

Ecrit par le 16 avril 2026

## Transport : les autocars Raoux misent sur le gaz naturel



Les autocars Raoux, filiale [du groupe Galéo](#) depuis 2018, viennent d'inaugurer leur nouvelle station de recharge GNV (Gaz naturel véhicule) sur son site de Caumont-sur-Durance. La station dispose de 4 bornes à charge lente et une borne à charge rapide permettant de faire le plein en 25 minutes (contre 5 à 10h en charge lente) d'un véhicule roulant au gaz naturel.

En effet, le GNV est un gaz naturel utilisé comme carburant afin de se substituer au diesel - 1 kilo de gaz permet de parcourir la même distance que 1 litre de gasoil. Tous les véhicules roulant au GNV (ou BioGNV dans sa version renouvelable) bénéficient de la vignette 'Crit'Air 1', un certificat qualité de l'air qui leur permettra de circuler lors des pics de pollution et dans les zones à faible émission (ZFE). Pour

Ecrit par le 16 avril 2026

cela, ces autocars affichent des taux de pollution relativement bas : -95% de particules fines par rapport à la norme Euro VI, -50% d'émission de NOx et une réduction de moitié des nuisances sonores.

D'une capacité de réapprovisionnement en gaz naturel de 20 bus, ce dispositif, mis en place en partenariat avec [l'ADEME](#) (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie), le Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur et [GRDF](#) (Gaz Réseau Distribution France) dans le cadre de l'appel à projets '[Mobigaz](#)' lancé en septembre 2020, permet aux autocars Raoux de faire circuler 4 nouveaux bus sur le réseau régional Zou ainsi que sur le réseau d'Apt. En tout, Raoux dispose d'une cinquantaine de véhicules sur ses sites de Caumont et Eyragues.

### **Le GNV à la place du diesel**

Pour l'Ademe et GRDF, c'est le 3e projet de stations inauguré dans la région - le premier dans la Vaucluse - puisque deux stations sont déjà ouvertes dans le Var. L'objectif est de s'engager sur la voie d'une mobilité plus respectueuse de l'environnement en utilisant notamment comme source d'énergie le biométhane, un gaz renouvelable produit localement grâce aux boues d'épuration ou aux déchets verts. En France, le potentiel de production de ce 'gaz vert' est équivalent au volume actuel des exportations provenant de Russie.

« C'est très bien, il faut qu'on remplace le diesel, confirme [Yves Plessis](#), PDG de Galéo. Cette activité énergétique doit même aller sur le Biogaz. C'est la future étape à atteindre, notamment pour être plus indépendant de l'Est. » Pour l'entreprise Raoux, cette nouvelle station est également en accord avec son projet de labellisation RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) que la société entend obtenir d'ici février 2023.

### **Réflexion sur les politiques de transport publique**

« Ce passage à des sources d'énergie plus propres, c'est le sens de l'histoire », complète [Jean-Pierre Serrus](#) vice-président en charge des transports et de la mobilité durable de la Région Sud.

« Prendre la décision de convertir le parc de véhicules demande cependant une réflexion en profondeur des perspectives économiques en matière de politique des transports publiques », prévient toutefois [Jean-Paul Lieutaud](#), président de la FNTV Paca (Fédération nationale des transports de voyageurs).

C'est pourquoi Mobigaz entend notamment soutenir le déploiement de nouvelles stations GNV sur le territoire régional. Le but étant d'en compter une dizaine au total en Paca d'ici la fin de l'année prochaine.

A.D. & L.G.

---

## **Aptunion sort du rouge et valorise la cerise**

Ecrit par le 16 avril 2026



**Le confiseur regagne de l'argent depuis 2 ans et finalisera cette année un investissement de 12M€ pour la mise en service d'une nouvelle unité de production (4 000 m2) et la transformation de ses effluents de production en biogaz.**

Aptunion a débuté cette année la valorisation des effluents de production. Jusqu'à présent, ils étaient traités en station d'épuration pour un coût annuel de 1,5 M€. Désormais, leur transformation en biogaz grâce à la mise en place d'un procédé de méthanisation (4M€) va créer une énergie renouvelable. Le méthane, obtenu après filtration, est injecté dans le réseau de GRDF depuis janvier 2020. Il pourvoira à la consommation de l'équivalent de 1 000 foyers aptésiens à l'année.

### ■ **Eliminer les colorants alimentaires, les conservateurs et les sulfites**

« C'est un projet que nous avons depuis longtemps en tête, car il correspond à notre modèle économique valorisant depuis toujours son environnement », explique Olivier Charles, président directeur général d'Aptunion. « Il y a 4 ans, nous avons fait un effort important de recherche et développement pour éliminer les colorants alimentaires, les conservateurs et les sulfites. C'est fait sur les pépites de fruits et à 90% sur le reste de notre gamme. » De quoi séduire les 500 clients industriels de 50 nationalités d'Aptunion (CA : 35 M€) qui suivent le pari de la 'naturalité' des produits. « Depuis deux ans, on regagne de l'argent et nous avons pu investir 5M€ en 2019 et 7M€ en 2020, essentiellement consacré à ce projet de méthanisation et à la mise en service d'une nouvelle unité de production (4 000m2) permettant de doubler la production de pépites de fruits.

Ecrit par le 16 avril 2026

## ■ Un modèle rentable de proximité pour les agriculteurs

« Environ 80% de nos achats sont locaux et se font à une centaine de kilomètres autour d'Apt », se réjouit Olivier Charles. Dès les années 1980, le fabricant de fruits confits et de produits gourmands a instauré des contrats d'approvisionnement de 5 ans fixant à l'avance les prix. Avec des revenus prévisibles, les producteurs ont pu investir pour planter dans les vergers, mécaniser les récoltes et travailler en 'culture raisonnée', limitant les apports d'engrais. Aujourd'hui, Coop-fruit rassemble 160 producteurs locaux fournissant bon an mal an 6 500 tonnes de fruits par an à Aptunion et à la Maison Marliargues.

Ce modèle rentable de proximité, on en découvre les vertus puisqu'il sécurise l'activité locale, assure une 'traçabilité' et repose sur l'idée d'un intérêt bien compris mis en avant dans le commerce équitable. Nathalie Nevoltris, la nouvelle directrice de Coopfruit fait le tour du propriétaire. « Le plan de modernisation des vergers en est l'exemple : 500€/ha/an pendant

5 ans sont ainsi accordés pour toute nouvelle plantation de cerises d'industrie. Aujourd'hui ce sont près de 100 ha qui ont ainsi été aidés ». Et depuis 2014, un autre industriel a fait confiance à Coopfruit : Andros, transformateur de fruits frais, augmentant ainsi la production locale organisée autour de filières capables d'intégrer les nouveaux enjeux sociaux et environnementaux.

## ■ Et maintenant, l'amande et la pistache provençale

A l'époque, un aliment parcourait en moyenne 3 000 km avant d'être à portée de notre cuillère (Assemblée nationale, rapport Allain, 2015). Avec des contrats couvrant la durée de vie des vergers, les coopérateurs ont une visibilité sur du long terme. « C'est un engagement fort et rassurant qui permet aux producteurs de s'investir » souligne Nathalie Nevoltris. Les premières cerises destinées à l'expert du fruit cuisiné, seront récoltées dès 2020, sur une surface de 70 ha.

Malgré des pertes importantes, liées aux attaques de drosophiles (plus de 1000 tonnes en 2018), Coopfruit va de l'avant. Grâce à une 'Production fruitière intégrée' donnant la priorité aux méthodes écologiquement plus sûres, minimisant l'utilisation de produits agrochimiques ; un accès à l'eau qui s'améliore et une production mécanisée, la coopérative fait aussi le choix de se diversifier. En effet, « les machines de récolte pour la cerise d'industrie peuvent être adaptées pour celle des fruits à coque. Cette diversification valorise et rentabilise un matériel onéreux sur une période de travail différée de celle de la cerise. Certains adhérents ont d'ores et déjà commencé à planter des amandiers et 5 hectares de pistachiers viennent d'être plantés cet hiver ».

Ecrit par le 16 avril 2026

## Chiffres clés d'Aptunion

25 hectares

250 postes, équivalent "temps plein"

35 M€ de chiffre d'affaires dont 75% à l'exportation

30 000 visiteurs pour sa boutique-musée du fruit confit