

Ecrit par le 10 juillet 2026

(Vidéo) La Ville d'Avignon se dote d'un nouveau Plan local d'urbanisme pour dessiner l'avenir



Le nouveau Plan local d'urbanisme entre dans la phase de concertation avec les Avignonnais. Sa mission ? Donner une lisibilité, de la cohérence, plus d'harmonie aux faubourgs extramuros d'Avignon, avec une exigence de plus : la qualité de l'habitat, de l'environnement, du cadre de vie et des liaisons entre les quartiers en devenir et à venir. Les Avignonnais sont invités à donner leur avis sur [Je participe.avignon.fr](https://je-participe.avignon.fr)

Conduit par Cécile Helle, maire d'Avignon et Paul-Roger Gontard, adjoint au maire délégué au développement territorial et urbain ainsi qu'aux grands projets, le nouveau Plan local de l'urbanisme (PLU) entre dans la phase de concertation avec la population. L'outil a pour mission de réinventer la ville sur elle-même et, surtout, d'apporter un nouveau souffle à un habitat 'dont certains quartiers comme la Rocade' on passablement écorné la notion de 'qualité d'habiter' a sévèrement relevé Cécile Helle. Bref, l'outil dictera les règles de la construction, de la réhabilitation et de la végétalisation pour les 10 ans à venir.

Ecrit par le 10 juillet 2026

La feuille de route ?

Il sera question de renforcer l'attractivité et le rayonnement d'Avignon en affirmant sa position au centre du Delta rhodanien ; de Conjuguer harmonieusement héritage et invention de la ville de demain ; de Tendre vers la ville méditerranéenne durable en intégrant le climat au mode de vie, en réduisant les déplacements et en proposant des modes de déplacements doux, en favorisant la vie de quartier et en donnant de la place à l'eau, à la faune et à la flore. Pour quel résultat ? Une ville à taille humaine, apaisée, aux activités travail et commerce vécus le plus possible en proximité.

La ville-jardin

Cécile Helle et Paul-Roger Gontard expliquent que la singularité de la ville d'Avignon réside en ses paysages, ses espaces agricoles et naturels qu'ils souhaitent préserver. Ils poussent même les Avignonnais eux-mêmes à participer à l'identification, à la conservation et à la restauration de patrimoines architecturaux voisins, peut-être méconnus ainsi qu'à la préservation de la trame verte -composée d'espaces naturels et agricoles, parcs et jardins- et bleue -sorgues et canaux- afin de préserver la nature dans le cadre de vie de chacun.

Les spécificités du PLU ?

Le document entre vraiment dans les détails propres à son temps, notamment en introduisant le 'Coefficient de biotope par surface' pour inciter à la création et à la conservation d'espaces verts ainsi qu'à la plantation d'arbres afin de favoriser la biodiversité et de limiter l'imperméabilisation des sols. Ce coefficient fixe également les surfaces non imperméabilisées sur le lieu de construction et réclame plus d'espace libre de pleine terre, de toitures ou de façades végétalisées.

Les zones agricoles et naturelles dorénavant préservées

L'île de la Barthelasse, la Ceinture verte, les foins de Montfavet seront maintenus dans leur vocation agricole. Le PLU s'attachera aussi à protéger les jardins remarquables, la préservation et et la valorisation des canaux d'irrigation, les cheminements piétons et le renforcement de la trame végétale. Ce souci va jusqu'au traitement paysager des clôtures -comportant des trouées pour laisser le passage de la petite faune- qui devront être doublées, dans la majorité des cas, par des haies végétales adaptées au climat.

Le facteur social

Cécile Helle le martèle, elle veut conserver une ville à taille humaine accueillante qui tient également compte de la fluctuation du nombre de membres au sein d'un même foyer au fil de la vie comme par exemple l'arrivée d'enfants dans le foyer ou leur départ, les familles monoparentales ce qui appelle une plus grande diversité de proposition de logements et de bâtis en adéquation avec la demande et les souhaits des habitants. Le maire insiste sur la préservation du patrimoine, particulièrement aux abords de l'intramuros. Concernant les quartiers prioritaires de la ville qui font l'objet, notamment, de

Ecrit par le 10 juillet 2026

l'opération Cœur de ville, ils seront revus pour favoriser des percées visuelles, dégager des vues, adapter les hauteurs et offrir des espaces extérieurs aux grands ensembles.

Des projets exemplaires

Quatre secteurs majeurs devraient s'épanouir dans les années à venir avec Bel-Air ; Joly-Jean ; le quartier de la gare de Montfavet et le quartier Courtine-Confluence. Le maire d'Avignon fait savoir que ces quartiers seront porteurs de fortes influences en termes de qualité urbaine, architecturale, paysagère et environnementale. Le défi ? Organiser les liaisons avec les tissus bâtis, les espaces naturels et le lien avec les faubourgs et la ville centre avec des cheminements piétons et cyclistes.

A propos des bâtis remarquables

La ville d'Avignon met l'accent sur 300 bâtis remarquables en cours d'identification retraçant l'histoire urbaine et rurale au gré de style architecturaux art déco et art nouveau, mas typiquement provençaux et contemporains. Ainsi, le PLU interdit désormais la démolition de ces constructions remarquables.



Paul-Roger Gontard, adjoint au maire et Cécile Helle, maire d'Avignon

Pourquoi un PLU ?

«Pour redonner du sens à la règle et passer d'un urbanisme 'normé' à un urbanisme de 'projet' insiste Cécile Helle. En clair ? En finir avec la consommation d'espaces agraires pour concentrer un habitat de meilleur qualité mais ponctué de verdure. C'est ainsi que le PLU se décline en PADD ; Projet d'aménagement et de développement durables et d'un règlement graphique composé de cartes de

Ecrit par le 10 juillet 2026

secteurs de ville délivrant des OAP : Orientations d'aménagement et de programmation. On y apprend la nature des activités autorisées pour les constructions et les espaces non-bâtis, les volumes, hauteurs et implantations autorisés, la qualité architecturale, environnementale et paysagère souhaitées.

Les quartiers visés

Les quartiers stratégiques urbains visés sont : l'îlot Souvet ; Saint-Michel ; l'avenue Pierre Sépard ; l'entrée de ville Sud-Est ; le quartier Bel-Air-la Cristole ; Joly-Jean-Rocade Sud ; Avignon Confluence ; le quartier de gare Montfavet et la Technopole.

Ce qu'ils ont dit

«Les habitants sont invités à consulter les documents sur la plateforme **Je participe.avignon.fr** et à déposer leurs remarques et commentaires, a précisé Paul-Roger Gontard, adjoint au maire. Ce nouveau PLU (Plan local d'urbanisme) est didactique et fonctionnel. Sa présentation permet d'interagir avec le public. Une 1^{re} vidéo est d'ores et déjà disponible, trois autres suivront, mettant en lumière les éléments saillants de cette nouvelle proposition comme le coefficient d'artificialisation des sols, sur les OAP Orientations d'aménagement et de programmation sur les quartiers stratégiques d'Avignon, enfin des croquis permettront de mieux saisir les enjeux d'implantation et de volumes des constructions.»

«La révision de ce PLU sur lequel nous travaillons depuis plus de 5 ans vient ranimer un document totalement dépassé,» affirme Cécile Helle, maire d'Avignon. Au chapitre de la hausse des températures en période estivale le maire précise : «La ville dispose d'une trentaine de parcs et jardins que nous avons décidé de requalifier de manière systématique, depuis 6 ans, avec des jeux, des bancs et des re-végétalisations, parfois avec d'importants travaux lorsqu'il s'agissait de faire revivre des parcs devenus de vrais terrains vagues. En outre nous les agrémentons d'un point d'eau ou de jeux d'eau afin d'augmenter le potentiel de ces îlots de fraîcheur à la saison estivale. Ainsi, nous continuons à envoyer un signal fort pour l'amélioration du cadre de vie et le bien-être des habitants qui se traduit très concrètement. Ce que veulent les gens ? Se réapproprier leur vie de quartier, la ville des proximités. Ce qu'il ne faut pas négliger ? La qualité d'habiter. Pourquoi ? Parce qu'en extramuros on a produit beaucoup mais de piètre qualité ce qui fait que nous affichons un taux de vacance très important si l'on se reporte aux chiffres nationaux. Il n'est plus question de faire du business avec l'habitat, ni de mauvais produits de défiscalisation. Les nouveaux quartiers seront la démonstration du beau et de la qualité à habiter.»

Le Plan local d'urbanisme éditera les règles de construction et de conservation de la nature pour les 10 ans à venir

Ecrit par le 10 juillet 2026

Darida Belaïdi : « le rôle d'un élu c'est de mettre en connexion un problème avec sa solution »



Candidate à sa propre succession dans le canton 1 d'Avignon lors des prochaines élections départementales des dimanches 20 et 27 juin prochains, Darida Belaïdi entend que ce scrutin se joue sur les projets et pas sur les querelles de personnes. En binôme avec Cédric Celaire, un ancien militaire de carrière durant 20 ans dans l'aéronavale, l'ancienne adjointe à la mairie d'Avignon ne revendique qu'une chose : penser au bien-être des habitants de son canton.

Le moins que l'on puisse dire c'est que la conseillère départementale sortante du canton d'Avignon est loin de susciter l'indifférence. 'Volcanique' pour ses soutiens, 'incontrôlable' pour ses ennemis, Darida Belaïdi sait aussi forcer le respect de ses adversaires. Bien que « ne manquant pas de caractère », ces derniers n'hésitent pas à souligner la pertinence de ses interventions au sein de l'hémicycle départemental. « Elle connaît très bien ses dossiers », reconnaît-on ainsi anonymement au sein d'une majorité départementale tout heureuse parfois que l'élue du canton Sud d'Avignon puisse évoquer ce que les autres n'osent pas dire. Un franc-parler et une liberté de parole que revendique haut et fort Darida Belaïdi.

Ecrit par le 10 juillet 2026

« Plutôt que d'annoncer un programme qui a peu de chance d'être mis en œuvre par une hypothétique majorité à venir, j'ai préféré mener ma campagne autour de 4 idées fortes », explique Darida Belaïdi, candidate dans le canton 1 d'Avignon lors des prochaines élections départementales des dimanches 20 et 27 juin prochains.

Le logement c'est la dignité

Pour cette dernière, l'une des priorités est de permettre à chaque habitant de ce secteur, allant de Courtine à la Barbière en passant par la Rocade, de disposer d'un logement décent.

« Il y a un réel abandon des bailleurs sociaux sur ce territoire, regrette celle qui a été présidente de l'OPH (Office public de l'Habitat) du Grand Avignon* entre 2014 et 2015. Car le logement c'est la dignité. »

Sa solution pour éviter la création de ghettos ? « Il faudrait commencer à faire cesser les 'attributions communautaristes' dans les commissions d'attribution des logements. Les Turcs à tel endroit, les Marocains ici... On regroupe les gens par nationalité d'origine. Et après on explique qu'ils se regroupent en communautés alors que ce sont les bailleurs qui institutionnalisent ce communautarisme. Je l'ai bien vu lorsque je siégeais au sein des commissions d'attribution des logements. »

Même problématique avec la carte scolaire constate l'élue départementale : « même si ce n'est pas de la compétence du Département. Nous nous occupons déjà des collèges et il me semble, qu'à ce titre, nous devons peser pour une refonte de la carte scolaire en privilégiant une plus grande égalité des chances grâce à une meilleure mixité. » Pour cela, Darida Belaïdi souhaite travailler, à l'image de ce qui s'est fait un temps à Paul-Giera, sur la mise en place d'options, de classes 'sports-études' pour faire en sorte que l'on puisse faire venir des élèves d'autres collèges.

Favoriser une meilleure mixité

« Aujourd'hui, il y a des enfants qui viennent des mêmes quartiers, des mêmes milieux sociaux, qui partent avec les mêmes difficultés pour s'en sortir dans la vie et qui se retrouvent dans les mêmes écoles durant les premières années de leur scolarité. »

La même logique prévaut avec le collège Joseph-Roumanille. « Cet établissement construit en 1955 sur notre canton a plus que besoin d'une rénovation urgente. En effet, ce collège n'offre plus les conditions d'accueil que nous sommes en droit d'attendre pour nos enfants. » Problème : il s'agit d'une cité mixte avec un collège adossé à un lycée professionnel dépendant du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur qui a la main sur la mise concernant l'attribution des moyens.

« Désormais, il faut récupérer le collège en disant : 'Roumanille ne fait plus partie de la cité mixte'. C'est un collège à part entière du Département. »

« Tant qu'il n'y aura pas de mixité d'usage, il n'y aura pas de mixité sociale. »

« Au final, quand on voit dans quelles conditions vivent ces enfants aux collèges ou dans leur HLM il faut se poser la question de la considération qu'on leur donne. Quel citoyen veut-on en faire demain ? Ce sont des enfants de seconde zone. On nous parle de séparatisme et d'entre-soi. Moi, qui suis un pur produit

Ecrit par le 10 juillet 2026

des quartiers, je ne peux que constater que les gens ne demandent pas à vivre ici. On les met là. »

« Ce manque de mixité se retrouve aussi dans les locaux commerciaux loués par les bailleurs : il y a l'atelier de robe oriental, l'agence de voyage pour le Maghreb... Moi je rêve d'une charcuterie à Monclar car tant qu'il n'y aura pas de mixité d'usage, il n'y aura pas de mixité sociale. Pourquoi accepter que les gens soient enfermés entre eux ? Même pour prendre un billet pour aller au 'bled' ils n'ont plus besoin de sortir de leur quartier. »

Un canton qui regorge de talents

« Pourquoi ne pas aller chercher les potentiels de ces quartiers, s'étonne-t-elle. Combien de fois ai-je entendu que notre canton était le plus pauvre, le plus difficile et le moins sûr du Vaucluse, rappelle celle qui est conseillère départementale depuis mars 2015. Ce sont des difficultés que je ne nie pas, mais notre canton regorge de talents. Des centaines de jeunes investis dans le sport, la culture, la musique, les mouvements associatifs ou l'entrepreneuriat. »

« Il y a des forces vives ici, il y a Courtine, il y a l'hôpital. Au lieu de cela, l'Etat injecte des millions d'euros dans le cadre des QPV (Quartier prioritaire de la politique de la ville) mais c'est un échec. En France, pas un quartier n'est sorti de ces dispositifs en redevenant de droit commun. L'objectif de ces dispositifs c'est pourtant d'en sortir. Cela fait 40 ans que ces quartiers d'Avignon sont en QPV. Cela prouve bien que cela ne marche pas et qu'il faut faire autrement. Pour ramener les gens vers la République, il faut les considérer. Et cela passe par le logement et l'éducation prioritairement. »

« Pour ramener les gens vers la République, il faut les considérer. »

LEO : les habitants de la rocade font aussi partie de la biodiversité

L'amélioration des conditions de vie des habitants du canton Sud passe aussi immanquablement par la poursuite de la réalisation de la LEO (Liaison Est-Ouest). « Il s'agit d'un scandale écologique et sanitaire qui empoisonne, dans tous les sens du terme, la vie des habitants. Il y a 40 000 véhicules qui empruntent chaque jour la 2 fois 2 voies de la rocade d'Avignon. Les 30 000 riverains respirent des gaz d'échappement toute la journée. C'est pire qu'une autoroute sous leurs fenêtres, c'est une autoroute à l'arrêt. Avec pour conséquence des nuisances sonores, des insomnies et un nombre de cancer ainsi que de pathologies respiratoires et cardiovasculaires plus important que dans le reste de la région Sud. »

« Les financements sont là pour réaliser la seconde tranche de ce projet de contournement d'Avignon, insiste la conseillère départementale. Il faut y aller sinon on risque de repartir pour 10 ans. »

« Les habitants de la rocade, comme tous les êtres humains font partie de la biodiversité », explique-t-elle lorsqu'elle constate que certains s'opposent à la poursuite du chantier. « Que je sache, les arbres ont la même valeur de chaque côté de la Durance, pourtant il faudrait sauver ceux de la ceinture verte en envoyant le trafic vers le Nord des Bouches-du-Rhône où c'est d'autres, qui semble susciter une mobilisation bien moindre, qu'il faudrait abattre. Ne pas continuer la LEO, cela serait une aberration politique qui conduirait à une crise sanitaire prolongée. »

Ecrit par le 10 juillet 2026

« **Que je sache, les arbres ont la même valeur de chaque côté de la Durance.** »

Drôle de campagne et perspectives départementales

Dans cette drôle de campagne qui avance masquée en raison de la crise sanitaire du Covid-19, la militante socialiste qui n'est plus encartée assure qu'elle n'a jamais trahi sa famille politique. Sa brouille avec Cécile Helle, maire d'Avignon, lorsqu'elle faisait partie de l'équipe du premier mandat ? « Je ne suis pas une opposante à Cécile, j'ai simplement toujours dit ce que je pensais. Avec Cécile Helle on a été côte à côte pendant 20 ans. Politiquement, je partage quasiment tout avec elle. Même s'il y a des divergences, il y a le respect de ce qui a été fait ensemble. » Elle constate cependant que la gauche n'a pas ménagé ses efforts pour multiplier les candidats sur son canton. Lassé des coups bas, des insinuations, des trahisons Darida Belaïdi n'accepte pourtant plus que l'on puisse dire « c'est la politique ».

« Cela voudrait dire que la politique serait un monde parallèle où, à longueur de temps, nous serions en train de donner des leçons de vie en tant qu'élus à nos concitoyens. On leur explique comment il faut vivre, se comporter, être bienveillant, solidaire... Et après en politique cela n'existerait plus. Dire 'C'est la politique', cela voudrait donc dire que tout est autorisé sous prétexte que l'on est en politique ! Dans le monde professionnel personne n'accepterait ce type de comportement. Alors pourquoi l'accepter en politique ? »

Superstitieuse, Darida Belaïdi ne veut pas aborder une victoire lors du prochain scrutin. Pourtant, à l'évocation d'un basculement du Vaucluse dans le camp du RN (Rassemblement national) elle assure qu'elle mettra tout en œuvre pour battre le RN « car j'ai côtoyé leurs élus en séance pendant 6 ans et qu'ils sont contre les compétences de solidarité et les politiques publiques du Département. Ils ne seront pas donc en capacité de mener des politiques sur des domaines qui les révoltent. Par contre, je serais avec ceux qui pourront faire avancer mon canton sur les sujets que je défends. Car finalement, le rôle d'un élu c'est simplement de mettre en connexion un problème avec sa solution. Le reste cela n'a pas d'importance. »

Les candidats dans le canton d'Avignon 1 : Samir Allel et Léa Louard (ECO), Eric Deshayes et Zinèbe Haddaoui (UG), Darida Belaïdi et M. Cédrick Celaire (DVG), Tatiana Gavriluk et Paul Ruat (RN) ainsi que Coline Hafsaoui et Alain Moretti (REM).

**Organisme aujourd'hui fusionné avec Mistral habitat (le bailleur de Département) au sein de la nouvelle structure Vallis habitat qui a vu le jour en 2020.*

(Vidéo) Avignon, La Périchole, quand les

Écrit par le 10 juillet 2026

élèves d'Aubanel poussent la voix !



Odile Sick-Plantevin, professeur de musique à [Aubanel](#) a entraîné 29 élèves de 1^{re} et de terminal du Lycée Aubanel dans la réalisation d'un film de 1h40 de l'Opéra bouffe la Périchole, d'Offenbach. Le film est signé du jeune réalisateur Joseph-Roman Estretat et la mise en scène a été confiée à Nadine Duffaut. Le film, qui se déroule à la Mirande et au pied du Palais des papes, sera projeté ce dimanche 20 juin à 10h chez Utopia Manufacture. Plus de 200 personnes sont attendues.

«Dans cette période particulière de crise sanitaire et de désert culturel et pédagogique, une idée un peu folle a germé dans ma tête, raconte Odile Sick-Plantevin, professeur de musique au lycée Aubanel d'Avignon : réaliser un film de l'opéra bouffe 'La Périchole' d'Offenbach, dans le cadre magnifique de La Mirande et au pied du palais des Papes avec 29 élèves volontaires de musique du lycée.»

S'imprégner de l'opéra

«C'est un exercice que je pratique chaque année avec mes élèves avec les costumes que l'Opéra d'Avignon a la gentillesse de me prêter à chaque fois, pour une représentation sur scène. Mais, cette

Ecrit par le 10 juillet 2026

année, j'ai eu envie de faire un film. Cela a été possible grâce à un jeune réalisateur Joseph-Roman Estratat et à la mise en scène de Nadine Duffaut.»

Un projet pédagogique pour vivre l'expérience

«Le projet destiné à être donné à l'Opéra d'Avignon, avait commencé en 2019, avec une autre équipe d'élèves et n'aura pas pu se réaliser pour cause de confinement, regrette le professeur de musique, mais mes élèves de première et de terminale qui sont restés au lycée m'ont demandé de poursuivre le projet. Le problème ? Je ne disposais plus de lieu, je devais remonter une équipe, alors nous sommes repartis sur ce projet cette année qui aura abouti sur une réalisation incroyable.»

Ce que veut dire l'art vivant

«Pourquoi la Périchole ? Parce que je propose, comme projet pédagogique, un opéra ou une opérette déjà programmé par l'Opéra du Grand Avignon afin que mes 29 élèves -de 1^{re} et de terminale, en option facultative- puissent le voir et s'identifier au rôle créant ainsi un lien fort entre ce qu'il auront vu et joué. Restait à trouver un lieu puisque la Périchole se déroule dans trois ambiances différentes : une auberge, un palais et une prison. J'ai appelé la Mirande et ô joie, le lieu nous a été dédié une journée.»



La Périchole jouée dans les jardins et au creux de la Mirande à Avignon

Ecrit par le 10 juillet 2026

Une période semée d'embuches

«Comment s'est passée cette réalisation. Honnêtement ? J'ai dû faire face à de nombreuses embuches. On devait, par exemple, faire une résidence pendant les vacances scolaires et puis le Gouvernement annonce, 15 jours avant, la reprise des cours à cette même date. Tout a été compliqué cette année et à chaque fois mais personne n'a lâché ni les élèves, ni la metteur-en-scène, ni le réalisateur, ni moi. Le résultat ? Il en valait la peine !»

Le procédé

«Comment j'ai procédé pour mener à bien cette incroyable aventure humaine ? Les rôles solistes chant et théâtre ainsi que les parties de chœur ont été appris en classe dès septembre 2020 et ont été interprétés par 29 élèves issus des classes de Première et Terminale option facultative Musique qui ne chantent pas ou n'écoutent pas spécialement de l'opéra, a détaillé Odile Sick-Plantevin. Le travail de mise en scène en résidence, a eu lieu en mai, à l'auditorium du Pontet. L'enregistrement de la bande-son -voix avec accompagnement piano- s'est fait en une après-midi à ce même endroit. Enfin, le tournage du film a été réalisé en une journée -avec diffusion de la bande-son- à l'hôtel restaurant La Mirande et au pied du palais des Papes. Enfin, le projet a nécessité une enveloppe d'environ 2 000€.»

Ils m'ont tellement aidé !

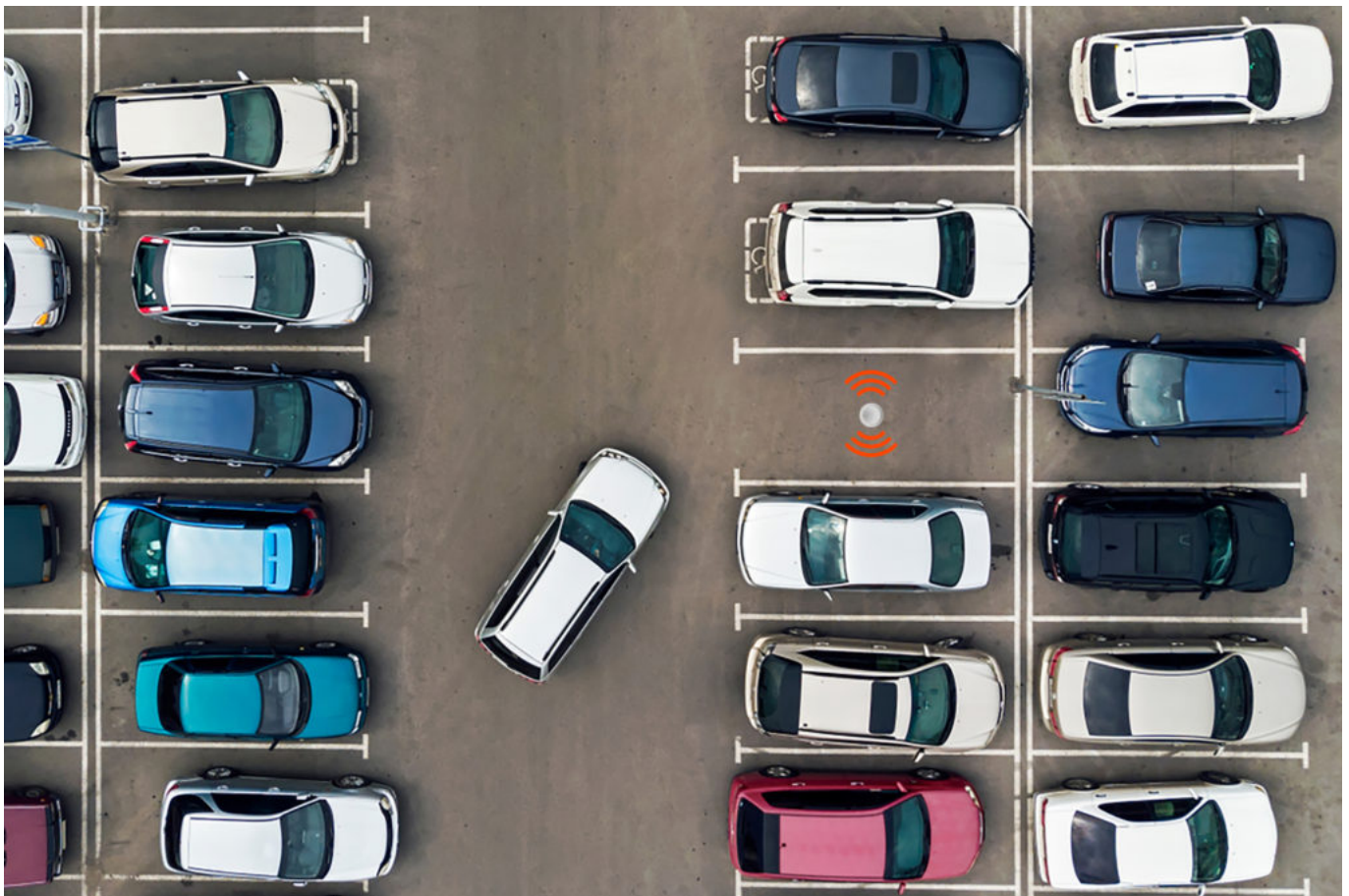
Mes partenariats ? Le Conseil régional Sud-Paca (financement) ; L'Opéra du Grand Avignon grâce qu prêt d'une soixantaine de magnifiques costumes ; le Conservatoire à rayonnement régional du Grand Avignon avec la mise à disposition de l'auditorium du Pontet ainsi que des techniciens pendant les 5 jours de résidence ; le réseau Entreprendre grâce à la mise en relation avec le directeur de La Mirande ; Martin Stein, propriétaire de La Mirande et Francis Lacoste directeur de l'établissement qui nous ont mis à disposition, gratuitement, l'hôtel pendant toute une journée ; Nadine Duffaut pour la mise-en-scène de La Périchole de façon bénévole ; Joseph-Roman Estratat, réalisateur du film ; Jean-Marc Mielle et Thibaut Plantevin pour l'équipe pédagogique, Christophe Michel, proviseur du lycée Aubanel d'Avignon, et, bien sûr, mes élèves. Qu'ils soient tous remerciés !

Les infos pratiques

La Périchole, le film. Dimanche 20 juin. 10h. [Utopia](#) Manutention 4, rue des Escaliers Sainte-Anne à Avignon.

Ecrit par le 10 juillet 2026

'En place' : deux ingénieurs avignonnais révolutionnent le stationnement en centre-ville



Vous en rêvez ? L'équipe [Devarchi technologies](#) l'a fait. L'application 'En place' a vu le jour à Avignon en mars 2021, et promet déjà de révolutionner la gestion des parkings, véritable levier pour redynamiser les centres-villes du Vaucluse. Trouver une place de stationnement ne sera bientôt plus une épopée.

« Il n'existe aucune solution de ce type sur le marché, combinant toutes les problématiques des usagers. La plateforme 'En place' a ceci d'unique qu'elle rassemble toutes les fonctionnalités et permet de faire bénéficier tout le monde », explique [Adil Cherkaoui](#), ingénieur de 33 ans à la tête de [Devarchi technologies](#). A l'heure de la 'smart city', ou ville intelligente, l'application 'En place' ambitionne de faire

Ecrit par le 10 juillet 2026

du Vaucluse le chef de file de l'intelligence connectée. L'objectif ? améliorer l'attractivité des centres-villes par le biais d'une plateforme dédiée à tous : collectivités, automobilistes et commerçants.

La solution 'En place' est une plateforme numérique reliée à un capteur sous la forme d'un boîtier compact installé sur une place de stationnement. Les données peuvent transiter, la magie peut opérer. L'application permet alors aux commerçants d'attirer les clients qui fuient les centres-villes en faveur des centres commerciaux. Une application mobile pour les automobilistes est disponible pour trouver une place libre et pour faire le paiement au temps réel. Cette plateforme permet également de faire des économies de gestion car les contrôles par les agents municipaux seront ciblés et peuvent se faire sur notification en cas de dépassement par exemple. Une solution 3 en 1.

La 'smart city', un concept désormais bien répandu

'En place' s'inscrit pleinement dans le concept de 'smart city' né aux Etats-Unis, qui s'est rapidement imposé pour désigner les stratégies d'innovation urbaine partout dans le monde. Adopté par les élus comme par les entreprises, le concept se présente comme une réponse aux défis de l'urbanisation. Adil Cherkaoui a très tôt saisi les enjeux de notre ère et le besoin criant des commerçants de retrouver leur clientèle après une année d'hibernation. Pour construire collectivement des territoires plus connectés et attractifs, l'innovation joue un rôle clef. Qu'il s'agisse d'innovations technologiques, - souvent basées sur l'utilisation du numérique et des données comme en l'espèce - ou d'innovation sociales ou environnementales, de multiples solutions peuvent contribuer à rendre les territoires plus intelligents et améliorer la vie citadine. A commencer par la gestion du stationnement, enjeu majeur en hypercentre.

Optimiser les ressources humaines des collectivités

« La gestion manuelle à travers les agents asvp qui contrôlent véhicule par véhicule nécessite beaucoup de ressources humaines et de temps. L'application que nous avons créée permet de remobiliser 75 à 80% de ces ressources grâce à l'automatisation des contrôles », poursuit le fondateur. Outre le fait de mobiliser beaucoup d'agents, la municipalité est très souvent confrontée au stationnement abusif et à son lot d'incivilités : voiture ventouse occupant une place de manière prolongée, arrêt en double file ou dans une zone dangereuse, stationnement illégal sur un emplacement réservé... Avec 'En place', les agents seront alertés en temps réel via une notification leur informant d'une incivilité, d'un dépassement d'horaire, etc. Action, réaction.

« A un instant T, un agent se trouve à un seul endroit et contrôle un seul véhicule. Avec la solution « En place », à un instant T, ce sont toutes les places qui sont contrôlées et tout le temps », souligne le chef d'entreprise. Cette prouesse est réalisée grâce aux nouvelles technologies que la société a mis en œuvre. Par ailleurs, la solution « En place » est une plateforme numérique couplée à des capteurs de stationnement de dernière génération bi-technologies assurant une fiabilité à plus de 99%. Plus besoin de prévoir le génie civil. Plus besoin non plus de prévoir les alimentations électriques ou le réseau. Les dispositifs sont entièrement autonomes et s'installent facilement.

Ecrit par le 10 juillet 2026



Plus besoin de mobiliser beaucoup d'agents dédiée au contrôle du stationnement

Tableau de bord intégré pour l'aide à la décision

Non content de permettre les contrôles automatisés, rationaliser les ressources humaines et engendrer des économies, 'En place' ajoute une corde à son arc : le tableau de bord intégré, véritable outil d'aide à la décision. « On va pouvoir remonter des années en arrière, collecter, croiser et analyser les données. Les décisionnaires pourront ainsi voir quelle zone est plus saturée qu'une autre et quel stationnement est surexploité ou sous-exploité », explique Adil Cherkaoui.

Fluidifier la circulation

« Grâce à un partenariat avec [Michat électronique](#), nous pilotons également les panneaux de jalonnement. Nos deux équipes techniques se sont rapprochées, et nous avons implémenté leur protocole pour intégrer leur système dans notre plateforme. Après quelques tests en temps réel et quelques ajustements, tout est absolument opérationnel », explique celui qui a étudié sur les bancs du [Ceri](#) à Avignon.

L'objectif ? Aiguiller les automobilistes et fluidifier la circulation. Le système de jalonnement dynamique

Ecrit par le 10 juillet 2026

est une mesure simple qui a des répercussions extrêmement positives pour la qualité de vie des résidents et des nombreux visiteurs. La signalisation indique en temps réel aux automobilistes l'état d'occupation des différents parcs. En cas de saturation, l'automobiliste peut alors organiser son déplacement de façon à stationner là où il y a encore des places disponibles. La collectivité pourra également profiter de cette solution pour communiquer davantage à destination des administrés et les inviter à venir en centre-ville par exemple.



La plateforme se met au service des automobilistes pour fluidifier la circulation et éviter les zones saturées

L'automobiliste accède directement aux places libres

Vos rondes interminables dans les rues du centre-ville, les klaxons oppressants qui résonnent lourdement à l'arrière, votre profonde désillusion à la vue de la cacahouète sournoisement cachée au fond de l'emplacement, et les minutes qui passent... Un parcours du combattant qui ne sera plus que l'ombre d'un mauvais souvenir avec 'En place'. Depuis l'application, les automobilistes accèdent directement aux places libres à proximité de leur destination. À tout moment, les conducteurs accèdent aux informations en temps réel de chaque place connectée. Les automobilistes pourront régler leur stationnement au temps réel, de leur arrivée jusqu'à leur départ, plus besoin de choisir la durée de stationnement. L'automobiliste peut ainsi configurer le temps limité et être alerté par notification push, sms, mail de tout dépassement. De quoi oublier la douloureuse expérience de la contravention de stationnement placardée sur le pare-brise.

Ecrit par le 10 juillet 2026



Une application fonctionnelle, simple, claire et efficace.

Un crédit temps accordé par les commerçants

Pour les commerçants, l'outil 'En place' deviendra à n'en point douter le meilleur allié de la boutique. Les commerçants auront la possibilité de générer des coupons de stationnement à chaque passage en caisse (crédit de stationnement) et diffuser des offres commerciales vers les automobilistes qui stationneront à proximité de leur commerce.

« Ils vont pouvoir se servir de la plateforme comme un outils commercial et marketing. Evidemment, l'utilisateur a le choix ou non d'accepter de recevoir les offres », précise-t-il. Restaurateur, magasin de prêt-à-porter, tout type de commerce peut adhérer au projet et devenir partenaire de l'application. « Cela leur apporte de la visibilité et leur permet d'attirer la clientèle en centre, surtout en post-confinement. Les centres-villes ont perdu de leur attractivité, les fermetures se sont succédées, l'inactivité a été fatale pour beaucoup, ou du moins les a fragilisés », explique Adil Cherkaoui. 'En place' sonne comme l'une des solutions contribuant au rebond économique, si cher au gouvernement.

Ecrit par le 10 juillet 2026

Pourquoi l'application est unique ?

« Avec un seul objet connecté, on va pouvoir donner des bénéfices à plusieurs acteurs. Les solutions sur le marché sont pour la plupart incomplètes et ne proposent qu'une seule fonctionnalité, pointe le fondateur. Elles vont par exemple permettre de voir l'état d'occupation d'un parking, ou bien aider au guidage à la place, ou alors permettre le paiement en ligne. Les solutions gravitent autour de notre produit mais aucune plateforme ne conjugue toutes les problématiques pour offrir un service complet. » Le prélèvement au réel qui réduit le risque d'amende, la gestion des ressources humaines optimisées, le soutien à l'économie locale et à l'attractivité en hyper centre, le guidage et la fluidité de la circulation, les deux ingénieurs ont tout analysé afin de répondre aux principales problématiques de la vie locale.

Une invention Made in Avignon soutenue par la French Tech

Cette plateforme couplée avec des capteurs IoT (Internet of things, l'Internet des objets connectés) installé par l'équipe Devarchi technologies est le fruit d'un cocktail technologique de dernière génération, conçu et développé à Avignon en ZFU (rocade) et soutenu par la French Tech Grande Provence.

La [French Tech grande Provence](#) a permis au duo de présenter leur projet dans le cadre d'un afterwork, « j'ai bénéficié d'un tas de conseils et de mises en relation essentielles avec le réseau. » Le réseau, voilà définitivement le nerf de la guerre. Les deux fondateurs, ingénieurs de métier, sont seuls aux commandes de la machine. Des petites mains qui s'affairent à l'ensemble du projet : technique, développement, production, prospection... « Quand on communique, la technique avance moins derrière », l'équipe s'enrichit donc bientôt d'une nouvelle recrue en communication et d'un commercial afin de présenter la solution aux collectivités.

Pour le financement, Adil et Mohamed ont misé sur leurs fonds propres, aucune aide financière ni prêt bancaire n'est venu à la rescousse du projet. « Je me suis concentré sur le développement des produits internes, par contre Mohamed fait de la prestation pour ses clients, ce sont ses ressources financières que l'on injecte dans le produit, gages de notre indépendance. On s'appuie sur des choses que l'on a déjà fait dans d'autres projets. On a su capitaliser sur notre expérience et nos solutions et développer à moindre coût par rapport à une entreprise qui serait partie de zéro », explique-t-il.

Les collectivités s'y intéressent

« Beaucoup de communes sont intéressées par cette solution. La modernité et l'innovation ne leur fait pas peur, bien au contraire, souligne Adil Cherkaoui. Ils sont friands lorsqu'on leur propose une solution pour donner un nouvel élan et une dynamique dans leur ville, ils sont plutôt preneurs. » La puissance de la solution réside dans le développement du logiciel, un produit qui ne représente pas un coût excessif lorsque l'on considère les économies qui en découlent. Le fondateur tient à le préciser, si l'un des boîtiers présente des caractéristiques de dégradation physique, les techniciens de Devarchi technologies interviennent aussitôt sur place pour faire une vérification et changer le boîtier si nécessaire.

Ecrit par le 10 juillet 2026

Les collectivités locales sont la porte d'entrée de cette révolution numérique, sans lesquelles les boitiers ne pourront être positionnés sur les emplacements et la solution ne pourra être déployée. Les fondateurs sont confiants quant à la prise de conscience des élus du terrain, en lien constant avec le territoire vauclusien et les préoccupations des acteurs économiques. La frontière entre la ville physique et la ville numérique de demain tend à devenir de plus en plus ténue. Dans cette mutation vers un monde toujours plus digital, 'En place' permet avant tout aux villes du Vaucluse de maîtriser leurs données pour améliorer leur efficacité au quotidien.



Un simple boitier compact installé sur la place de stationnement simplifie la vie des usagers

'En place » : Adil Cherkaoui, 06.95.31.27.71, acherkaoui@devarchi-technologies.fr

Damien Baillet, de la culture à la ferme de la

Ecrit par le 10 juillet 2026

Barthelasse



Du monde de la culture à celui de la nature, il n’y a qu’un pas. Président de l’association culturelle [Surikat and co](#), Damien Baillet s’est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l’île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement ‘agricultuel’ est lancé ! Rencontre.

Comment est naît ce projet de ferme pédagogique ?

L’association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l’art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l’agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J’ai alors suivi une formation afin d’acquérir le savoir et la technique, un stage pour

Ecrit par le 10 juillet 2026

mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par [Initiative terre de Vaucluse](#), qui a trouvé un financement croisé avec la [Région Sud](#). J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. [Bpi France](#) et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai également du réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec [Alpes contrôles](#), certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subi de « traficotage » ni de stérilisation.

La terre est reine sur vos parcelles...

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

Quelles activités proposez-vous ?

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la [semaine de l'Environnement](#) sur l'île. Au programme de cette journée : 11h - vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h - pique-nique zéro déchet ; 13h30 - ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 -

Ecrit par le 10 juillet 2026

discussion-débat avec la [Machine emotive](#) ; 17h30 - initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, [la Maison en carton](#), [Eco'Lab Environnement](#), [Roulons à vélo](#), et bien d'autres.

Les poules, grandes stars de la ferme ?

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

Comment fonctionnent les jardins familiaux ?

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse

Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?

Ecrit par le 10 juillet 2026

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assolement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?

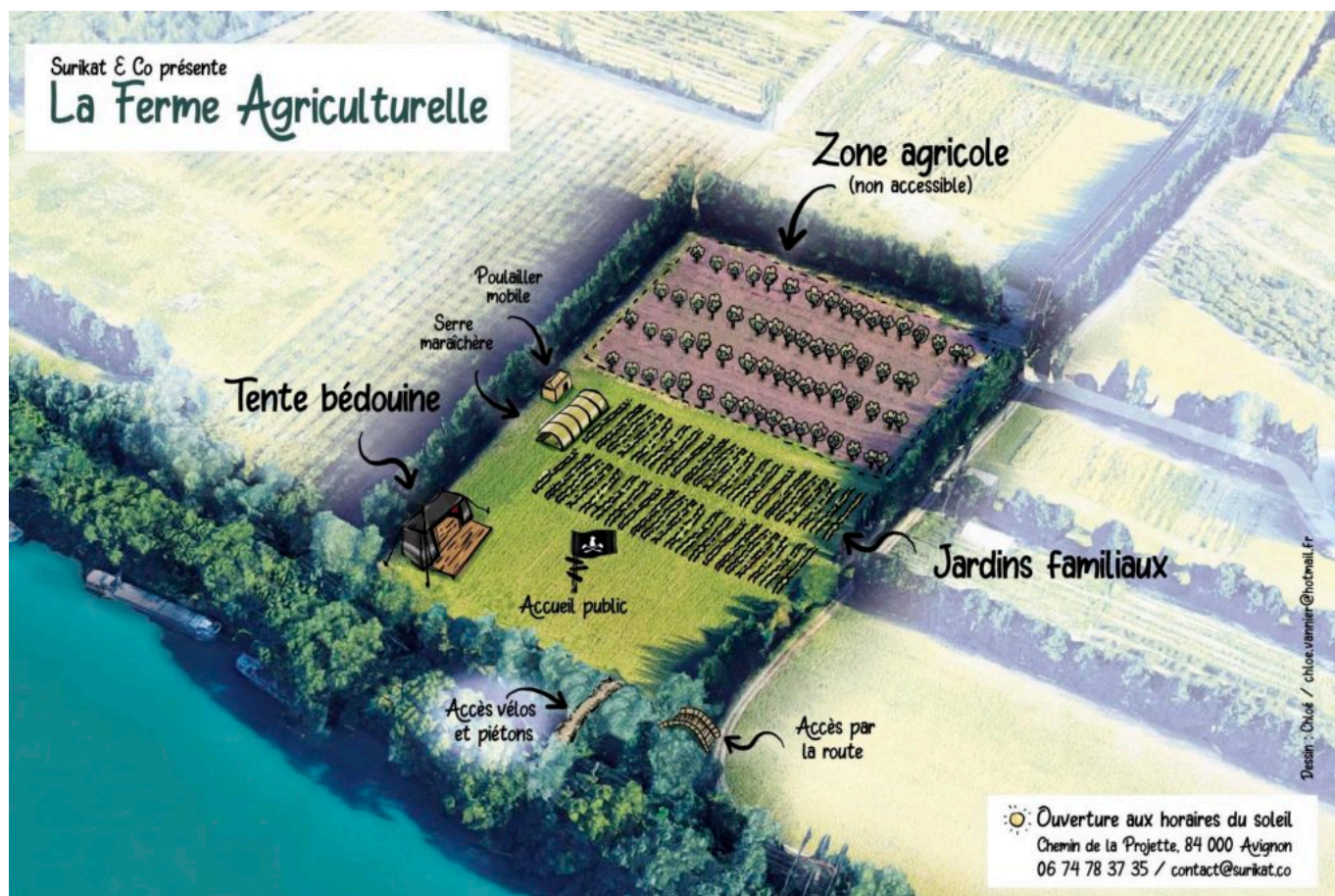
C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

Proposez-vous vos produits à la vente ?

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Ecrit par le 10 juillet 2026



Une tente bédouine est même mise à disposition !

Jérémie Hountondji créé Naé, des produits simples comme la joie et la santé !

Ecrit par le 10 juillet 2026



Jérémie Hountondji a fondé la marque Naé, alimentation et boissons végétales bio, en mars 2020. Ce cadre supérieur jusqu'alors investi dans la finance, verra son cheminement bouleversé suite à un problème de santé. Ce créatif hyper actif se tourne alors vers la cuisine qu'il conçoit simple mais raffinée, colorée mais poétique. Il est accompagné par le [Réseau Entreprendre Rhône Durance](#) dont il est l'un des lauréats.

Là où tout commence

L'idée ? Elle naîtra de la dégustation d'une boisson à base d'Hibiscus qu'il travaillera avec son père, ingénieur agronome. En effet, la boisson est particulièrement appréciée dans le secteur des produits alimentaires ethniques. Accompagné par le réseau Entreprendre Rhône-Durance, il développe une gamme de boissons, sa distribution et très bientôt des desserts végétaux au rayon frais.

Une affaire de famille

Chez les Hountondji l'entrepreneuriat est le terrain de jeu très sérieux des membres de cette famille Guadeloupéenne. C'est ainsi que Jérémie, aujourd'hui âgé de 35 ans, s'est lancé dans l'aventure à la suite d'échanges avec son père, ingénieur agronome en Guadeloupe et ancien chercheur à l'Inra (Institut national de recherche agronomique) également à la tête de plusieurs entreprises dont une d'horticulture et une autre de boissons à base de fleurs d'Hibiscus.

Ecrit par le 10 juillet 2026

'La mal a dit'

«Du jour au lendemain, sans aucun signe annonciateur, alors que je travaillais, je suis tombé malade, relate Jérémie Hountondji. A ce moment je me suis dit qu'il y avait urgence à créer une entreprise. Pourquoi ? Pour avoir accompli quelque chose de concret dans ma vie et ça ne supportait pas d'attendre. C'est ainsi que j'ai créé 'Naé', une entreprise à consonance féminine en référence à mon enfance antillaise auprès d'une mère 'fanm potto-mitan', c'est-à-dire d'une mère pilier du foyer.»

Travail & santé

«A cette époque, je travaillais dans la finance, pour la banque Edmond de Rothschild, particulièrement dans la gestion d'actifs. Auparavant ? J'avais obtenu un master de mathématiques financières, complété par une formation en Economie sociale et solidaire... Et puis la santé m'a fait défaut. Je ne sais pas ce qui s'est passé. Peut-être le stress... Lorsque surgit un obstacle, quelle que soit sa nature, j'ai tendance à le voir comme une opportunité. J'ai tout de suite pensé à l'alimentation pour me nourrir, désormais, différemment. Je suis devenu très créatif et entreprenant. J'ai commencé à créer des [plats](#).



Synchronicités

«Il se trouve que, dans le même temps, mon père m'a demandé de goûter la boisson qu'il avait concoctée, à base d'Hibiscus. Je lui ai dit : «Je suis sûr que cela marcherait en France !» C'est ainsi que j'ai créé Naé, en mars 2019, via un actionnariat familial. Tout est parti de la fleur d'Hibiscus, puis la boisson, conçue en 2020 a évolué, notamment lorsque nous avons décidé de la gazéifier tout en la destinant au

Ecrit par le 10 juillet 2026

marché Afro-Antillais qui en raffole. En 2020, nous avons vendu 36 000 bouteilles de 75cl. Notre atout face aux concurrents ? Avoir su stabiliser la couleur rose-pourpre de la fleur d'Hibiscus et conçu son concentré d'infusion ce qui n'a pas été une mince affaire. Comment nous travaillons ? En mêlant nos compétences ! Mon père est le chercheur, le découvreur de solutions, je suis l'alchimiste qui combine les éléments, réalise des goûts et en conçoit le potentiel commercial. Notre intention ? Élaborer des produits simples et goûteux où la complexité n'a sa place que dans le process de fabrication, nous nous employons aussi à inventer de nouvelles filières et tendons vers le zéro déchet.»

La distribution

«Comment vendre la boisson ? Elle a, naturellement, un positionnement ethnique. Pour la vendre en France, il est plus adroit de mettre en avant ses propriétés gustatives au goût framboisé. Notre propos ? C'est une boisson très gourmande et fruitée. Nous avons organisé des dégustations dans les magasins bio. 80% des gens ont pensé au Cassis. Notre boisson contient du sucre mais nous avons élaboré des gammes comportant de 50 à 100% de stévia -herbe aromatique au pouvoir sucrant déjà travaillée en Afrique depuis plus de 15 ans et édulcorant naturel- qui se marie très bien avec la fleur d'Hibiscus. La boisson sortira en version boisson plate, gazeuse et Rooibos (arbuste au goût fruité sans théine). Ce qui déclenche l'achat ? La couleur puis le goût.»

La fleur d'Hibiscus Sabdariffa

«Les propriétés de la fleur d'Hibiscus ? Elles sont pléthore mais il ne s'agit que d'allégations. Ce serait un antiseptique urinaire et diurétique, qui remédierait aux douleurs menstruelles, ce serait aussi un laxatif doux, un antibactérien, anti-inflammatoire et antalgique, un hypotenseur, un antispasmodique, enfin ce serait un cholagogue qui faciliterait l'évacuation de la bile. La racine est, quant à elle, serait utilisée pour calmer la toux, dégager les voies respiratoires, lutter contre l'hypertension et le cholestérol sous forme de jus, infusions et tisanes. Cependant nous ne faisons pas état de ces commentaires qui sont actuellement soumis à l'étude scientifique depuis 2009. Par ailleurs, les fleurs, tout à fait comestibles, sont très utilisées par les chefs comme [Mory Sacko](#), [Hélène Darroze](#), [Anne-Sophie Pic](#).»

Que voulais-je raconter avec Naé ?

«Travailler l'Hibiscus c'est bien mais quelle histoire voulais-je raconter avec Naé ? J'avais évolué dans différentes structures sociétales et entrepreneuriales, étudié le management et éprouvais l'envie de le faire évoluer... Je me suis rendu compte que j'étais séduit par -une société matriarcale. La différence entre une société patriarcale et matriarcale ? Le père est très présent, parfois directif auprès des salariés, il souhaite diriger tandis que la mère accompagne, soutient, elle est le pilier de la famille qu'elle aide à se développer. D'ailleurs la fleur d'Hibiscus, production paysanne, est souvent cueillie et assemblée par les femmes.»

Un business model très ancré dans notre révolution sociétale

«Actuellement ? Je travaille mon business model en intégrant les externalités négatives -effluents,

Ecrit par le 10 juillet 2026

déchets- pour les inclure dans mon prix et trouver des solutions. Nous visons la neutralité carbone avec [Planète urgence](#), Ong (Organisation non-gouvernementale) qui plante des arbres pour faire de la compensation carbone, également, notre électricité -au Marché d'intérêt national d'Avignon- est 100% renouvelable. En termes de produits, je m'intéresse aussi à la [Tagète Limoni](#), dont les fleurs et les feuilles délivrent une saveur citronnée du fruit de la passion. Le plus important ? Essayer de comprendre le consommateur. Pour le moment ? 98% du chiffre d'affaires se fait à l'export aux Antilles, notamment lors des fêtes de fin d'année, ce qui faisait une vente de 570 bouteilles de 75cl, soit une palette par jour !»

Et demain ?

«Naé ? Ce sont des boissons à base de fleurs et aussi, très bientôt, des desserts végétaux qui ne contiendront ni texturant ni gélifiants, seront aromatisés et vendus au rayon frais. Tout reposera sur notre procédé de fabrication sans aucun additif. Nous travaillons pour cela avec le Critt (Centre régional d'innovation et de transfert de technologie) et avons été subventionné, par la BPI (Banque publique d'investissement). Nous serons les premiers en France à déposer un tel brevet. Pourquoi se creuser autant la tête ? Pour innover et mieux mettre en valeur son produit car c'est en le travaillant qu'on le connaît mieux. Et puis c'est aussi pour casser les codes du Vegan qui peut entraîner de graves déséquilibres écologiques comme c'est le cas avec l'huile de palme. Ce qui est le plus utilisé dans les desserts Vegan de l'industrie agroalimentaire ? Le soja, l'amande -qui reste très onéreuse- et la noix de coco. Je le crains, la noix de coco -en provenance d'Asie du Sud-Est- risque bien d'être la prochaine catastrophe écologique.» Une raison de plus pour cet entrepreneur responsable d'offrir des solutions Vegan (sans produits d'origine animale) simples, goûteuses et promesse d'innovation et de nouvelles filières agricoles.

contact@naefood.com et www.naefood.com

Le mot du parrain

[Philippe Darcas](#) des [Ateliers Bio de Provence](#) (Coquelicot de Provence), production de pâtes fraîches et raviolis bio à Carpentras employant une trentaine d'employés, est le parrain de Jérémie Hountondji. «Jérémie Hountondji et moi-même travaillons dans l'agroalimentaire ce qui nous permet d'échanger des idées et moi, de lui apporter un soutien bienveillant. Une fois par mois nous nous penchons sur la trésorerie, le suivi du plan de développement. Jérémie mène un projet ambitieux car il part d'une feuille blanche -ce n'est pas une reprise d'entreprise-, avec un produit, l'Hibiscus auquel il croit beaucoup. Ce garçon, très vif d'esprit, aux nombreuses idées qu'il développe est aussi très sage, en s'installant au Min d'Avignon, à un tarif intéressant, et en investissant, dernièrement, dans de nouvelles machines.»

Le défi ?

«Faire apprécier cette boisson pour créer une habitude de consommation -ré-achat- auprès du grand public, de la même manière que les gens qui achètent du soda en rachètent chaque semaine mais avec cette spécificité du bio. L'autre challenge ? Inscire dans le temps ces nouveaux modes de consommation (bio et vegan), la donnée gustative étant très importante et c'est la raison pour laquelle je crois en la boisson de Jérémie. Son travail est en bonne voie : il connaît son marché, entre chez les grossistes,

Ecrit par le 10 juillet 2026

commence à remporter des succès. Ce genre de marché ? Le jour où ça décolle... ça décolle !»

Communauté

«Le réseau Entreprendre ? Il a un côté Boy scout puisqu'on paie une cotisation pour aider bénévolement des entrepreneurs à développer leur activité en local. On n'est pas non plus naïfs car il y a une vraie sélection qui commence par la présentation du projet et nous sommes là pour dire ce que nous pensons et le faisons. Nous en accompagnons certains, pour les autres, et c'est plus rare, lorsque nous trouvons le projet bancal, nous leur disons de ne pas 'cramer' leurs économies dans un projet qui n'est pas abouti. On ne peut pas être chefs d'entreprise à tout prix et faire n'importe quoi. On leur dit : 'Revenez nous voir lorsque vous aurez revu les points faibles que nous pointons du doigt'. Ce que permet le Réseau Entreprendre ? En premier lieu de rompre l'isolement.»



Réseau Entreprendre Rhône Durance

Réseau Entreprendre Rhône Durance, créé à Avignon en 2003, regroupe 150 membres et lauréats, accordant des prêts d'honneur à des porteurs de projet à taux 0, sans garantie et à condition de créer 5 emplois à 3 ans, tout en assurant, pendant 3 an, l'accompagnement du lauréat par un chef d'entreprise avec des résultats significatifs car 82% des lauréats sont toujours en activité à 3 ans et créent, en moyenne, 13 emplois à 5 ans.

En 2020, le Réseau Entreprendre-Rhône-Durance a accompagné 11 entreprise lauréates : 6 créations, 3 reprises, 2 développement, soulevé 430 000€ de prêt d'honneur, soutient 43 lauréats en cours d'accompagnement, accueille 91 membres, 48 accompagnateurs et 110 emplois sauvegardés à 3 ans pour la promotion 2020.

Réseau Entreprendre compte 130 associations en France et à l'étranger, créé en 1986, il réunit 14 500 chefs d'entreprise bénévoles. Sa mission ? Faire réussir les créateurs, repreneurs, développeurs de futures PME/ETI (Petites, moyennes entreprises et entreprises de taille intermédiaire) par un accompagnement humain et financier réalisé par des chefs d'entreprise en activité pour créer de l'emploi durable.

Contact 04 90 86 45 59 rhonedurance@reseau-entreprendre.org & www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance

Avignon fête ses 25 ans d'inscription au Patrimoine mondial de l'Unesco les 10, 11 et 12 juin



Avignon fête ses 25 ans d'inscription au Patrimoine mondial de l'Unesco (Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture) jeudi 10, vendredi 11 et samedi 12 juin. Quatre temps forts rythmeront cette célébration au gré de colloque et conférences scientifiques : 'Les habitants des villes du patrimoine mondial : attachement patrimonial et discours du quotidien' ; une conférence-débat 'Réhabilitation du patrimoine et développement durable', les deux thèmes seront traités en salle du Conclave au Palais des papes d'Avignon. La pose d'une plaque commémorative de cette inscription aura également lieu place du Palais des papes et des balades 'patrimoine mondial' seront organisées.

Les inscriptions pour le colloque scientifique, la conférence-débat et les ballades sont libres d'accès cependant leur réservation, par formulaire d'inscription, est obligatoire [ici](#) ou par courriel [ici](#). Le programme détaillé est accessible [ici](#).

Ces temps forts sont organisés par la Ville d'Avignon, l'Université et le Festival d'Avignon, le Conseil international des monuments et des Sites-Icomos-France et l'association des Biens français du patrimoine mondial, sous le patronage de la Commission française de l'Unesco.

M.H.

Avignon, des retrouvailles en musique au Théâtre du Chêne Noir ce dimanche 13 juin à 16h



Le concept ? Un concert unique pour fêter les retrouvailles ! La saison est finie avant d'avoir commencé ? Qu'à cela ne tienne... Avant de découvrir la belle programmation du festival Off 2021 que nous ont contacté Julien Gelas et son équipe, voici que le directeur nous propose un concert de retrouvailles. Mozart, Bach, Ravel, Debussy, Scriabine et Schumann seront au programme de ce spectacle exceptionnel conçu comme un voyage parmi les compositions contemporaines de ces trois musiciens ayant parcouru le monde...

3 pianistes internationaux pour 3 concerts

Elodie Pasquier a composé deux albums en Australie et un troisième en France : Graine de Sable. Roland Conil, pianiste concertiste a longtemps enseigné au Conservatoire de musique du Grand Avignon. Il a joué pour l'Orchestre national Avignon, Musicatreize, et sous la direction de Pierre Boulez. Quant à Julien Gelas, directeur du Théâtre du Chêne Noir, il a débuté sa carrière de pianiste compositeur en Chine, où il a sorti son premier album piano solo : L'éclaircie.

Dimanche 13 juin. 16h. Entrée libre. Théâtre du Chêne Noir. 8 bis, rue Sainte Catherine à

Ecrit par le 10 juillet 2026

Avignon. Réservation obligatoire par téléphone : 04 90 86 74 87 & www.chenenoir.com

Avignon, la Musique sacrée s'invite à la Métropole Notre-Dame-des-Doms ce dimanche 13 juin à 17h

Ecrit par le 10 juillet 2026



Dans le cadre de ses Grands concerts de musiques sacrées, l'association Musique sacrée et orgue en Avignon propose un concert réunissant solistes, chœur et ensemble instrumental.

Deux œuvres majeures du répertoire sacré seront au programme. Le Te Deum H146 de Marc-Antoine Charpentier (1643-1704) aura la particularité d'être interprété dans le respect des règles propres à cette musique ancienne avec une prononciation du latin « à la française », tandis que le Gloria RV 589 d'Antonio Vivaldi (1678-1741) respectera les contrastes entre piété, vivacité et joie communicative.»

Ecrit par le 10 juillet 2026

Les interprètes

Sous la direction de Jean-Pierre Lecaudey, l'ensemble Très orchestral et Le chœur Cum Jubilo, accompagneront les solistes : Raphaèle Andrieu, Marielle Khoury, Françoise Bouillard, soprani soli, Bertrand Dazin, alto solo, Thierry Denante, ténor solo, Alain Iltis et Pierre Guiral, basses soli,
Dimanche 13 juin. 17h. 5 à 20€. Basilique Métropolitaine Notre-Dame des Doms. Parvis du Palais des Papes à Avignon.