

La chauve-souris, alliée du vigneron pour renforcer la biodiversité et le développement durable



Le saviez-vous ? Une chauve-souris qui pèse environ 10 grammes dévore à elle seule 3 000 insectes par nuit, prédateurs, papillons de nuit et chenilles, soit 6 kg de nuisibles par an! De sorte que les viticulteurs ont besoin de moins traiter la vigne en insecticides et intrants et donc polluent moins l'environnement. C'est ce qu'expérimentent les Côtes du Rhône.

Ce constat « gagnant-gagnant » a été dressé par le <u>Syndicat des Côtes du Rhône</u> qui vient de signer un partenariat avec le <u>Fonds Vert</u>, le <u>Groupe Chiroptères de Provence</u>, basé dans les Alpes-de-Haute-Provence, qui protège ces petits mammifères, et la <u>CNR</u> (Compagnie Nationale du Rhône) qui dispose d'un budget important pour notamment, préserver la biodiversité. Du coup, ruissellent 424 000€ sur 3 ans en faveur des Côtes du Rhône et cela ne coûte pas un centime d'euro aux vignerons de l'appellation qui ont autre chose à faire, entre la déconsommation de vin, les taxes Trump et la paperasse que leur impose l'administration.



Ecrit par le 5 décembre 2025

« Nos vignobles, le long de la Vallée du Rhône, s'étendent sur 53 000 hectares, précise Damien Gilles, président du Syndicat. Nous avons un pôle environnement pour mener à bien des projets qui favorisent la biodiversité. L'installation de nichoirs pour les chauves-souris en est un. En plus, les vignerons n'ont pas besoin de s'en occuper. »



Nichoirs de types fissuricoles sur poteau au sein d'un domaine viticole (©A. Defranca)

Du côté du Groupe Chiroptères de Provence, son directeur <u>Emmanuel Cosson</u> se félicite de l'accord. « Ces espèces sont en fort déclin, -43% en Région Sud à cause de l'artificialisation des sols et de la disparition de leur habitat, de la pollution lumineuse et de l'usage de pesticides qui réduisent leurs ressources alimentaires. Grâce à ce partenariat, des haies peuvent être plantées, des couverts végétaux posés qui abriteront ces pipistrelles. »

La valorisation du vitipastoralisme

À terme, des parcelles vont être sélectionnées, un diagnostic dressé, une cartographie connectée établie pour favoriser la gestion durable des sols viticoles. Des expositions sur les chauves-souris, auxiliaires des vignerons seront présentées dans les caves et caveaux de dégustation, au Lycée viticole d'Orange et pourquoi pas dans les écoles pour sensibiliser les jeunes générations.

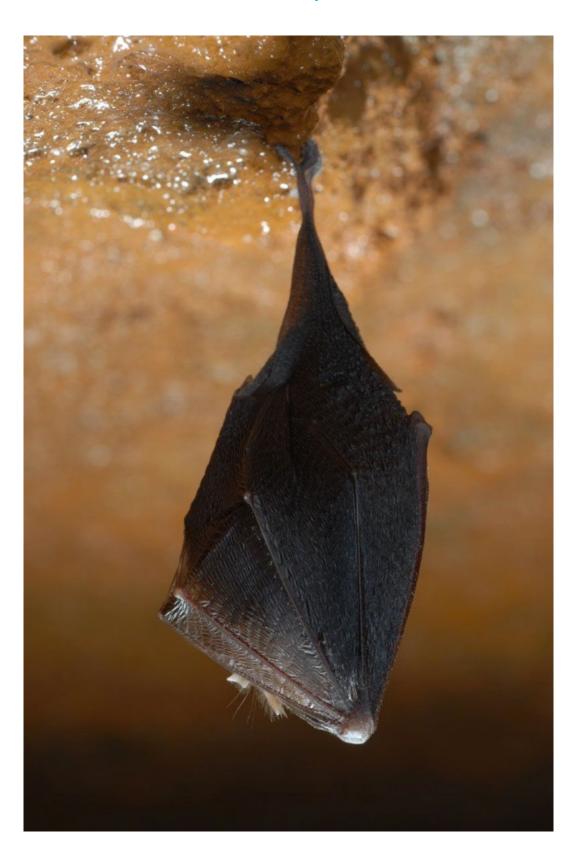
Une façon de promouvoir la RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) au sein du monde viticole, de valoriser le vitipastoralisme en réintroduisant des arbres, arbustes et espèces végétales adaptés aux changements du territoire qui régénèreront l'écosystème des AOC de la Vallée du Rhône. Le 2e vignoble



de France représente 4 500 familles de vignerons, qui, à terme, si cette opération était généralisée, pourraient vivre dans un monde moins pollué par les épandages de produits phytosanitaires. Signé uniquement en Vaucluse pour l'instant, ce partenariat pourrait bientôt être élargi à l'Occitanie et à la région Auvergne Rhône-Alpes et concerner toute la zone de Condrieu à Bellegarde, en passant par Cairanne et Beaumes-de-Venise.



Ecrit par le 5 décembre 2025

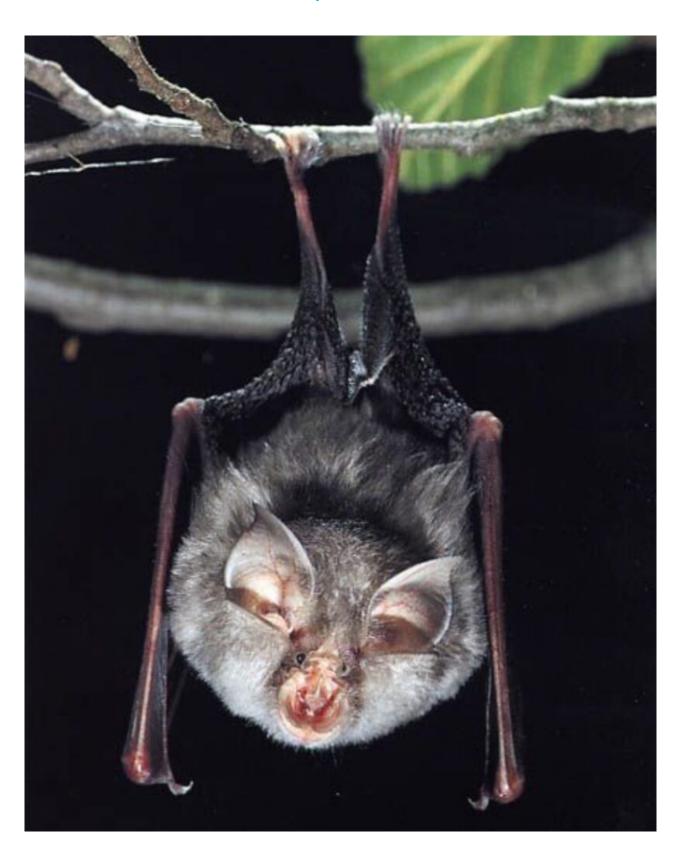




Petit Rhinolophe (Rhinolophus hipposideros) ©JM Bompar



Ecrit par le 5 décembre 2025





DR

23 tonnes de compost distribuées aux particuliers à la station d'épuration de Carpentras



Les 21 et 22 mars une opération de distribution de compost en vrac avait lieu à la station d'épuration Marignane de Carpentras à destination des habitants de 5 communes.

L'initiative a concerné 106 visiteurs pour 23 tonnes de compost, soit une moyenne de 217kg par personne. Organisée par le <u>Syndicat Rhône Ventoux</u> (en charge des eaux), la Ville de <u>Carpentras</u> et l'entreprise <u>Suez</u> (gestionnaire de la station), l'action découlait d'un processus de valorisation des boues





d'épuration dans le cadre d'une démarche de développement durable. Elle s'adressait aux habitants des 5 communes rattachées à la station Marignane (Carpentras, Mazan, Saint-Pierre-de-Vassols, Modène et Crillon-le-Brave) qui traite également les effluents des activités industrielles locales alentours.

Appelé 'compost normalisé NFU 44095', ce produit est issu du traitement des déchets d'une station d'épuration. Il répond à des <u>normes spécifiques sur les matières d'intérêt agronomique</u>. Passant du statut de déchet organique à celui de fertilisant, le compost normalisé concerne tant les terres agricoles que les jardins et potagers des particuliers. Pareil au fonctionnement du terreau, le compost normalisé doit être mélangé avec 5 fois plus de volumes de terre.

En 2024, la station d'épuration Marignane de Carpentras a produit 3 590 tonnes de boues brutes pour les 75 000 habitants concernés. En dehors de cette opération gratuite et ponctuelle s'adressant aux particuliers demandeurs, les tonnes de boues, si elles sont conformes, se réutilisent notamment dans le cadre agricole pour faire de l'engrais fin ou servir de combustible.

Amy Rouméjon Cros



Crédit: Suez



Sorgues obtient le label 'Territoire durable, Une cop d'avance'



La Ville de Sorques vient d'obtenir le label Territoire Durable » Une Cop d'Avance » niveau 1. Attribué pour une période de 3 ans, ce label régional vient récompenser les actions de la municipalité en faveur de la transition écologique. C'est aussi une reconnaissance de l'engagement de la Ville, depuis plusieurs années, dans une démarche globale de développement durable et d'amélioration de la qualité du cadre de vie des habitants.

C'est à Marseille, le 14 octobre dernier, que l'ARBE (Agence Régionale de la Biodiversité et de l'Environnement), aux côtés de la DREAL (Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement) et de la Région Sud, a décerné cette prestigieuse récompense à la Ville représentée par Stéphane Garcia et Sylviane Ferraro, respectivement premier et deuxième adjoints au Maire. Plus d'infos ici.



Ecrit par le 5 décembre 2025

MMH

Cotelub dédie une journée au développement durable



La <u>communauté territoriale du Sud Luberon</u> (Cotelub) organise la 3° édition de la Journée du développement durable ce samedi 1er juin à La Tour d'Aigues, avec cette année pour thème 'la mobilité'.

Le développement durable est un sujet sur lequel les collectivités sont engagées depuis plusieurs années. C'est pourquoi Cotelub organise pour la 3° année consécutive la Journée du développement durable qui se veut un événement familial avec des animations ludiques pour s'informer sur comment contribuer à un meilleur avenir pour la planète.



Cette année, la journée sera articulée autour du thème de la mobilité. Au programme : balades à vélo, concert, projections, ateliers pour enfants, et bien d'autres animations.

Le programme

- 10h : ouverture au public et départ de la balade à vélo au départ de la Place du Château (aller-retour La Tour d'Aigues/Étang de la Bonde).
- 11h30 : discours et apéritif de bienvenue, et tirage au sort de la commune de Cotelub qui accueillera l'édition 2025 de la Journée du développement durable.
- 14h : départ de la balade à vélo au départ de la Place du Château (aller-retour La Tour d'Aigues/Étang de la Bonde).
- 16h30 : spectacle musical présenté par le duo vauclusien Bab et les chats dans le Château de La Tour d'Aigues.
- 18h : projection du documentaire *Les roues de l'avenir* de Charlotte Brunier et Romain Mercieux à la Salle Philibert, qui traite de la place actuelle du vélo dans la société et questionne les différentes manières d'en faire un acteur majeur de la transition environnementale et sociétale.

Tout au long de la journée sur la place du Château, le public pourra profiter d'un marché éphémère de produits locaux et artisanaux, ainsi que de jeux en bois. Les enfants pourront participer à des ateliers pour fabriquer leur véhicule solaire, des démonstrations de différents moteurs, des quiz, mais aussi des jeux d'énigmes dans le Château, et ils pourront profiter d'un parcours à vélo et en kart à pédales.

Le Grand Avignon célèbre l'environnement avec la 2e édition de 'Faites écho'



Ecrit par le 5 décembre 2025



Les vendredi 29 et samedi 30 mars, le <u>Grand Avignon</u> organise sa fête de l'environnement 'Faites écho' pour la seconde année consécutive. L'année dernière, plus de 3 000 personnes ont profité des diverses animations proposées pour l'occasion. Concerts, défis sportifs, ateliers, conférences, et bien d'autres choses sont prévues au programme cette année au centre de loisirs de la Barthelasse.

Cette année, le Grand Avignon compte bien réunir ses habitants durant deux jours autour de diverses thématiques que comprend l'environnement telles que l'alimentation durable, la biodiversité, les énergies renouvelables, la prévention des risques majeurs, la mobilité, de l'eau, ou encore l'économie circulaire.

L'objectif de 'Faites écho' est de s'informer et créer le monde de demain, respectueux de l'environnement et adapté au dérèglement climatique, à travers trois axes :

- -La découverte, à travers un parcours informatif, récréatif et associatif entre plus de 90 exposants.
- -L'échange, à travers des café débats, conférences, et ateliers.
- -Le partage, avec plus de 50 animations gratuites.



Ecrit par le 5 décembre 2025



©Grand Avignon

Une sensibilisation auprès des jeunes

La journée du vendredi 29 mars sera principalement dédiée aux scolaires. Le centre de loisirs de la Barthelasse accueillera plus de 1 500 enfants des groupes scolaires des classes primaires d'Avignon, Saze, Pujaut, Vedène, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Roquemaure et Le Pontet, ainsi que 250 lycéens d'Avignon pour une découverte riche et ludique des nouvelles pratiques environnementales.

Ils pourront assister à divers ateliers sur les écogestes numériques, les sciences physiques, les métiers, la création de cartes en papier ensemencé, ou encore la découverte des plantes et des légumes. Ils profiteront aussi d'un parcours découverte avec des balades natures et des visites de jardins. Le sport sera aussi à l'honneur, ainsi que la cuisine. Jeux, escape games et théâtre seront de la partie pour rendre cette journée de sensibilisation et d'apprentissage ludique et amusante.



Ecrit par le 5 décembre 2025



© Grand Avignon

Le programme tout public du vendredi 29 mars

Si les scolaires seront à l'honneur une bonne partie de la journée du vendredi 29 mars, le reste du public ne sera pas oublié. La remise des récompenses du Défi Jeunes du Grand Avignon aura lieu à 18h sur la Scène centrale du centre de loisirs. Les lauréats du concours destiné aux jeunes des communes de l'Agglomération recevront un soutien de cette dernière pour le développement de leurs projets novateurs en faveur de l'environnement.

Un apéro-réseau sur la transition sera organisé par les associations Éco-Lab et Lucioles à 18h aux sein des Espaces Café-débat. A 19h, la Scène centrale accueillera Mamadou Dembelé, influenceur spécialisé dans l'écologie, qui échangera avec le public sur les acteurs et les solutions de la transition écologique.



Ecrit par le 5 décembre 2025





Ecrit par le 5 décembre 2025



©Grand Avignon

Le programme du samedi 30 mars

L'événement 'Faites écho' se poursuivra le samedi 30 mars. La journée débutera à 11h au Théâtre de verdure avec le spectacle *Après moi le déluge*, proposé par la compagnie Avec des Géraniums, qui raconte les aventures d'un doux naïf à la recherche d'un monde meilleur. A 11h et 14h30, l'Espélido proposera quatre challenges de draisiennes à l'Espace animations. A 15h30 le Théâtre de verdure accueillera le spectacle *Souvenir du monde d'après*, un récit au passé avec le public du siècle où l'humanité s'est sauvée d'elle-même : le XXIème !

Cyril Dion, poète, directeur de collection chez Actes Sud, réalisateur et cocréateur de la société de production Newtopia, donnera rendez-vous au public à l'Espace conférence à 15h pour un café-débat et à 16h pour la conférence 'Biodiversité, la nature porteuse de solutions'. Diverses conférences auront lieu toute la journée sur les arbres, l'eau, l'énergie ou encore la biodiversité.

La journée, qui sera rythmée par des jeux, des ateliers, un marché de producteurs et artisans, des expositions et des balades, s'achèvera sur un concert de jazz proposé par Lady Soul Project à 19h30.



Pour consulter le programme en détail, cliquez ici.

Vendredi 29 mars de 16h30 à 21h. Samedi 30 mars de 9h à 22h. Centre de loisirs de la Barthelasse. Allée Antoine Pinay. Avignon.

Le Grand Hôtel d'Orange et le Château de Mazan obtiennent le label Clef verte

Le groupe hôtelier indépendant Elegant Properties Collection obtient le <u>label Clef Verte</u>-démarche écologique exemplaire- pour trois de ses hôtels dont deux en Vaucluse : Le <u>Grand Hôtel d'Orange</u> et le <u>Château de Mazan</u>, ainsi que l'<u>Hôtel Paradou Méditerranée</u> à Sausset-les-Pins, dans les Bouches-du-Rhône.

Le label atteste de la démarche environnementale de l'hébergement touristique

et/ou du restaurant et répond à plus d'<u>une centaine de critères</u> dans tous les domaines de la gestion touristique durable. Ces critères permettent aux établissements de réduire leur impact environnemental et de s'engager en faveur de la réalisation des objectifs de <u>Développement Durable de l'ONU</u> (Organisation des Nations Unies).

Château de Mazan

Dans le détail

En matière de recyclage des déchets, le groupe <u>Elegant Properties Collection</u> (EPC) s'est associé à la démarche de <u>Unisoap</u> -Récycler le savon- qui transforme les déchets en ressources pour l'accès à l'hygiène des plus démunis. Les équipes sont formées au respect des éco-gestes dans leurs tâches quotidiennes et les hôtes sensibilisés à la préservation de l'environnement.

Les établissements du groupe

sont équipés de réducteurs de débit d'eau sur les robinets et les douches, 75% des éclairages utilisent des ampoules LED ou basse consommation, les déchets sont triés, y compris les biodéchets.

Grand Hôtel d'Orange

La labellisation 'Clé verte' a été menée par Gérard Krajecki,

le nouveau directeur des opérations dans le cadre de la stratégie du groupe fondé en 2018 par Franck





<u>Jaulneau</u> qui promeut la convivialité, la durabilité, l'authenticité et la simplicité. Gérald Krajecki développe également, auprès des cadres dirigeants du groupe, de nouvelles sources d'énergie durables, telles que la mise-en-place de panneaux solaires. Cette démarche s'inscrit dans une vision à long terme visant à réduire l'empreinte carbone du groupe.

Locavores et anti-gaspi

L'ensemble des restaurants d'hôtels du groupe sont soumis à un strict approvisionnement locavore. Les Chefs des hôtels sont formés à une cuisine "anti-gaspi" et plus de 80% des fournisseurs sont en circuits courts au plus près des cuisines.

Façade Grand Hôtel d'Orange

Saint-Rémy-de-Provence : un éco-digesteur pour limiter le gaspillage alimentaire des cantines







La commune de Saint-Rémy-de-Provence s'est dotée depuis juin dernier d'un éco-digesteur destiné au traitement des déchets organiques de ses cantines municipales. Cet appareil permet de traiter et de collecter les déchets alimentaires et organiques afin de les recycler rapidement en engrais biologique dans un délai de 24h environ. Cette solution de fermentation accélérée permet ainsi de transformer 100kg de déchets en 10kg de compost.

Une démarche de chasse au gaspi déjà entamée

Afin de déjà réduire le volume de ses déchets, la municipalité avait déjà mis en place un meilleur dosage des quantités servies. De quoi fortement diminué le gaspillage ces dernières années puisque la quantité de nourriture non consommée est aujourd'hui de 33g par enfant en moyenne, contre 110 au niveau national. Restait toutefois encore environ 2,2 tonnes de déchets organiques à traiter par an. Désormais, ils ne sont donc plus jetés dans la filière habituelle mais valorisés dans l'éco-digesteur, dans une logique de réutilisation en circuit court. En effet, ce compost va servir d'engrais biologique sur les plantations du Lycée professionnel agricole, qui en retour fournit les restaurants municipaux en huile d'olive.

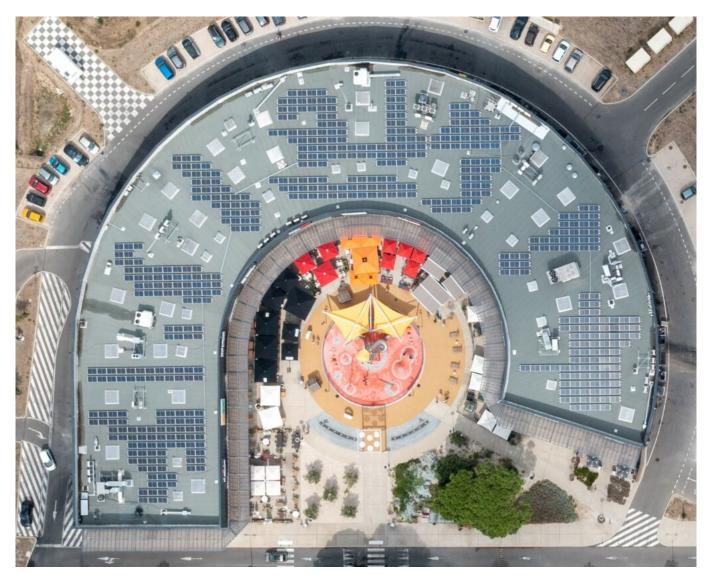
Avec l'aide de l'Europe et du Pays d'Arles

Actuellement, peu de communes disposent d'un équipement de ce type dont le coût s'élève à près de 50 000€. Cependant, la ville de Saint-Rémy a pu obtenir des aides à hauteur de 70% du coût d'acquisition via le programme européen Feader (Fonds européen agricole pour le développement rural) pour un montant de 20 901,31€ et le PETR (Pôle d'équilibre territorial et rural) du Pays d'Arles (13 934,21€).

Avignon-nord : des terrasses des saveurs aux toitures du soleil



Ecrit par le 5 décembre 2025



Les toits <u>des Terrasses des saveurs</u> sont désormais équipés de plus de 4 000m2 panneaux photovoltaïques délivrant une puissance installée de 172kWc. Grâce à ces 500 modules solaires implantés sur ce pôle restauration multi-enseignes de 4 000m2 inauguré au printemps 2019 abritant 10 restaurants(Ambassade de Bretagne, Ayako Sushi, Brut Butcher, El Asador, IT Trattoria, Le Saint Laurent, O'Tacos, Salad&Co, Subway et Villa Food House), les Terrasses des saveurs produisent 245MWh par an. L'équivalent de la consommation annuelle d'énergie de 83 familles ou l'économie de l'émission de 10 tonnes de CO2 par an.

Porté par <u>Nhood</u>, prestataire de services immobiliers en charge notamment de <u>la zone commerciale</u> <u>d'Aushopping Avignon-Nord</u>, et <u>Helexia</u>, spécialiste de l'accompagnement de projet d'énergie renouvelable, ce projet de transformation énergétique permet à Nhood France « de valoriser l'intégralité des espaces vacants du site comme la toiture, de produire une énergie verte et locale contribuant à la



Ecrit par le 5 décembre 2025

diminution de l'empreinte carbone, tout en gagnant en indépendance énergétique et répondre ainsi aux enjeux climatiques actuels ».

La concrétisation de ce projet préfigure les nombreux réaménagements de la zone que Nhood devrait dévoiler dans les prochaines semaines. En effet, la structure détenu par l'AFM (Association Familiale Mulliez) et issu d'un rapprochement des équipes de <u>Ceetrus</u> (anciennement Immochan) et <u>Nodi</u> en janvier 2021, travaille actuellement à la transformation de cette zone qui s'est développée autour l'hypermarché d'Auchan-Le Pontet ouvert en 1974.

Depuis, elle abrite une galerie commerciale de 113 boutiques, un parc d'activités de 200 enseignes regroupant 40 restaurants, du loisir, de l'hôtellerie, et des commerces accueillant plus de 8 millions de visiteurs annuel.



Les 500 panneaux solaires des toitures des Terrasses des saveurs permettent de produire l'équivalent de la consommation annuelle d'énergie de 83 familles et d'économiser l'émission de 10 tonnes de CO2 par an.

Sorgues : des ateliers pour initier les parents



et les enfants au développement durable



À l'occasion des vacances scolaires de printemps, le centre social de Sorgues (CeSam) organise cinq ateliers sur le thème du développement durable pour les parents et leurs enfants du mardi 25 au vendredi 28 avril. Ces ateliers seront animés par deux ambassadeurs du tri de la communauté d'agglomération Les Sorgues du Comtat.

Demain, le mardi 25 avril, une visite de la déchèterie et du centre de tri de Vedène sera organisée pour en apprendre plus sur la collecte, le traitement et la valorisation des déchets. Cette activité peut être effectuée à partir de 16 ans. Les participants se donnent rendez-vous au siège du CeSam (cité Establet à Sorgues) à 9h.

Les mercredi 26 et jeudi 27 avril, les enfants entre 6 et 16 ans pourront participer à un ramassage de déchets et à un atelier de recyclage de 13h30 à 17h au siège du CeSam.



Le jeudi 27 avril, les jeunes à partir de 13 ans pourront participer à un Escape Game sur le thème du développement durable à 16h au siège du CeSam.

Enfin, le vendredi 28 avril, les enfants jusqu'à 12 ans pourront profiter d'un pique-nique zéro déchets avec leurs parents au Parc Abracadabra à Sorgues de 10h à 12h. Les participants se donnent rendez-vous à 9h30 au siège du CeSam.

Pour chaque atelier, les enfants doivent être accompagnés d'un parent. Les inscriptions sont obligatoires auprès du CeSam par téléphone au 04 90 16 93 23.

V.A.