

Ecrit par le 10 juillet 2026

# Barreau d'Avignon, Jean-Maxime Courbet sera nommé bâtonnier le 1er janvier 2022



**Le Barreau d'Avignon a élu son nouveau bâtonnier, Maître Jean-Maxime Courbet, 52 ans, spécialisé en droit des affaires et de la famille et installé à Agroparc. Il succèdera à Guillaume de Palma en janvier 2022. Big data, protection des données juridiques, réformes, le dirigeant de l'Ordre reste attentif à la progression de l'Intelligence artificielle, particulièrement dans les champs sensibles de la Loi et de la Justice.**

Jean-Maxime Courbet a déjà œuvré au sein du Conseil de l'Ordre lors de trois mandats et est président délégué de la Caisse autonome des règlements pécuniaires des avocats (Carpa) du Barreau d'Avignon qui compte 313 avocats. Entretien.

## La Covid

«Le premier confinement -à partir du 17 mars 2020- a été radical, les tribunaux et les cabinets fonctionnant au ralenti. Lors du 2° confinement l'activité a été maintenue et celle des cabinets a été quasi-normale, notamment grâce aux visioconférences et consultations par téléphone. D'ailleurs, le niveau des fonds en dépôt à la Carpa est similaire à 2019, ce qui indique une année en cours structurellement identique à l'avant Covid, fait d'ailleurs corroboré par l'activité enregistrée par le

Ecrit par le 10 juillet 2026

Tribunal judiciaire.»

## Les réformes

«Nous faisons face à des vagues de réformes incessantes ce qui est usant pour les avocats comme pour les magistrats qui doivent, sans cesse, se réadapter. Ce qu'on aimerait ? Une pause dans ces réformes et l'adaptation de l'outil législatif existant plutôt que de créer sans cesse de nouvelles lois. Nous faisons face à un mille feuilles complexe, que l'on n'a pas le temps de mettre en œuvre, de réformes imposées puis décalées. L'organisation judiciaire a été revue transformant le Tribunal de grande instance en Tribunal judiciaire et le Tribunal d'instance en Chambre de proximité. La prise de date préalable obligatoire permet désormais au justiciable de connaître la date de début de son audience -date d'assignation- même si la date de fin de procédure reste, elle, inconnue...»



## L'informatique

«Désormais nous disposons d'une chaîne pénale dématérialisée. Tout cela va vers une amélioration mais il faut prendre le temps de vérifier que l'outil soit bien adapté, que l'avocat puisse faire face à ces multiples réformes, être formé, que les tribunaux aient le temps de s'adapter avec des moyens humains et matériels adéquats. Ainsi, la Cour Criminelle-qui est en phase d'expérimentation dans 15 départements et qui devrait à terme remplacer la Cour d'Assise- sera composée de magistrats professionnels. Des magistrats professionnels par ailleurs déjà installés dans d'autres tribunaux. S'ils siègent au Tribunal judiciaire, en matière pénale comment trouveront-ils le temps de siéger en matière civile ? Auront-ils suffisamment de temps pour examiner les dossiers d'une certaine gravité en matière pénale ? L'institution judiciaire sera-telle dotée des moyens humains en nombre de magistrats et de greffiers afin que le justiciable ne pâtisse pas de cette situation ? Sur le papier cela peut paraître formidable mais qu'en sera-t-il sur le terrain ?»

Ecrit par le 10 juillet 2026

## Les modes alternatifs de règlement des différends

«Les modes alternatifs de règlement des différends (Mard), c'est LA tendance de la réforme. Le concept ? Recourir au mode amiable préalablement à l'action de justice par la voie de la médiation via un avocat, un médiateur ou un conciliateur. L'adage ne dit-il pas 'qu'un mauvais accord vaut mieux qu'un bon procès' ? Si les modes alternatifs de règlement des différends sont importants, ils ne doivent cependant pas devenir un frein à l'accès à la justice, ou du moins en ralentir ou en rallonger le process ni en augmenter le coût. Le barreau est naturellement ouvert à ce type de règlement de conflit, nombre de confrères œuvrent en ce sens, même s'il est parfois difficile de se faire entendre par ses clients. L'avocat s'il est, pour beaucoup synonyme de contentieux, est aussi synonyme de conseil et de protection !»



Des modes alternatifs de règlement des différends (Mard)

## L'arbre qui cache la forêt

«Ce qui m'interpelle ? C'est le rapport à l'Institution judiciaire. Or, sur ce plan le discours n'est pas clairement affirmé. A mon sens il faut préserver l'accès au droit et au juge pour l'ensemble des justiciables. Il ne faudrait pas que ces solutions proposées finissent en réalité par éloigner les justiciables de l'Institution judiciaire, tout en permettant, 'en même temps', de restreindre le développement pourtant nécessaire de cette même institution. Alors oui pour des solutions alternatives à condition qu'elles ne soient pas restrictives.»

## La réforme du Big data

«Là aussi il faut exercer un œil critique et attentif. La numérisation de l'ensemble des décisions de justice, de la jurisprudence, tout comme de l'ensemble des textes de lois sont une bonne chose, tout comme la dématérialisation des procédures est un progrès. En revanche, l'utilisation de l'ensemble des données jurisprudentielles passées à la moulinette d'un algorithme afin qu'une assurance de protection

Ecrit par le 10 juillet 2026

juridique détermine la recevabilité d'un recours ou non, et donc de sa prise en charge, interroge. Doit-on craindre un recours au Big-data imposé, non plus seulement par les assurances de protection juridique mais par l'institution judiciaire elle-même ? Qui aura accès aux algorithmes pour déterminer ce qu'ils contiennent et déterminent ?»



## La jurisprudence

«Qu'en est-il de la jurisprudence, l'ensemble des décisions de justice ? Car elle fait naturellement aussi partie du droit français, contribuant à faire évoluer la loi. Le risque ? Que le recours systématique au Big data ne finisse par figer cette jurisprudence. L'avocat, tout comme le juge, sait parfois faire preuve d'inventivité, de créativité sur le plan juridique alors que l'algorithme ne dispose pas de cette ouverture d'esprit.»

## Le danger

«Si le recours au Big data en matière de justice reste un choix non-déterminant, un outil de travail au demeurant fantastique, alors il n'y a pas de danger. En revanche, si sous des prétextes divers les assurances de protection juridique venaient à soumettre préalablement vos demandes à leur algorithme avant de prendre une décision sur la prise en charge de vos honoraires pour traiter votre dossier, il y a danger ! Il s'agirait alors d'une régression et non pas de progrès. En effet qui sera en mesure de dire et de contrôler ce qu'il y a dans l'algorithme de la compagnie d'assurance pour orienter une décision sur votre dossier selon qu'il sera recevable ou non ?»

Ecrit par le 10 juillet 2026



Quels modes de pensée et de calculs régiront les algorithmes ?

### Que met-on dans l'algorithme ?

«Aujourd'hui c'est à l'avocat de dire s'il vous conseille ou non d'engager une action. Nous nous situons là à l'orée de la déshumanisation de la société. C'est l'histoire du radar sur la route. Avant le policier ou le gendarme vous arrêtait pour excès de vitesse mais si vous aviez une raison impérieuse : un enfant en péril, une femme sur le point d'accoucher, l'homme en uniforme vous ouvrait la route et ne dressait pas de procès-verbal. Aujourd'hui, le radar produit ses statistiques et se contente de flasher les automobilistes. On sait où il se situe alors on freine, son action est moindre, et on nous dit qu'il s'agit de progrès. On peut s'interroger sur la réalité humaine du progrès. Je le répète, l'informatique est un formidable outil, une aide à la synthèse extrêmement utile mais la relation humaine, la discussion restent primordiales.»

### L'Intelligence artificielle

«J'ai appris, il y a quelques semaines, que l'Intelligence artificielle avait breveté une invention. Procédé refusé dans tous les pays de tous les continents sauf... l'Afrique du Sud qui vient d'accepter l'enregistrement de ce brevet, ouvrant une brèche et une nouvelle ère en matière de brevet ou l'être humain n'est plus le seul à pouvoir déposer un brevet ! C'est vertigineux parce qu'à un moment donné, la décision peut, parfois, nous échapper. L'outil informatique permet de rechercher par mots-clés des solutions, des trames d'actes ce qui nous aide énormément. Le revers de la médaille ? C'est quand on dit que l'IA (Intelligence artificielle) peut tout faire. Oui on peut y trouver des statuts de société mais ceux-ci sont-ils vraiment adaptés à votre situation, à vos projets ? Encore une fois une relation humaine basée sur la confiance, auprès de professionnels compétents me semble toujours préférable.»

Ecrit par le 10 juillet 2026



L'intelligence artificielle

### **Le choix du coût**

Nous sommes aussi ici confrontés au choix du coût : un document lambda, issu d'une LegalTech, que l'on vous vend, sur internet, comme adapté à votre situation. Les LegalTechs ? Ce sont des start-up de droit en ligne fournissant des documents juridiques à leurs clients à bas-coût. Ces sites font une publicité tapageuse insistant souvent sur le prix attractif de leurs prestations. Pour moi, l'individu, le consommateur, peut aussi comprendre que le prix le plus bas n'est pas toujours synonyme de qualité et que d'autres paramètres doivent être pris en considération. L'accélération de ces masses d'informations, le développement des réseaux ne remplacent ni le contact humain ni la réflexion.»

### **La sécurité informatique**

«L'informatisation de notre société soulève aussi la question de la sécurité informatique. On sait que les attaques informatiques se multiplient aujourd'hui contre les sites emblématiques du Pentagone ou la CIA (Central intelligence agency), mais aussi des hôpitaux en France ou de nombreuses entreprises. Le plus grand risque aujourd'hui ? La paralysie du système tant nous sommes devenus dépendant de son fonctionnement. Sommes-nous réellement prêts à affronter une pandémie virale informatique qui affecterait l'appareil judiciaire ? Sommes-nous à l'abri de ces cyber attaques et y sommes-nous préparés ?»

Ecrit par le 10 juillet 2026



Sécuriser les réseaux informatiques

### **Pourquoi je suis devenu avocat ?**

«Pourquoi je suis devenu avocat ? Parce que depuis toujours l'injustice m'insupporte. J'ai eu ce sentiment que l'avocat pouvait aider à rétablir les choses, porter la parole de ceux qui n'arrivaient pas à se faire entendre.»

### **Les grands enjeux de l'avocat de demain, le défi le plus important ?**

«Garder, maintenir et étendre la place de l'avocat au sein de la société. L'avocat écoute, conseille, porte la parole, défend, il faut qu'il sache rester présent dans une société qui a tendance à ubériser les métiers, découper et dématérialiser les liens humains. Ce qui est regrettable ? Que les gens voient les avocats comme le dernier recours lorsque la difficulté est là. On a tous en tête les géôles du bout du monde où l'avocat est attendu comme le sauveur. L'image est restrictive, car si la défense est reconnue comme le rôle premier de l'avocat, elle ne doit pas occulter notre rôle primordial de conseil.»



Ecrit par le 10 juillet 2026

## Côté hobby ?

Sportif, Jean-Maxime Courbet aime pratiquer la randonnée, détient un brevet de pilote d'avion, a remporté la Juris Cup de Marseille avec le Barreau d'Avignon deux fois sans compter le concours de l'éloquence dont il a assuré le déroulement depuis 2006 et durant six ans.

## Son rôle

Le bâtonnier est le représentant des avocats de son barreau. Il est à la tête du Conseil de l'Ordre qui veille à tous les aspects de la profession d'avocat et à son administration. Il assure aussi et surtout le bon fonctionnement du Barreau, au respect de la déontologie, à la discipline, et à la représentation de la profession auprès de toutes les instances de la société et s'exprime sur la position de l'Ordre. Son engagement requiert d'être à l'écoute et au service de ses confrères. Il assure la gestion de l'ordre des avocats et de règlements de différends. Le bâtonnier peut aussi initier une procédure disciplinaire à l'encontre d'un avocat qui sera soumise ensuite au Conseil régional de discipline.

## Élections

Le bâtonnier est élu - pour Avignon en juin et pour une nomination en janvier- au scrutin majoritaire à deux tours par l'ensemble des avocats inscrits au Barreau ainsi que les avocats honoraires. La durée de son mandat est de deux ans.

Ecrit par le 10 juillet 2026



Jean-Maxime Courbet

## 22, voici la nouvelle saison de 'Musique Baroque en Avignon'

Ecrit par le 10 juillet 2026



Et c'est la 22e présentée par son président, Robert Dewulf à La Mirande aux côtés de Raymond Duffaut, conseiller artistique qui se félicite : « Enfin nous allons pouvoir assister à des concerts live, en présentiel, près des musiciens, en temps réel après un an et demi de pandémie et de restrictions drastiques des relations humaines ».

L'an dernier seulement 3 concerts sur 9 avaient pu avoir lieu, Raymond Duffaut espère que cette année, le programme pourra se dérouler normalement. A commencer par l'hommage à Jean-Claude Malgoire, avignonnais, précurseur du retour du baroque et président de l'Association du Festival de Musique Ancienne entre 1988 et 1998, le 19 octobre au Conservatoire du Grand Avignon à 20h 30. Et c'est sa fille, Florence Malgoire, violoniste, qui proposera une soirée autour du violon au XVIIème siècle avec des partitions de Fescobaldi et Bertali.

Le 14 novembre à 17h, même adresse, l'Ensemble Sébastien de Brossard se concentrera autour de Georg-Philipp Telemann « Du profane au sacré ». Une date à retenir également, celle du mardi 7 décembre à l'Opéra (rénové) : Renaud Capuçon au violon, David Fray au piano pour des sonates de Bach, Schubert et Schumann à 20h 30.

Une semaine avant Noël, le 19 décembre 17h à la Collégiale St-Didier d'Avignon, les Petits Chanteurs de Saint Joseph, venus de Carcassonne, feront résonner les plus beaux chants de la Nativité (Lully, Daquin,

Ecrit par le 10 juillet 2026

Mendelssohn).

Pour les fans de Bäch, d'abord l'intégrale des Suites pour violoncelle, de la BWV 2007 à 2012 réparties en 2 concerts, les 29 et 30 janvier 17h, à la Collection Lambert. Ce sera Emmanuelle Bertrand, Victoire de la Musique 2002 et Lauréate du Concours International Rostropovitch qui maniera l'archet. Toujours pour les 'Bächophiles', les fameuses 'Variations Goldberg' composées en 1740, interprétées par le claveciniste Jean Rondeau le 20 avril chez Gérard Gelas, au théâtre du Chêne Noir, ce qui sera une première.

Pour conclure la saison, un final en beauté le 28 juin dans les magnifiques jardins du musée Calvet à 21h 45, Jordi Savall pour un programme 'Folias et Romanescas'. L'inoubliable interprète de la musique du film 'Tous les matins du monde' d'Alain Corneau jouera de son instrument de prédilection, la viole de gambe, entouré de théorbe et percussions pour des musiques anciennes et catalanes.

**Contact :** [www.musiquebaroqueenavignon.com](http://www.musiquebaroqueenavignon.com)



Écrit par le 10 juillet 2026

Robert Dewulf, président, et Raymond Duffaut, conseiller artistique de Musique Baroque en Avignon.

## 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](https://jeparticipe.avignon.fr) ou par mail : [ateliers-planclimat@mairie-avignon.com](mailto:ateliers-planclimat@mairie-avignon.com). Ces temps d'échange

Ecrit par le 10 juillet 2026

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](http://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.

### 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

Ecrit par le 10 juillet 2026



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.

### 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.

Ecrit par le 10 juillet 2026



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. »

Ecrit par le 10 juillet 2026

## 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 gastronomique La Treille

Ecrit par le 10 juillet 2026



**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'Île 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 10 juillet 2026



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 10 juillet 2026

- 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 10 juillet 2026



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 10 juillet 2026

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.

Ecrit par le 10 juillet 2026

## 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](mailto:contact@cpme84.org) et [www.cpme84.com](http://www.cpme84.com)  
MH

# La Grangette, le potager connecté qui fleurira dans les cuisines



**Tout part d'un besoin impérieux : trouver du sens. Ce dernier prendra la forme d'un mobilier**

Ecrit par le 10 juillet 2026

## **niche 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.

### **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 sillonnera 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 10 juillet 2026



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 10 juillet 2026

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 10 juillet 2026



Écrit par le 10 juillet 2026

Et voici le bébé. Crédit photo : La Grangette

### **35 plantes, 3 univers**

La Grangette 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 Grangette, 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 Grangette, 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 10 juillet 2026



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 avons 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

Écrit par le 10 juillet 2026

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, fluide... 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 10 juillet 2026

## Et l'environnement ?

Économes 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 10 juillet 2026



Bienvenue au laboratoire. Crédit photo : Linda Mansouri

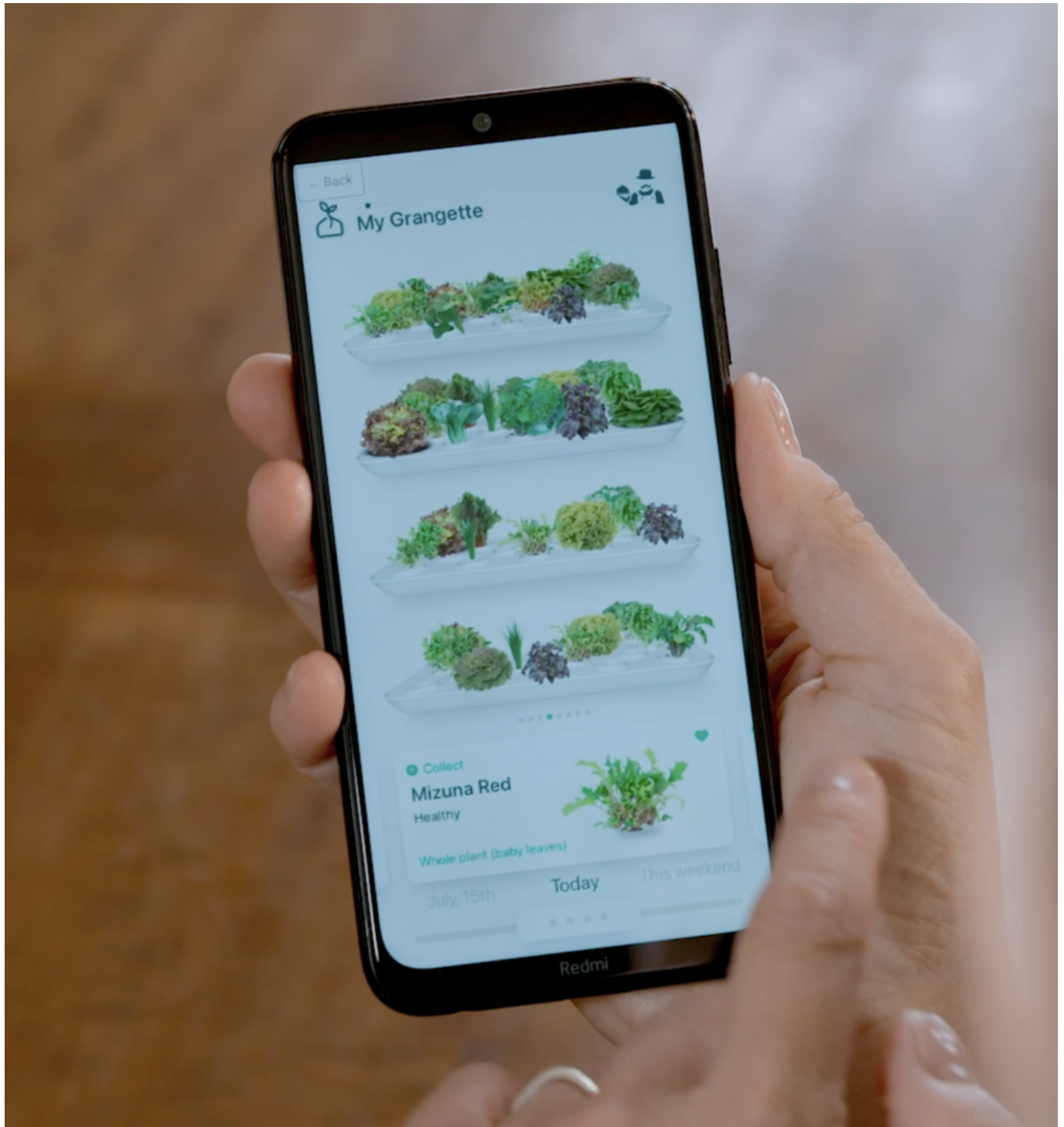
## Un potager connecté et autonome

Autre atout phare de la Grangette, 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 paramétrer 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 Grangette, c'est un mélange entre le physique et le digital. Toutefois, l'homme n'est pas dépendant du numérique, la Grangette 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 10 juillet 2026

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



Ecrit par le 10 juillet 2026

Crédit photo : la Grangette

## 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 coûteuse. Avec le temps, nous souhaitons que la Grangette 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 Grangette. « 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 10 juillet 2026



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 10 juillet 2026



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 10 juillet 2026

## 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

Ecrit par le 10 juillet 2026



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**

Ecrit par le 10 juillet 2026

## 'Bois sur sable'



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

Ecrit par le 10 juillet 2026

## **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 10 juillet 2026



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 ? Interroge 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 10 juillet 2026

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