

Ecrit par le 4 juillet 2026

Amoéba : la cleantech lyonnaise va construire une usine de 3000m² à Cavaillon



[Amoéba](#), société lyonnaise spécialisée dans les solutions biologiques dans le traitement du risque microbiologique, vient de déposer une demande de permis de construire pour la réalisation d'une usine de plus 3 000 m² à Cavaillon. Le futur site industriel, qui doit être opérationnel début 2025, sera destiné à produire un agent de biocontrôle pour le traitement des plantes en agriculture et un biocide biologique pour le traitement de l'eau industrielle.

Cette annonce s'inscrit dans le cadre du plan d'industrialisation élaboré par Amoéba visant à atteindre une capacité de production de 200 tonnes de produits finis – soit 40 tonnes de substance active – en vue de couvrir les marchés ciblés prioritaires, à savoir la vigne, les cultures maraîchères et les plantes aromatiques. Pour garantir la réussite de ces objectifs, une montée en charge progressive implique également la création d'une nouvelle ligne pilote répliquable qui est actuellement en cours sur le site historique de Chassieu.

23M€ d'investissement et 25 emplois créés

Au total, le projet industriel d'Amoéba, société cotée sur [Euronext Growth](#) et membre du [réseau BPI](#)

Ecrit par le 4 juillet 2026

[Excellence](#), représente un coût de 45M€ (23M€ en investissements et 22M€ en dépenses opérationnelles) pour les deux prochaines années. A terme, 25 emplois à temps plein devraient être créés sur le site de Cavailon au sein de cette future unité de production qui doit s'intégrer au projet de création '[Natura'lub](#)', une zone d'activités entièrement dédiée à la naturalité située la zone d'activités des Hauts Banquets dans le cadre de l'Opération d'intérêt régional (OIR) Naturalité lancée en 2017 en partenariat avec le Région Sud notamment.

(Vidéo) Amoéba : comment ça marche ?

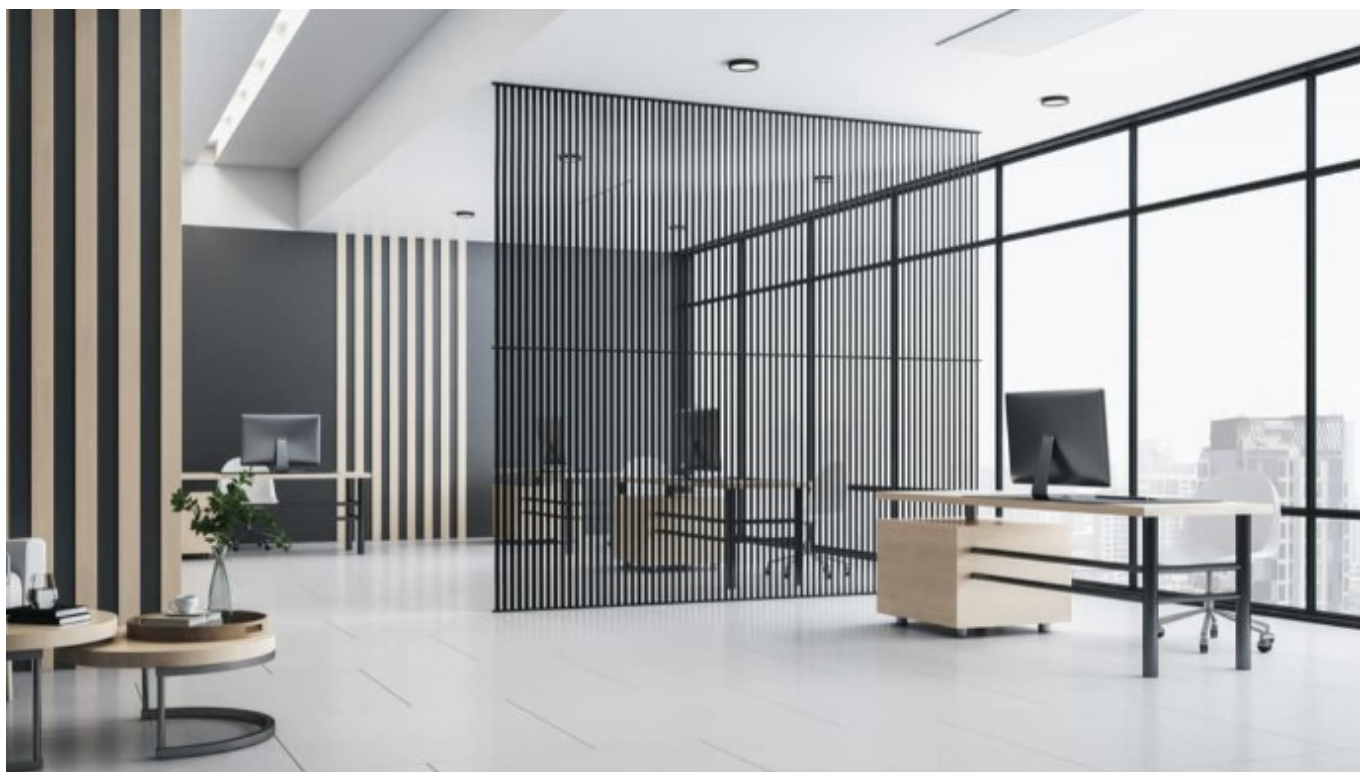
« A travers ce projet, Amoéba est fière de contribuer aux objectifs de réindustrialisation de la France et de transition agroécologique, par l'anticipation des mutations économiques et sociétales en matière de traitement des plantes et la construction d'une agriculture plus viable et plus saine, explique [Hervé Testeil](#), directeur industriel de la société fondée en 2010. Après une année remarquable sur le plan réglementaire en 2022, Amoéba entame avec détermination l'année de son industrialisation aux côtés d'une équipe très impliquée et volontaire. Les travaux de ce projet industriel ambitieux devraient intervenir d'octobre 2023 à fin 2024, sous condition de l'obtention du permis de construire courant 2023. »

L'avignonnais GSE à la manœuvre

Confié à l'avignonnais [GSE](#), la conception du projet devrait permettre de disposer, à terme, d'un d'un site industriel éco-responsable, respectueux de son environnement et autonome en énergie. Labellisé Eco Parc+, l'usine intégrera de nombreux critères écologiques : la préservation et la valorisation du paysage et de la biodiversité, le recyclage de l'eau industrielle, l'usage de la géothermie ou encore l'installation de panneaux photovoltaïques sur 60% de la surface des toits.

Cavaillon, La Direction départementale des finances publiques de Cavaillon lauréate du ministère de l'Economie

Ecrit par le 4 juillet 2026



La DDFIP Vaucluse -Direction départementale des finances publiques- de Cavillon est lauréate du ministère de l'Economie pour la transformation de ses bureaux. Elle fait partie des 43 lauréats de l'appel à projets pour la transformation des espaces de travail dans les bâtiments de l'Etat et c'est la division Bil (Budget immobilier logistique) qui en est le bénéficiaire désigné.

43 projets lauréat sur 128 dossiers déposés

Pour rappel, 43 projets, sur 128 dossiers déposés, ont été sélectionnés partout en France, pour un montant total de 20M€, dont 10M€ financés par le Fonds pour la transformation de l'action publique.

En Provence-Alpes-Côte d'Azur

Ce sont la DRFIP (Direction régionale des finances publiques) Paca et Bouches-du-Rhône, le service Division de l'immobilier et des conditions de vie au travail à Marseille ; le Ministère des armées pour le service Qualité à Cannes et la Préfecture Alpes-Maritimes pour le service Sail (Service des affaires immobilières et logistiques) à Nice qui ont été désignés.

Adapter les espaces de travail aux changements sociétaux et managériaux

«Nous devons adapter les espaces de travail des administrations publiques aux nouveaux usages et modes de travail : le télétravail, le numérique, la transition écologique, avait admis Stanislas Guerini, Ministre de la transformation et de la Fonction publique. Les nouvelles attentes des agents publics, nous invitent donc à repenser les espaces de travail pour imaginer des locaux plus flexibles, ergonomiques,

Ecrit par le 4 juillet 2026

durables et adaptés. C'est à la fois un enjeu fondamental d'attractivité, mais aussi d'efficacité pour la fonction publique.»



DR

Cavaillon : Koppert gagne un Sival d'Or pour son innovation 'Nezapar'

Ecrit par le 4 juillet 2026



Le groupe néerlandais [Koppert](#), leader mondial de la protection biologique des cultures et de la pollinisation naturelle, dont la filiale française est basée à Cavaillon, vient de recevoir un Sival d'Or par le comité du [concours d'innovation du Sival 2023](#) pour son produit Nezapar qui permet de lutter contre la punaise verte *Nezara viridula*. Celle-ci s'attaque aux cultures dans les zones tempérées telles que les aubergines, les concombres, les poivrons ou encore les tomates.

Le concours Sival 2023 a récompensé de nombreuses innovations dans diverses catégories comme l'innovation variétale, le machinisme et automatisme, les solutions pour la production ou encore les services et logiciels. Le produit Nezapar, produit et commercialisé par Koppert, a reçu le Sival d'Or dans la catégorie 'intrants, protection des cultures, fertilisation et substrats'. Le groupe a également présenté deux autres produits au salon Sival : [Mirical](#), qui agit contre l'aleurode qui détruit les cultures légumières des serres, et [Chrysopa-E](#), qui mange toutes les espèces de pucerons, les cochenilles et les Echinotrrips.

V.A.

Ecrit par le 4 juillet 2026

Les meilleurs jongleurs de la planète sur la scène de la Garance à Cavailon



La scène nationale de Cavailon [La Garance](#) accueille les jongleurs de la compagnie Gandini Juggling. Ce spectacle est proposé dans le cadre de la biennale des arts du cirque 2023 organisé jusqu'au 12 février. Inspirés par le chorégraphe Merce Cunningham, la compagnie créée en 1992 par les jongleurs Sean Gandini et Kati Ylä Hekkala nous transporte durant un peu plus d'une heure dans un spectacle qui mêle jonglage, danse et musique.

« Depuis 30 ans, le travail de Merce Cunningham inspire toutes nos créations, et au fil du temps une question s'est imposée dans notre esprit : et si Cunningham avait chorégraphié un spectacle de jonglage ? », s'interroge Sean Gandini, le metteur en scène de ce spectacle intitulé 'Life'.

Sur scène, une dizaine de jongleurs-danseurs tentent de répondre à cette question dans une œuvre fermement ancrée dans l'univers de Cunningham mais qui serait aussi un vecteur vers un autre monde.

« Notre recherche sera un dialogue avec l'héritage chorégraphique de Merce Cunningham, poursuit le metteur en scène. Une de nos obsessions est de décentraliser l'espace dans lequel nous jouons. La géométrie de Cunningham est très particulière : bien qu'elle semble être le fruit d'un heureux hasard, il y a en elle une cohésion esthétique qui nous intrigue. »

Ecrit par le 4 juillet 2026



Réinventer et vivifier l'art du jonglage

« Gandini Juggling ne cesse de réinventer et de vivifier l'art du jonglage, en écrivant les nouvelles formes d'un cirque toujours contemporain, explique la scène nationale de la Garance. Allant toujours plus loin dans leur recherche esthétique sans renoncer à la générosité d'un spectacle partagé avec tous, introduisant le langage dansé dans son approche narrative sans renoncer à l'espièglerie des arts du cirque, Gandini Juggling continue inlassablement de créer sans se fixer de limites. Ils se produisent dans de nombreux festivals et lieux prestigieux à travers le monde. Leur art dépasse les barrières culturelles : regarder des personnes évoluer tout en maintenant des objets dans les airs est un spectacle en soi dont le plaisir qu'il procure est partagé dans le monde entier. »

[Nadège Salas](#)

Mardi 7 février. 20h30. Durée : 1h05. De 3€ à 20€. A partir de 8 ans. [La Garance](#). Rue du Languedoc. Cavaillon

Ecrit par le 4 juillet 2026



Taxe de séjour : ce que reverse Airbnb en Vaucluse

Ecrit par le 4 juillet 2026



Sans surprise, c'est Avignon qui a reçu l'an dernier le plus important montant de taxe de séjour reversé par Airbnb. [Après avoir reversé plus de 400 000€ de taxe de séjour à la ville d'Avignon en 2021*](#) la plateforme de location d'hébergement touristique chez les particuliers créée en 2007 à San Francisco a versé plus de 570 000€ à la cité des papes en 2022**.

La cité des papes devance très largement les autres communes vauclusiennes du top 5 à bénéficier de cette manne : l'Isle-sur-la-Sorgue (150 000€), Gordes (100 000€), Apt (50 000€) et Cavailon (50 000€).

Les villes du Sud où les voyageurs ont le plus contribué

A l'échelle de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Airbnb a reversé au total plus de 26,7M€ aux communes régionales.

Ce reversement de la taxe de séjour a ainsi principalement profité à Marseille (2,8M€) et Nice (2,4M€) - voir aussi paragraphe suivant. Arrivent après Cannes (1,8M€), Antibes (860 000€), Aix-en-Provence (820 000€), Saint-Raphaël (580 000€) et Avignon qui se classe en 6e position régionale.

Ce top 15 de Paca est ensuite complété par Hyères (530 000€), La Ciotat (490 000€), Toulon (390 000€), Cassis (390 000€), Fréjus (380 000€), Sainte-Maxime (380 000€), Arles (350 000€), Saint-Tropez (340 000€) et Menton (340 000€). Par ailleurs, pour comparatif Montpellier et Nîmes ont reçu respectivement 1,1M€ et 310 000€ sur cette période.

Toutes ces villes de la Région Sud figurent dans le dans le top 50 des villes françaises qui ont reçu le plus important montant de la taxe de séjour.

Ecrit par le 4 juillet 2026

En croissance de 60% en 1 an

Au total, en 2022, Airbnb a reversé plus de 148M€ de taxe de séjour aux communes françaises. Un volume en croissance de près de 60% par rapport à 2021.

Paris reste largement en tête de ce classement avec plus de 24,3M€ en 2022 contre 9,4M€ en 2021). Loin devant Marseille (2,8M€ vs 1,9M€) et Nice (plus de 2,4M€ vs 1,2M€). Ces grandes villes bénéficient ainsi du retour des voyageurs internationaux et des grands évènements, qui attirent de nouveau les voyageurs sur leur territoire.



Le Top 20 des communes françaises concernées par le reversement de la taxe de séjour en France en 2022 par Airbnb.

Reprise du tourisme partout en France

« L'année 2022 marque la reprise du tourisme partout en France, [Emmanuel Marill](#), directeur d'Airbnb

Ecrit par le 4 juillet 2026

France. Elle bénéficie de manière croissante, et ce, chaque année, à une grande diversité de communes. Qu'elles soient situées au cœur ou en périphérie des grandes agglomérations ou dans les campagnes françaises, les municipalités disposent ainsi de moyens supplémentaires pour développer leur offre touristique et promouvoir leur territoire sur le long terme. Ce montant, particulièrement significatif cette année, est également une bonne nouvelle pour l'économie française, les entreprises locales et les hôtes Airbnb, qui, grâce à la location de leur bien, peuvent ainsi compléter facilement leurs revenus et faire face à l'augmentation du coût de la vie. »

**Taxe de séjour collectée auprès des voyageurs en France entre le 1er novembre 2020 et le 31 octobre 2021.*

***Taxe de séjour collectée auprès des voyageurs en France entre le 1er novembre 2021 et le 31 octobre 2022.*

Cavaillon, La garance, Nos Parents, création de Mohamed El Khatib

Écrit par le 4 juillet 2026



Quand les élèves de l'École du Théâtre National de Bretagne parlent de leurs parents... du poids des héritages, pour le meilleur et pour le pire.

Ils seront une vingtaine sur le plateau, issus de la promotion 10 du Théâtre National de Bretagne (TNB), invités par le metteur en scène Mohamed El Khatib, pour nous parler de leurs parents. Vingt regards tendres ou cruels mais forts documentés : vidéos, sons, photos, lettres.

À l'origine du projet, une courte vidéo d'une dizaine de minutes.

Sur l'écran, les élèves de l'École du TNB (Théâtre National de Bretagne). Le film les trouve dans leur cuisine, leur salon, leur couloir, leur terrasse ou leur chambre à coucher. Face caméra. C'est un Zoom collectif. Sujet de la conversation collective ? La sexualité de leurs parents.

« Au-delà des récits, j'ai l'envie de travailler sur les générations. Comment s'affranchir d'un héritage qui nous est transmis pour le meilleur et le pire. Comment vivre avec lui. Comment le théâtre permet-il un regard sans concession sur cet héritage. La liberté théâtrale autorise et protège l'expression. »

Mohamed El Khatib, conception et réalisation

Vendredi 20 janvier. 20h30. 3 à 20€. Scène Nationale La Garance. Rue du Languedoc. Cavillon.

Ecrit par le 4 juillet 2026

04 90 78 64 64 . www.lagarance.com

Cavaillon : Koppert lance une solution contre l'aleurode, destructeur de cultures légumières



L'entreprise de biotechnologie **Koppert**, dont le siège se situe à Cavaillon, lance un produit contre l'aleurode, aussi appelé la mouche blanche, qui détruit les cultures légumières des serres. Le produit Mirical agit contre ce ravageur grâce à des bandes de dispersion contenant des punaises prédatrices.

Ce nouveau produit, qui était auparavant contenu dans des flacons en plastique, adopte désormais un packaging plus respectueux de l'environnement. L'emballage est presque entièrement compostable, à

Ecrit par le 4 juillet 2026

l'exception de la pellicule de protection, qui elle est tout de même recyclable. Ainsi, avec ce nouvelle emballage, Koppert a réduit de 99% la quantité de plastique de ce produit.

Chaque barquette de [Mirical](#) comptabilise dix bandes contenant les punaises prédatrices. Une fois la bande posée sur la culture, les punaises se disperse et prennent pour cible l'aleurode des serres, mais pas seulement. L'aleurode du tabac, les œufs de ce chenilles de la mineuse de la tomate et d'autres lépidoptères sont aussi visés. « Nous sommes fiers de pouvoir proposer le nouveau Mirical à nos producteurs, de les accompagner dans leurs problématiques et de répondre à une demande urgente. », a affirmé [Gisèle Broquier](#), directrice générale de Koppert France.

V.A.

Clap de fin pour la Maison Prévôt

Ecrit par le 4 juillet 2026



Une page qui se tourne, la fin d'une époque... c'est ce qui nous vient à l'esprit pour commenter la fermeture du restaurant de Jean-Jacques Prévôt à Cavillon. La fin de cette maison c'est bien plus que la fermeture d'un simple restaurant tant son histoire, ses valeurs et son créateur ont apporté à la cuisine et à la ville qui l'a accueillie il y a plus de 40 ans. Iconique, patrimonial...

Il y a quelques semaines s'ouvrait à Cavillon un nouveau fast-food (ça commence par Burger et ça se termine par King). Et aujourd'hui, c'est la Maison Prévôt qui annonce l'arrêt de son activité pour la fin de ce mois de janvier 2023. N'y voyez aucune relation de cause à effet, mais cette réalité a de quoi nous interroger. Quelle la place peut encore avoir aujourd'hui des établissements comme celui de Jean-Jacques Prévôt, entre les restaurants d'exceptions aux notes stratosphériques et les restaurants où l'on vous sert des plats déjà transformés ? Le juste équilibre serait-il condamné ?

Et pied de nez à l'histoire mais visiblement pas assez puissant pour en renverser son cours : les cuisines de la Maison Prévôt proposaient également des hamburgers, que l'on pouvait emporter, mais je vous laisse imaginer qu'on n'avait pas à faire à la même soupe !

L'homme qui ne se prenait pas le melon

Ecrit par le 4 juillet 2026

Qu'importe les raisons qui ont poussé Jean-Jacques Prévôt à rendre son tablier : crise sanitaire, perte injustifiée de son étoile Michelin en 2021, retour de l'inflation... à bientôt 69 ans et 51 années passées derrière les fourneaux, notre homme a plus que mérité sa retraite. Il est même totalement dans les clous de la future réforme des retraites... Mais le chef ne délaissera pas totalement la cuisine, puisqu'il continuera à donner des cours.

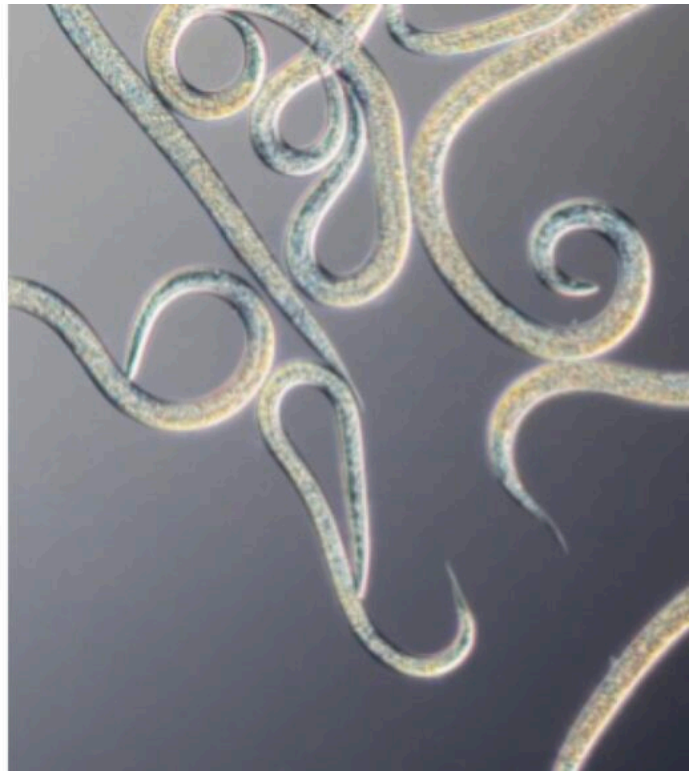
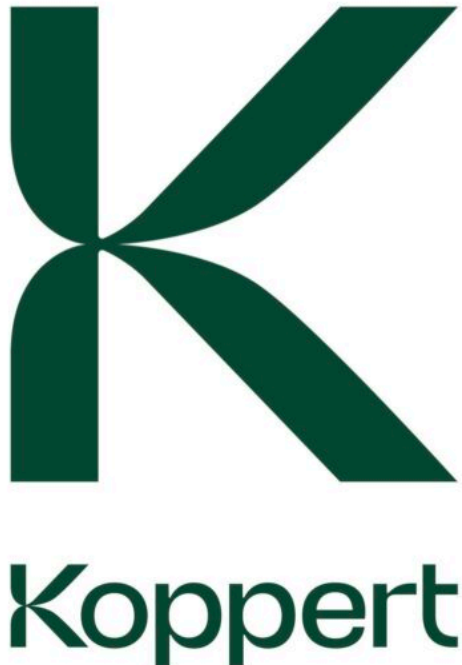
Pour tous ceux qui ont eu la chance de rencontrer Jean-Jacques Prévôt les avis sont unanimes, l'homme est affable, cultivé et éminemment sympathique. Outre ses qualités de cuisinier à l'aise sur tous les terrains, il pourra - entre autres- tirer fierté d'avoir hissé le melon au rang de met de choix. Il en a fait une de ses spécialités avec des déclinaisons variées et parfois étonnantes. Grand pédagogue, Jean-Jacques Prévôt a su aussi transmettre sa passion et ses connaissances à des centaines de chanceux qui ont pu suivre ses cours de cuisine, que ce soit à Cavaillon ou à Avignon à la Mirande.

Il est aussi un grand amateur d'art et peint à ses heures perdues. Les murs de la salle de son restaurant servaient d'écrin à de nombreux artistes locaux et régionaux. Le dernier artiste exposé est le maître des lieux lui-même avec quelques-unes de ses toiles.

Attention vous avez jusqu'au 28 janvier pour vous précipiter chez Jean-Jacques Prévôt et rendre hommage de la meilleure manière à ce grand Monsieur ! Iconique, patrimonial, forcément...

Cavaillon : Koppert crée une ligne de nématodes dédiée à l'agriculture de plein champ

Ecrit par le 4 juillet 2026



Le groupe néerlandais [Koppert](#), leader mondial néerlandais de la protection biologique des cultures et de la pollinisation naturelle, dont la filiale française est basée à Cavaillon, vient de créer une gamme de nématodes auxiliaires destinée à l'agriculture de plein champ.

Les nématodes sont des vers non segmentés de taille microscopique qui sont naturellement présents dans le sol. Ils représentent une solution biologique rapide et efficace pour lutter contre un large éventail de ravageurs en fruits à noyaux, fruits à pépins, petits fruits, pommes de terre et plusieurs légumes de plein champ. C'est dans l'objectif de groupe Koppert d'aller [vers une agriculture 100% durable](#) que s'inscrit cette nouvelle ligne de nématodes dédiée à l'agriculture de plein champ.

Les agriculteurs qui, de leur côté, n'ont plus accès à certains insecticides qui ont été retirés du marché, cherchent à utiliser vers des méthodes plus respectueuses de l'environnement afin de repousser les bioagresseurs de leurs cultures. C'est là qu'intervient Koppert, qui présente aujourd'hui deux produits, [Capirel](#) et [Casea](#), qui contiennent une espèce de nématodes adaptée à leurs cibles respectives. Ces nématodes peuvent être utilisés pour lutter contre les taupins dans les cultures de pommes de terre irriguées, la mouche des semis et la mouche de l'oignon, le carpocapse, la tordeuse orientale et les ravageurs des fruits à pépins et à noyaux, les thrips et de nombreuses chenilles en cultures légumières.

Une méthode pour tous les producteurs

Que le producteur travaille en agriculture biologique ou non, il peut utiliser les nématodes par système de pulvérisation ou d'irrigation. De plus, ces produits sont compatibles avec de nombreux produits

Ecrit par le 4 juillet 2026

généralement utilisés par les agriculteurs.

Pas d'inquiétude pour les cultures biologiques puisque les nématodes ne laissent aucun résidu. Ils ne présentent aucun danger, que ce soit pour l'homme, ou pour l'environnement.

V.A.