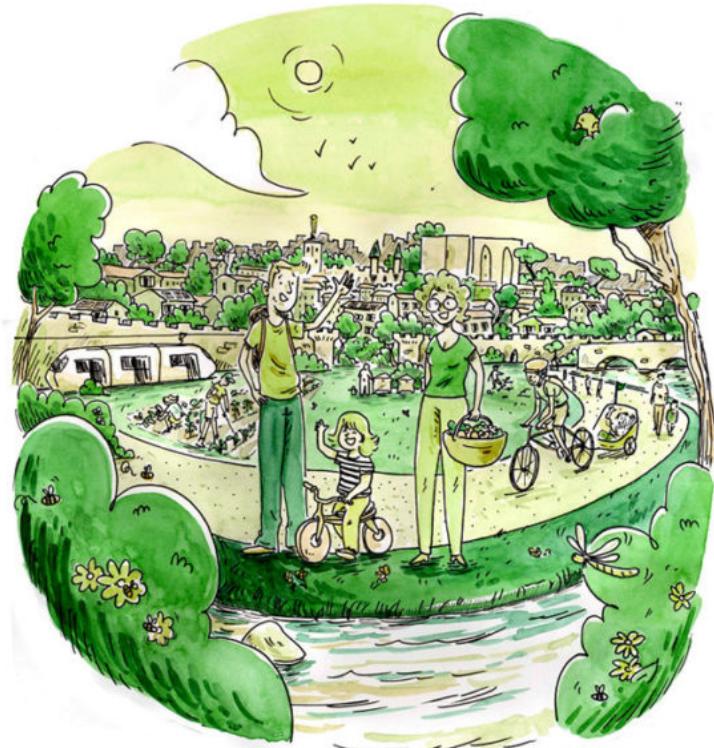


Ecrit par le 19 décembre 2025

Avignon : le plan climat passe à la deuxième phase



Co-construit avec les citoyens, le 'plan climat' a fait l'objet au printemps dernier d'une consultation autour de grandes thématiques afin de recueillir les propositions des citoyens. Aujourd'hui, le plan passe dans une deuxième phase : les ateliers rencontres. La ville d'Avignon invite à participer à ces ateliers autour de 8 axes de réflexion : se déplacer, consommer, se loger, produire et travailler, se nourrir, se cultiver, se bouger et bien vivre.

Ces ateliers se déroulent du 7 au 21 septembre 2021 et ont pour objectifs de définir les priorités afin d'adopter un plan climat local partagé par tous. Les inscriptions se font directement sur la plateforme jeparticipe.avignon.fr ou par mail : ateliers-planclimat@mairie-avignon.com. Ces temps d'échange participatifs seront co-animés par un élu et un agent référent de la Ville. Il s'agira notamment : d'informer les participants sur la démarche du plan local pour le climat, recueillir leurs opinions et leurs attentes en s'appuyant sur les propositions de la « boîte à idées » déposées sur la plateforme de concertation « jeparticipe.avignon.fr », réfléchir à la priorisation de ces actions, ses conditions de réussite, ses difficultés, de co-définir ensemble des fiches actions en lien avec des partenaires compétents à la réalisation de ces actions.

Ecrit par le 19 décembre 2025

Le calendrier des ateliers

- Atelier « Consommer » : Mardi 7 septembre de 18 h à 20 h
- Atelier « Se Bouger » : Mardi 7 septembre de 18 h à 20 h
- Atelier « Se Nourrir » : Jeudi 9 septembre de 18 h à 20 h
- Atelier « Se déplacer » : Jeudi 9 septembre de 18 h à 20 h
- Atelier « Produire et travailler » : Mardi 14 septembre de 18 h à 20 h
- Atelier « Se loger » : Mardi 14 septembre de 18 h à 20 h
- Atelier « Bien Vivre » : Jeudi 16 septembre de 18 h à 20 h
- Atelier « Se cultiver » : Date à confirmer (les citoyens peuvent d'ores et déjà s'inscrire, nous communiquerons la date dans les meilleurs délais)

Pour le bon déroulement de ces ateliers, eu égard au contexte sanitaire, il est demandé aux participants de se munir d'un masque. Lieu : centre de loisirs de la Barthelasse, 8 chemin de la Barthelasse à Avignon.

L.M.

Collecte de livres dans les Fnac Avignon et au Pontet du 18 septembre au 8 octobre

Les Fnac rue de la [République](#) à Avignon et au Centre commercial Avignon-Nord [le Pontet](#) participent à la grande collecte solidaire [BSF](#) (Bibliothèques sans frontières) des livres qui a lieu du 18 septembre au 8 octobre. Chacun peut y déposer romans, littérature jeunesse, bandes dessinées.

Dans le détail

Certains ouvrages sont mis à disposition des bibliothèques, des écoles, des centres d'hébergement d'urgence et des associations partenaires qui n'ont pas les moyens de s'équiper par le biais des circuits traditionnels. Quand ils ne correspondent pas aux besoins des populations, ils sont revendus sur le marché de l'occasion et contribuent au financement des activités de BSF. Ces bénéfices permettent par exemple de financer les éditeurs et les libraires locaux des pays dans lesquels BSF travaille.

Ecrit par le 19 décembre 2025

Construction de boîtes à lire

En 2020, la Mission Livres de BSF a par exemple équipé en livres plusieurs associations, dont les bénéficiaires ont été particulièrement affectés par la crise sanitaire et les confinements successifs. Emmaüs Solidarité, Aurore, la Croix-Rouge française et Coallia ont ainsi créé des bibliothèques dans plusieurs centres d'hébergement d'urgence et hôtels sociaux d'Île-de-France. Lire pour en sortir a construit des boîtes à lire dans les cours de promenade de la Prison de la Santé à Paris.

Les boîtes à lire

France terre d'asile

«Plus récemment, l'association France Terre d'asile nous a contactés pour solliciter un don de livres et créer une bibliothèque dans un hôtel en région parisienne qui accueille 450 ressortissants afghans qui ont fui leur pays a commenté Corentin Poirret, responsable de la mission collecte à Épône. Notre équipe s'est rapidement mobilisée : deux palettes de livres et de jeux de société ont été distribués pour que les hébergés puissent résister à l'ennui et s'évader pendant leur quarantaine. »

Huit ans de partenariat avec la Fnac

Depuis huit ans, l'enseigne culturelle Fnac s'engage à nos côtés et organise chaque année une Grande collecte solidaire au profit de nos actions. En 2021, elle se tiendra du 18 septembre au 8 octobre dans tous ses magasins en France. Depuis le début de l'opération, ce sont près d'1,5 million de livres qui a été collecté, soit l'équivalent d'une pile de livres haute comme 110 Tour Eiffel.

Bibliothèques Sans Frontières

Depuis 14 ans, Bibliothèque sans frontières renforce le pouvoir d'agir des populations vulnérables en leur facilitant l'accès à l'éducation, à la culture et à l'information. L'association créé des espaces culturels et éducatifs innovants qui permettent aux personnes touchées par les crises et la précarité de s'instruire, de se divertir, de créer du lien et de construire leur avenir, dans plus de 50 pays.

M.H.

Jeu concours : votre repas au restaurant

Ecrit par le 19 décembre 2025

gastronomique La Treille

Votre journal L'Echo du mardi se joint au succulent restaurant gastronomique La Treille à Avignon. Au programme ? Un moment d'évasion dans une bastide du 18e siècle...

Le restaurant [La Treille Avignon](#) est un restaurant gastronomique situé dans une ancienne bastide, longtemps appelée le château de l'Ile Piot. En Novembre 2012, Jean-Michel Leclerc cuisinier renommé, lauréat du [prix international Escoffier](#), transforme le lieu en restaurant gastronomique avec un style et une ambiance créative et chaleureuse. Les menus se déclinent au fil des saisons dans un esprit d'escapade gourmande et ludique, où la modernité respecte la tradition. Escoffier disait « faites simple », et Jean-Michel Leclerc de rajouter « faire simplement le meilleur ». L'Echo du mardi offre ainsi à deux chanceux l'opportunité de profiter d'un [menu découverte](#) au sein de l'établissement.

Ecrit par le 19 décembre 2025



Crédit photo: La Treille

Modalités de participation:

- Abonnez-vous à la page Facebook L'Echo du mardi en [cliquant ici](#)
- Identifiez une personne en commentaire du jeu sur Facebook, [cliquez ici](#)

Ecrit par le 19 décembre 2025

- Likez la [publication](#)
- Partagez la [publication](#) sur votre profil Facebook

Fin du jeu concours : 13 septembre 2021.

L'architecture, ainsi que l'emplacement du restaurant La Treille, lui donnent un charme incomparable. Il est bordé par le Rhône ainsi que par de grands platanes plus que centenaires qui lui apportent une fraîcheur bienfaisante durant l'été. Tour à tour maison de maître pour un commerçant en soierie puis entourée de vignes, elle devint auberge en 1993.

Ecrit par le 19 décembre 2025



Crédit photo: La Treille

Le restaurant dispose de plusieurs salles et salons privés, aménageables en salle de réunion, de séminaire avec un équipement multimédia, mais La Treille à également une bergerie indépendante qui permet d'organiser en toute tranquillité un mariage en mettant à la disposition de vos convives un parking privé indépendant, ainsi qu'un office équipé pour un service traiteur de qualité.

Ecrit par le 19 décembre 2025

Informations pratiques: 26 Chemin de l'île Piot, 84000 Avignon, Téléphone : 04 90 16 46 20, site internet, [cliquez ici](#).

L.M.

CPME 84 & Quartier d'affaires proposent une pitch party

Chefs d'entreprise, vous avez besoin de relancer et redynamiser votre activité ? La [CPME 84](#) (Confédération des petites et moyennes entreprises) et le réseau Quartier d'Affaires organisent une pitch-party durant laquelle les dirigeants auront 1,30 mn pour vous présenter et parler de leur entreprise en visioconférence. Le lien pour la pitch party sera transmis après confirmation par retour de mail. Le secret d'un bon pitch ? Il devra être sexy, pertinent et différentiant.

Les infos pratiques

Pitch party. Mardi 5 octobre. De 9h à 10h30. Les inscriptions se font dès maintenant. Places limitées aux 50 premières inscriptions. 04 90 14 90 90 contact@cpme84.org et www.cpme84.com
MH

La Grangette, le potager connecté qui fleurira dans les cuisines

Ecrit par le 19 décembre 2025



Tout part d'un besoin impérieux : trouver du sens. Ce dernier prendra la forme d'un mobilier niché en plein cœur de la cuisine pour une alimentation de qualité, fraîche et locale.

Après quatre années d'expérimentations, naissance de La Grangette, un potager d'intérieur dont les courbes ont été conçues par celui même qui a [désigné la Ferrari](#). Un prêt BPI France, une exposition dans le 2e plus gros terminal d'affaires d'Europe et une renommée grandissante. Thibaut Pradier nous présente le potager du futur.

Installé à Agroparc, [l'entrepreneur](#) de 48 ans, nous ouvre les portes de son laboratoire. L'endroit est apaisant. Un tableau de végétation s'offre à nous, le bruit de l'eau ruisselante et le vert nous plonge dans la nature. A l'étage, la 'nursery', les bébés pousses seront bientôt installés dans le laboratoire. Tout ce végétal terminera son voyage dans 'La Grangette', un potager d'intérieur offrant les meilleures variétés de plantes, de salades et d'aromates. Non content d'offrir une alimentation saine, ce luxueux mobilier est connecté et autonome. Il permet à ses utilisateurs de piloter l'ensemble à distance via une application mobile. La première étape de cette aventure ? Créer un prototype. C'est chose faite, il trône au milieu de la salle et nous attire comme un aimant.

Ecrit par le 19 décembre 2025

De IAM aux salades

L'entrepreneur spiripontain de naissance ne se prédestinait pas à l'agriculture. Ingénieur du son, Thibaut Pradier mène une première carrière dans l'industrie musicale et collabore avec IAM, Soprano ou le Wu-Tang Clan. L'homme traversera la manche pour s'installer à Londres à 17 ans et se construire un large réseau. Il y restera plusieurs années avant de revenir en France et de fonder sa société à l'âge de 24 ans. « J'ai totalement changé de secteur pendant 5 ans pour diriger un hôtel et un golf », se remémore-t-il. Il sillonnnera les pays d'Europe avec pour seul objectif : faire la promotion de la Provence et décrocher des contrats. Thibaut dirigera par la suite le groupe familial pendant quinze ans, une industrie du BTP spécialisée dans les carrières.

Rapidement, les questions existentielles prennent de la consistance, quels sont les besoins qui ont du sens ? « Mon épouse me faisait régulièrement part de son envie de manger des fruits sains, locaux et avec un bon goût », explique l'entrepreneur. La technologie lui fait également de l'œil. La combinaison entre agriculture et intelligence artificielle s'immisce progressivement dans son esprit. « J'ai pensé à mon grand-père qui m'engueulait quand je marchais sur son potager à Pont-Saint-Esprit. Avec du recul, j'ai compris qu'il avait trouvé la solution pour bien manger », reconnaît-il. Le raisonnement prend forme, le projet se dessine, « si nous arrivons à créer des voitures autonomes, pourquoi pas des potagers ? »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Bénédicte et Gaël en pleine session jardinage. Crédit photo : Linda Mansouri

Le 'vertical farming' naît au Japon

« Le 'vertical farming' ou agriculture verticale a démarré au Japon. 90% des salades et aromatiques vient du vertical farming, en raison de la pollution et du manque d'espace », explique Thibaut Pradier. Pays montagneux de 127 millions d'habitants dont la surface agricole est six fois plus réduite que celle de la France, le Japon n'a pas d'autres choix pour nourrir ses habitants. Pour avancer sur le chemin de l'autosuffisance alimentaire, les Japonais ont accueilli à bras ouverts le concept de fermes verticales. Mais c'est après la catastrophe nucléaire de Fukushima en 2011 que les fermes verticales ont vraiment pris leur essor.

Dans une ferme verticale, les cultures ne sont pas tributaires de la surface au sol, les légumes sont cultivés sur plusieurs étages. Des bacs de végétaux en rangs sont placés sur des étagères superposées et poussent hors-sol, dans un environnement clos et contrôlé. Les légumes puisent de l'eau dans laquelle

Ecrit par le 19 décembre 2025

leurs racines baignent (ce qu'on appelle l'hydroponie). Sous la lumière de néons, les racines trempent dans une solution riche en nutriments comme le potassium.

« L'eau est toujours équilibrée en Ph, la température, l'hydrométrie, l'ensoleillement sont contrôlés. Dans un potager indoor, il y a un lever et un coucher de soleil », nous explique Thibaut Pradier. Les herbes cueillies seulement à maturation conservent toute leur fraîcheur, leur goût et leur saveur et ce, tout au long de l'année. Une particularité importante, notamment pour les nombreux clients étoilés.

Le 'vertical farming' comprend 3 volets distincts : l'industrie (exemple : [Nordic Harvest](#), l'une des plus grandes fermes verticales d'Europe à Copenhague), le conteneur (exemple : [Freight farms à New-York](#)). « Et puis, il y a nous, directement du producteur au consommateur, dans votre cuisine. C'est une culture que l'on appelle 'verticale' car l'espace au sol tend à diminuer. A l'avenir, il y aura moins de jardins et de terres agricoles, il faut donc trouver des solutions pour nourrir une population grandissante », alerte le visionnaire.

A son arrivée à Avignon en 2018, Thibaut Pradier n'a qu'un seul objectif : élargir ses connaissances et rencontrer un maximum d'interlocuteurs. Pour ce faire, il rejoint les rangs de l'association incontournable en la matière : '[Association for Vertical farming](#)', suivi d'une adhésion à [Innov'alliance](#) ainsi que [Vegetalis](#). L'entrepreneur, autodidacte et visionnaire, en est persuadé, « dans 20 ans, toutes les cuisines seront équipées d'un potager indoor, au même titre que les fours et frigos ont fait leur première apparition dans les foyers. »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Ecrit par le 19 décembre 2025

Et voici le bébé. Crédit photo : La Granette

35 plantes, 3 univers

La Granette gravite autour de trois univers distincts : les aromatiques, la salade et les plantes healthy 'bien-être'. « Nous proposons 35 plantes différentes, pak Choi, épinard, shiso, mizuna, camomille, souci, etc. Parmi les aromatiques, du basilic thaï, grecque, citron... 64 plantes poussent dans une Granette, pour une famille de 4 à 6 personnes. La pousse est deux fois plus rapide que dans l'agriculture conventionnelle. Inutile de se préoccuper du gel ou du froid en hiver. Nous travaillons avec des pépiniéristes dans la région qui proposent même de la menthe banane. C'est une des raisons qui nous a poussés à nous installer à Avignon. Les plus gros semenciers internationaux sont situés dans la région : [Gauthier semences](#), le japonais [Sakata](#), le hollandais [Rijk Zwaan](#)... Eux fournissent les graines, et nous, nous testons. »

Chez La Granette, aucune plante n'est génétiquement modifiée, « nous utilisons les graines des catalogues existants ». Toutefois, l'entrepreneur nuance : « tout est génétiquement modifié, à commencer par nous-même. Il faut dédramatiser la génétique, l'important, c'est ce qu'on en fait. Est-ce dans le cadre d'une agriculture intensive ? Est-ce animé par l'appât du gain financier ? Ce qui nous intéresse, ce n'est pas l'industrie mais construire quelque chose qui a du sens. »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Crédit : La Grangette

CES de Las Vegas et 'New York tech summits'

Au CES de Las Vegas, l'entrepreneur identifie de grandes marques notables. Samsung, LG, Ikea présentaient déjà leur prototype de meuble. « On s'est dit que si les leaders de l'électroménager se lancent, c'est qu'un vrai marché est en train de se créer », souligne celui qui ira ensuite fouler le sol du salon indoor New York Tech Summits avec [Bénédicte Pariaud](#), agronome et première artisanne de la réussite de la Grangette. « Nous avions été sélectionnés parmi les 'start-up innovantes'. 200 personnes parlaient de l'indoor farming, 50% étaient américains, 40% asiatiques. Parmi les pontes, des chercheurs, des investisseurs et même le frère d'Elon Musk, [Kimbal Musk](#), qui fait pousser des salades dans les conteneurs », se remémore l'entrepreneur.

Rtone Lyon à la manœuvre

Très vite, Thibaut lance un appel d'offre, [Rtone](#) sera sélectionné. La société lyonnaise fabrique depuis plus de 10 ans des prototypes pour des grandes comme des petites marques. Il recrute ensuite Bénédicte Pariaud, issue d'[AgroParisTech](#) et titulaire d'un doctorat à l'[INRAE](#). C'est une référence dans

Ecrit par le 19 décembre 2025

l'agroalimentaire. Elle a travaillé 10 ans chez trois semenciers mondiaux, a voyagé dans le monde entier, étudié les pathologies des plantes... « C'est mon premier pilier dans cette aventure. On crée un objet qui crée la vie... », philosophe Thibaut Pradier.

Ce dernier travaille alors avec 35 ingénieurs de chez Rtone pour aboutir à un premier POC, (proof of concept) ayant pour vocation de montrer la faisabilité du procédé. « Nous sommes le seul projet à faire travailler toute la gamme d'ingénieurs : hardware, software, cloud, intelligence artificielle, mécanique, fluidique... Bénédicte, pendant ce temps, s'affairait à sélectionner les meilleures semences dans toute la région. J'apprends beaucoup avec la jeunesse. Je suis autodidacte, je n'ai pas le bac, j'ai tout appris sur le terrain », confie Thibaut Pradier.



Chaque plante est méticuleusement testée. Crédit photo : Linda Mansouri

Ecrit par le 19 décembre 2025

Et l'environnement ?

Économies en eau, les fermes verticales n'en demeurent pas moins énergivores. Elles n'utilisent pas la lumière du soleil, mais un éclairage artificiel de LEDs qui diffuse un spectre lumineux optimal. Toutefois cette consommation énergétique est à mettre en rapport avec, d'une part la productivité accrue des fermes verticales, et d'autre part la diminution radicale des coûts et des impacts environnementaux liés au transport des aliments.

« En rapprochant le lieu de production du lieu de consommation, nous réduisons considérablement les coûts d'approvisionnement », fait valoir le CEO. Et d'ajouter : « Nous consommons 90% moins d'eau que l'agriculture conventionnelle car nous sommes dans un circuit fermé. Pas de déchet, d'emballage, de plastique, d'herbicide, ni de pesticide. Le bilan carbone est 4 fois moins important que dans l'agriculture conventionnelle et l'énergie utilisée pour faire tourner les camions, les tracteurs, les avions, les bateaux... »

Autre avantage majeur, la traçabilité : les consommateurs savent exactement d'où proviennent leurs légumes. La qualité est également au rendez-vous selon le chef d'entreprise. « On cueille à maturité. Il faut savoir qu'à partir du moment où la plante est coupée, elle perd 50% de ses vitamines et nutriments en 48h. Ici, on coupe, on met dans l'assiette et on mange. Inutile de laver la salade. Au contraire, le goût explose en bouche », s'exclame-t-il.

Ecrit par le 19 décembre 2025



Bienvenue au laboratoire. Crédit photo : Linda Mansouri

Un potager connecté et autonome

Autre atout phare de la Granette, l'application mobile associée qui propose une large gamme de services connectés. « Grace aux capteurs, un millier de 'data points' nous permettent de recréer la courbe de vie d'une plante. » L'application est capable de faire du prédictif, de suggérer le meilleur emplacement pour permettre à la plante de pousser idéalement. Un dîner dans 15 jours avec 6 personnes ? Il ne manque plus qu'à paramétrier l'application pour que cette dernière vous propose une date de semence et de collecte des salades.

« L'homme a envie d'être acteur tout comme il est consommateur. La Granette, c'est un mélange entre le physique et le digital. Toutefois, l'homme n'est pas dépendant du numérique, la Granette ne contient aucun bouton, vante le fondateur. Vous saurez quelles sont les plantes prêtes à être collectées aujourd'hui, demain, la semaine prochaine ou dans 6 mois. » Intelligence (planification), visualisation de

Ecrit par le 19 décembre 2025

sa Granette, assistance, réalité augmentée, tout est pensé pour une application complète et fonctionnelle.

Crédit photo : la Granette

Positionnement très haut de gamme

Face aux monstres industriels de l'électroménager (Samsung, LG, etc.), inutile de se lancer dans une bataille digne de David contre Goliath mais privilégier plutôt un positionnement différenciant. « C'était le pot de terre contre le pot de fer, métaphorise-t-il. Il fallait partir sur du très haut de gamme, une stratégie de 'early adopters' (ndlr : un client qui achète systématiquement les nouveaux produits dans une catégorie donnée). Nous sommes sur une offre élitiste, c'est notre carte de visite. Concevoir et mettre sur le marché un produit hors normes engendre automatiquement des coûts. La première voiture n'était pas accessible à grand monde, idem pour la Tesla, à l'origine très couteuse. Avec le temps, nous souhaitons que la Granette se démocratise pour orner de nombreuses cuisines. »

Pour illustrer ce positionnement super premium, Thibaut fait appel à nul autre que [Pininfarina](#) qui dessinera les courbes de la Granette. « Nous avons longuement travaillé sur l'expérience utilisateur (UX), il fallait dessiner un beau produit », explique le fondateur. Pininfarina est leader mondial du design, à l'origine des courbes de toutes les Ferrari depuis 90 ans. La société a également travaillé avec Airbus, Lavazza, Peugeot, et bien d'autres. « Je les ai rencontrés à Turin, nous avons des valeurs similaires concernant le sustainable (durable), la technologie et le luxe, liste-t-il. En France, il y a deux choses que l'on sait très bien faire : le luxe (artisanat haut de gamme) et la gastronomie. Pour notre part, on fabrique en France, on valorise le savoir-faire, on design en Italie, les saveurs viennent de Provence. Nous avons une belle histoire à raconter. »

Ecrit par le 19 décembre 2025



Crédit photo: Linda Mansouri

Exposition au terminal d'affaires de Nice

La Granette s'est offerte le luxe d'exposer son végétal durant 3 semaines au sein du terminal d'affaires de Nice, 2e plus gros d'Europe. « Le public est constitué d'hommes d'affaire, de cadres supérieurs arrivant à bord de jet privé. Le trafic était intense pendant le festival de Cannes en juillet. Je ne connaissais pas cet univers qui fonctionne avec ses propres codes », pointe-t-il. Une belle victoire pour le Granette qui suscitera l'enthousiasme de la cible CSP++, disposée à acheter le produit alors qu'il s'agit encore que d'un prototype. « Les retours sont très positifs, nous avons pu échanger avec des publics divers, de la cible d'affaire aux employés (bagagistes, pilotes, commerçants, etc.).

Ecrit par le 19 décembre 2025



Exposition au terminal d'affaires de Nice. Crédit photo: la Grangette

Objet d'art

La beauté du produit, son design unique et noble en font un mobilier à part entière. « La première réaction du public porte sur la beauté de l'objet, souligne Thibaut Pradier. C'est un objet d'art, un visuel, un univers. On ne fait pas que pousser des légumes, on crée une atmosphère dans la maison. Une fois ouverte, La Grangette diffuse toutes ses senteurs qui embaument la cuisine, le toucher est exceptionnel, c'est toute une expérience. On souhaite travailler avec des architectes et des designers qui proposeront la Grangette à leur clientèle. » Le service apporté fait également la différence. A réception chez le client, le mobilier est déjà rempli de végétaux, sur mesure, adapté aux besoins du client. Il pourra ainsi dès le premier jour récolter sa salade et ses aromates.

Ecrit par le 19 décembre 2025

100 unités en septembre

A partir de septembre, 100 unités seront ouvertes pour réservation. Si les 100 commandes sont validées, les banques seront rassurées, la fabrication pourra débuter. Une levée de fonds ? Hors de question pour le fondateur qui refuse tout capital risque. Plutôt, un prêt à l'innovation de BPI France et de l'autofinancement. « Nous travaillons comme une start-up finalement au niveau de la méthode, mais au niveau du financement nous travaillons comme une société traditionnelle, reconnaît-il. Nous vivons tous les 6 mois, avec des étapes à franchir. Nous avons désigné le produit et l'expérience, nous sommes passés du rêve à la réalité. Nous avons réussi quelques étapes mais c'est comme le Tour de France, il nous en reste encore 20... »

Avignon-La Barthelasse, le Forum des associations a lieu ce dimanche 5 septembre

C'est ce dimanche 5 septembre que les nombreuses associations présenteront leurs activités. L'opportunité pour chacun, en cette rentrée de s'informer, découvrir et s'inscrire à un nouvel hobby ou continuer d'approfondir celui qui vous intéresse...

Les infos pratiques

Le forum des associations aura lieu ce dimanche 5 septembre de 10h à 18h, allée Antoine Pinay. Ile de la Barthelasse. Entrée libre.

MH

Avignon, Chapelle Saint-Michel, Exposition 'Bois sur sable'

Il était une fois deux amis. L'un travaillait l'image, exerçant son œil aux univers sableux tandis

Ecrit par le 19 décembre 2025

que l'autre s'adonnait à la collecte et la mise en forme de bois flotté. Tous deux eurent l'idée de présenter leur travail, en posant leur candidature aux appels à projets de la Ville, pour une exposition commune. Alors que les affres de la pandémie de Covid 19 semblent s'éloigner, les 50 œuvres de 'Bois sur sable' peuvent enfin s'installer à la Chapelle Saint-Michel, place des Corps saints dans l'intramuros d'Avignon.

Les artistes

Ils se nomment Alain Arrivets, figure avignonnaise bien connue pour avoir dirigé la Maison des associations IV de chiffre, rue des Teinturiers et, entre autres, écrit pour Vaucluse matin. Il s'exerce à la photo depuis plusieurs dizaines d'années. Jacques Pellegrin est lui un ancien du secteur médico-social. Il nourrit plus qu'une curiosité, presque de la tendresse pour le bois flotté qui dérive pour s'échouer, là, à ses pieds comme autant de témoignage d'anciennes et mystérieuses vies d'arbre à qui il tient à redonner vie.

L'intention

«Nous sommes deux Avignonnais qui exposons l'un -Alain Arrivets- des photos, l'autre -Jacques Pellegrin- des sculptures de bois flotté. Nous avons pensé que cette chapelle, qui est un lieu presque intimiste et très bien placé, serait l'endroit idéal pour exposer 50 de nos créations sur le thème du sable et du bois, deux matières auxquelles nous souhaitons redonner une nouvelle forme, une nouvelle vie, les 25 créations que nous exposons chacun se complétant,» assure Alain Arrivets.

Ce qu'ils proposent

«Cette notion de complémentarité est évidente, continue Jacques Pellegrin, puisque je trouve souvent le bois sur les rives sablonneuses de la Camargue, du Rhône ou encore au bord des torrents des montagnes. Mon travail consiste à donner une nouvelle vie à ce bois qui se délite, lui conférant une nouvelle existence, loin de ce qu'a pu connaître l'arbre qu'il fût. Pour autant, je ne me prétends pas sculpteur mais créateur de bois flotté. L'essentiel est dans la recherche du morceau de bois qui, de mon point de vue, va donner sens à la fois dans le mouvement qu'il propose, à travers la forme qu'il suggère, sa texture et sa couleur.»

Ecrit par le 19 décembre 2025



Jacques Pellegrin et Alain Arrivets exposent, chacun 25 œuvres, l'un imaginant des sculptures aux formes animales, l'autre explorant dessins et couleurs éphémères.

C'est le temps qu'on interroge

A travers l'empreinte du sable et du bois, n'est-ce pas le temps que l'on interroge ? « Oui, notamment lorsqu'il s'agit de photo, réagit Alain Arrivets puisque les images que je propose sont souvent des prises de vue très rapprochées, des détails de moments éphémères. Des clichés de plages -Mer morte- et de déserts -Mauritanie, Jordanie-. Sous l'effet de l'eau, du vent, ces moments capturés n'existent plus l'instant d'après.»

«C'est aussi vrai pour le bois dont je ne connais pas l'histoire, le lieu et les années d'existence, avance Jacques Pellegrin. Cependant je vais leur redonner une existence en les ponçant, parfois en les façonnant, en les lasurant de produit incolore pour mieux les conserver.»

«Notre objectif ? Interroger Alain Arrivets. Faire partager notre passion de la photo et du bois flotté devenus des créations d'émotion dans un lieu chargé d'histoire. La Chapelle Saint-Michel permet à tous

Ecrit par le 19 décembre 2025

ceux qui ont envie d'exposer de faire passer un message, une émotion. Nous avons obtenu d'exposer en répondant à un appel à projet lancé, chaque année, par la Ville d'Avignon. » « Je voudrais ajouter, relève Jacques Pellegrin, que les personnes qui viennent voir du bois flotté peuvent être surprises parce que les bois présentés ne donnent pas à voir le gris du bois flotté, ni, souvent, son aspect, parce que je les travaille en les ponçant, en les lasurant ce qui fait ressortir leur couleur naturelle et d'origine. »

Les infos pratiques

Exposition 'Bois sur sable'. Jacques Pellegrin créateur de bois flotté et Alain Arrivets, photographe. Jusqu'au 17 septembre. De 15h à 19h en présence des artistes. Chapelle Saint-Michel, place des Corps saints à Avignon. Une exposition issue du [programme culturel Quartet +](#) Contact. Alain Arrivets 06 46 27 38 39

Avignon : 2M€ dans la modernisation et l'extension des écoles

Ecrit par le 19 décembre 2025



Aujourd’hui sonne l’heure de la rentrée pour les écoliers des 57 établissements d’Avignon. L’occasion de faire le point sur les travaux de modernisation et d’extension engagés par la municipalité depuis quelques années. Moderniser le bâti, améliorer les performances énergétiques, mieux répondre aux nouveaux usages, accueillir le nombre croissant d’élèves... tels sont les défis de notre ère.

Trois grands projets d’extension/réhabilitation en 2021

École Sainte-Catherine : 975 000€

Plusieurs travaux ont vu le jour : création côté maternelle, en lieu et place du bungalow installé, d’une extension en limite des deux cours maternelle/élémentaire. Aménagement d’une seconde extension au niveau de la dent creuse de l’entrée ; création d’extensions en limites des bâtiments pour les locaux de l’élémentaire. Maîtrise d’œuvre : Scop Ecostudio. Mise à disposition des locaux : septembre 2023.

École maternelle Camille Claudel : 345 000€

Création d’une salle de classe, d’un dortoir et d’un sanitaire. L’extension sera implantée en retrait de la limite de propriété (4 m), avec dans un même espace la salle de classe et le dortoir (avec rideau). Ceci permet de requalifier les espaces enherbés aujourd’hui et de ne pas obérer l’avenir, avec la création d’une classe supplémentaire. Il sera aussi procédé à la mise en conformité de certains espaces de l’école existante (remplacement de portes de secours, création locaux coupe-feu), suite à avis défavorable de la dernière commission de sécurité. Mise à disposition des locaux :

Ecrit par le 19 décembre 2025

Toussaint 2021 (hors impact Covid).



Crédit photo: ville d'Avignon



Crédit photo: ville d'Avignon

École maternelle Clos du Noyer : 485 000€

Ecrit par le 19 décembre 2025

Création d'une salle de classe, d'un dortoir et d'un sanitaire. Extension au sein d'un nouveau bâtiment, qui requalifierait l'entrée de l'école et qui permettrait de ne pas obérer l'avenir, avec une possibilité de créer une autre classe supplémentaire. Au-delà du besoin immédiat, un préau d'entrée est créé, ainsi qu'un local à vélo/trottinettes sur l'exemple de ce qui a été fait à Louis Gros. Cette proposition nécessitera d'empêter au-delà de la limite de propriété, vers la coulée verte. Les délais de réalisation seraient aussi plus longs, entre les délais d'instruction, les délais de mise en œuvre de fondations et le délai de réalisation du bâtiment. (6 à 7 mois de construction). Mise à disposition des locaux : automne 2021 (hors impact Covid).



Crédit photo: ville d'Avignon

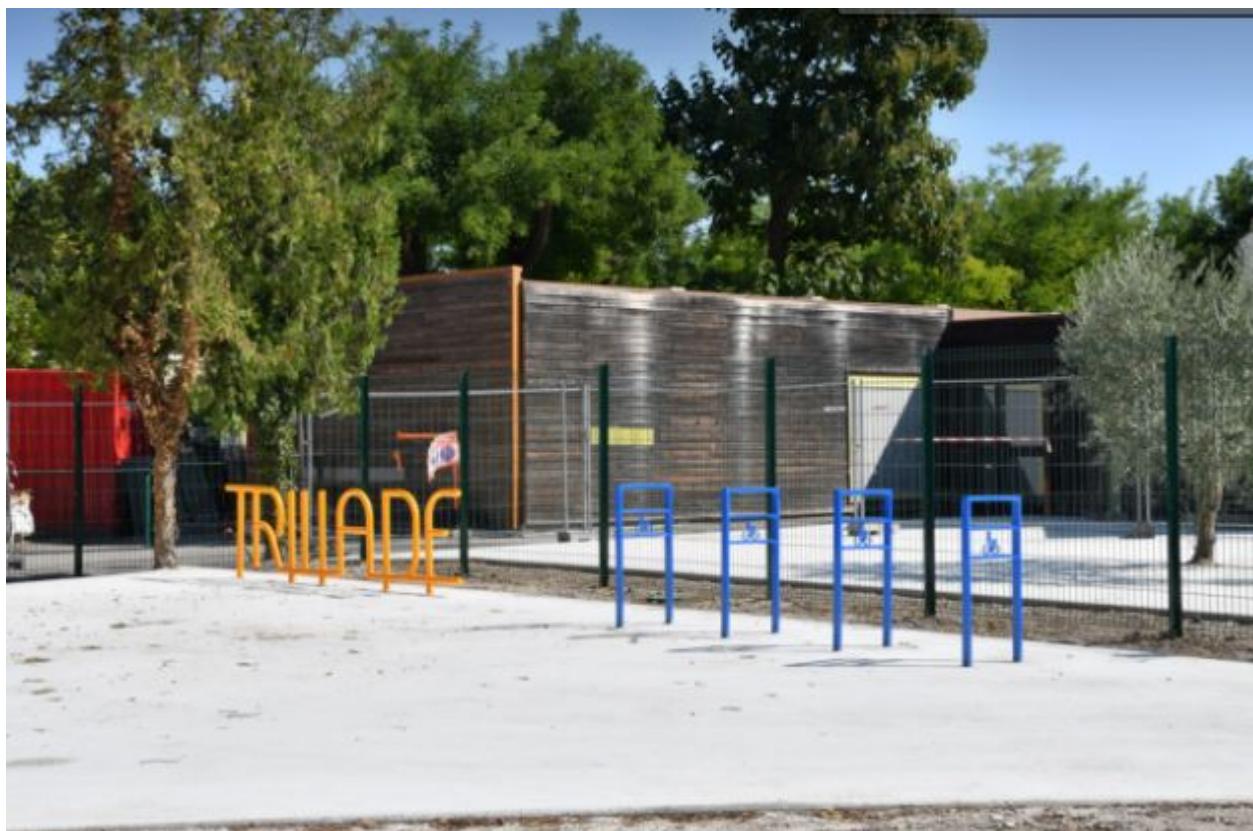
Moderniser l'existant

Lors de l'été 2021, ont été réalisés plusieurs interventions : à l'école maternelle Saint-Jean, 2 salles de classe ont été créées ainsi qu'un espace sanitaire pour un coût de 43 000 euros. À l'école Bouquerie, 125 000€ ont été investis dans la création de deux espaces sanitaires (cour bénédictines pour les élèves de maternelle et cour Bouquerie pour ceux de l'élémentaire). À l'école Mistral, ce sont 110 000€ qui ont été investis dans la remise en état de la toiture et des classes endommagées suite à l'incendie survenu en mai dernier.

600 000€ ont été consacrés en 2021 à la poursuite des travaux de mise en accessibilité des écoles. Ces travaux concernent ou concerteront dans les prochaines semaines : l'école élémentaire Croisière avec la

Ecrit par le 19 décembre 2025

création de deux ascenseurs et la mise en accessibilité des sanitaires. L'école maternelle Clos de la Murette avec la création de rampes en béton et le remplacement de menuiseries en béton. L'école élémentaire Saint-Gabriel avec la création d'une rampe en béton le long de l'école qui dessert toutes les classes et la mise en accessibilité des sanitaires. L'école élémentaire de la Trillade A et B avec la création de rampes en béton, la mise en accessibilité du bâtiment RASED, des escaliers intérieurs et des sanitaires. L'école élémentaire les Rotondes avec la mise en conformité des escaliers intérieurs et extérieurs et de la porte d'entrée.



Crédit photo: ville d'Avignon

Parvis végétalisés

La Ville s'est engagée dans le réaménagement des parvis des écoles avec pour objectifs leur sécurisation, l'encouragement à l'usage des modes de déplacement doux et la végétalisation de ces lieux de rencontres. Cette année, ont été ou seront réalisés : le parvis de l'école élémentaire de l'Amandier avec la suppression du stationnement, la végétalisation de l'espace et la sécurisation d'un circuit pour la pratique de vélo pour un investissement de 120 000€. Le parvis de l'école maternelle du Clos du Noyer avec l'extension du bâtiment sur le parvis et la cour pour un investissement de 26 000€. Le parvis de l'école maternelle de la Trillade avec le déplacement de l'entrée de l'école, la sécurisation des abords qui passent en sens unique, l'amorce sur la coulée verte, la mise en valeur des arbres existants et la plantation de nouveaux pour un investissement de 150 000€.

Ecrit par le 19 décembre 2025



Crédit photo: ville d'Avignon

Le Tipi fête ses un an

Ecrit par le 19 décembre 2025



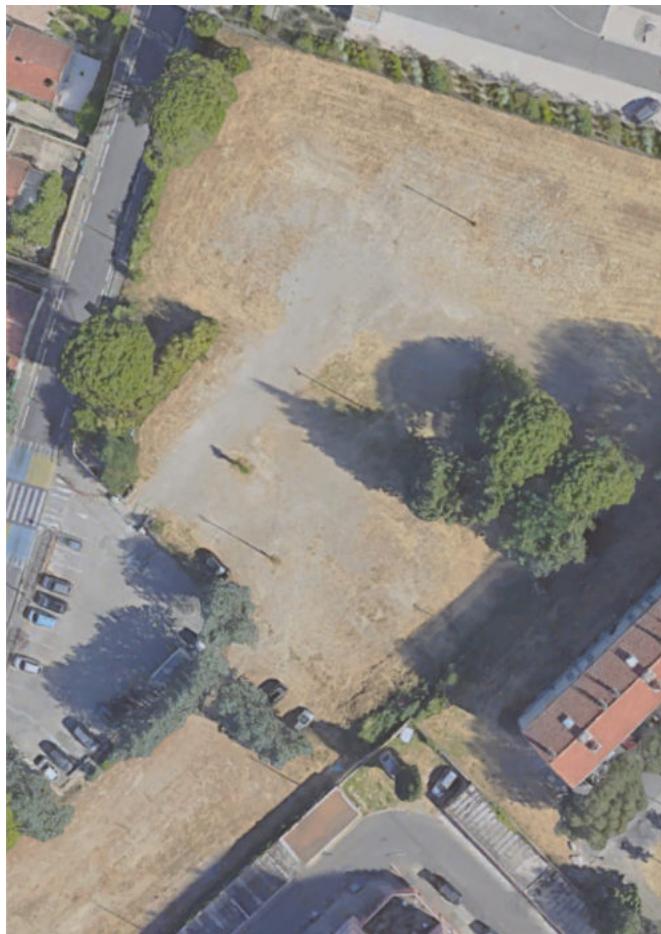
Le Tipi fête ses 1 an ce samedi 4 septembre. Pour l'occasion, une programmation musicale aura lieu au sein de la ferme urbaine, avec la venue exceptionnelle de [Jabberwocky](#), [Macadam Crocodile](#) et [Anoraak](#).

« Nous mettons tout en place pour retrouver la belle ambiance présente à l'inauguration l'année dernière. On invite donc tous les Avignonnais à venir découvrir l'évolution de la ferme et à profiter du lieu ! », se réjouit Paul-Arthur Klein, fondateur de l'association [Les jeunes pousses](#). Au programme : marché d'artisans et de producteurs, visite de la ferme urbaine de 16h30 à 17h30, concerts, bar et foodtrucks.

Informations pratiques : de 16h à 00h. Tarif adhérent 8€, non-adhérent 13€. Entrée gratuite pour toute arrivée avant 18h (Gratuit pour les moins de 12 ans toute la soirée). Plus d'informations : [cliquez ici](#).

Lire aussi : [Paul-Arthur Klein : « le Tipi est la 1ère ferme urbaine du Vaucluse »](#)

Ecrit par le 19 décembre 2025



Le site de la ferme urbaine Le Tipi à l'arrivée de l'association en juin 2020 © Google Earth Pro

0 10 m



Avant/après.



Le site de la ferme urbaine Le Tipi en juin 2021 © Fabien Piccinin

0 10 m



Ecrit par le 19 décembre 2025



Programmation du Tipi