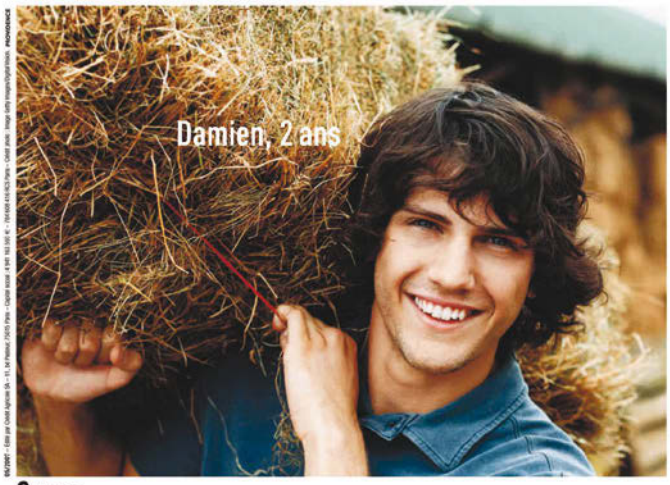
n° ORIAS 07 012 884 et 07 012 885

Retrouvez le Club Côtes du Rhône
le plus proche de chez vous sur :
www.vins-rhone.com/club_oeno

MAISON DES VINS - 6, RUE DES TROIS FAUCONS
84 000 AVIGNON - Tél.: 04 90 27 24 00

CÔTES DU RHÔNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



2 ans que le Crédit Agricole accompagne Damien. D'abord, comme partenaire d'actions de formation dans son Lycée agricole et aujourd'hui, pour le conseiller et l'aider à s'installer dans les meilleures conditions.

Jeunes Agriculteurs
Ensemble, pour réussir votre installation.

- Un accompagnement personnalisé
- Des financements adaptés
- Des solutions d'assurance et de prévoyance

ALPES PROVENCE
Le bon sens a de l'avenir

www.ca-alpesprovence.fr

Sous réserve d'acceptation de votre dossier par votre Caisse régionale, prêteur.

VALREAS
Route de Nyons

Gratuit et illimité · McDrive · RonaldLand

E.Leclerc

Centre Commercial
Route de Nyons
84600 Valréas
04 90 35 33 33
www.e-leclerc.com

24/24

Le Manège à Bijoux®

La Parapharmacie
techno.logique