Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Grand Avignon & Sauveterre, 1er défi des familles zéro déchet



Pendant 6 mois, de juillet à décembre, le Village de Sauveterre a accompagné 10 foyers dans le dispositif ‘Ensemble, réduisons nos poubelles de 50% à Sauveterre’. Ça a commencé par un bilan, en juillet et août, de la poubelle actuelle des 10 familles avec un relevé témoin prenant en compte le poids et la segmentation des déchets. Durant ce temps il a été demandé aux familles de ne rien changer à leur mode de vie.

4 mois après

Après un relevé des analyses 4 mois plus tard, les poubelles avaient réduit de 26%. En réalité l’effort était déjà conséquent puisque les familles totalisaient 130 kg par personnes et par an alors que les chiffres nationaux font, en moyenne, état de 220kg par personne et par an. Ce qui induit que les 10 familles étaient déjà engagées dans la réduction des déchets notamment via la pratique du compostage qui représente un tiers du poids de la poubelle.

Un autre mode d’achat

L’autre explication de la réduction des déchets réside dans la transformation du mode de consommation des familles qui ont augmenté leurs achats en vrac. Mais ça n’est pas tout. Ces temps de changement ont aussi été guidés par des accompagnants et des réunions ont ponctué ce changement de vie.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Familles ambassadrices
Désormais les 10 familles sont devenues les meilleures ambassadrices pour accompagner les Sauveterrois au changement. Leur plus grand atout ? Le partage d'expérience et tous les trucs et astuces pour se rendre la vie plus belle et moins encombrante notamment en s'adonnant au Furoshiki qui est l'emballage du cadeau en tissu ; la fabrique de Liniment qui sert de produit démaquillant et produit de nettoyage bébé ; faire sa lessive au lierre. C'est aussi vrai au chapitre de la cuisine en fabricant soi-même son pain, son fromage frais, sa pâte à tartiner, ses yaourts et mousses au chocolat, ses cookies.

Appliquer les 5R
Les cinq R ? Ce sont les 5 règles d'or. Refuser ce dont on peut se passer ; Réduire ce dont on a besoin (et que l'on ne peut pas refuser) ; Réutiliser ce que l'on consomme (et que l'on ne peut ni refuser, ni réduire) ; Recycler ce que l'on ne peut pas réutiliser ; Retourner à la terre ce qu'elle a donné (composter).

Dans le détail
Règle n°1 : Refuser
Elle est la première règle de la démarche vers le zéro déchet. Attention, il ne s'agit pas ici de refuser le confort moderne, mais d'apprendre à reconnaître le superflu du nécessaire. Dire « non », c'est laisser moins d'éléments entrer dans notre quotidien, donc autant de produits dont nous n'aurons pas à nous débarrasser. Exemple d'action : Un autocollant « stop pub » sur la boîte aux lettres pour éviter 30kg de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

papier par an !

Règle n°2 : Réduire
Comme le dit l'adage, « le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ». Et pour lutter efficacement contre la production des déchets, la meilleure solution est encore de ne pas en créer. Pour changer durablement notre mode de vie vers cette réduction, il convient de réaliser un geste, pour s'interroger sur le positif qu'elle apporte, et ainsi l'intégrer dans ses nouvelles routines quotidiennes de consommation. Exemple d'action : Achetez 1kg d'abricots en vrac plutôt que dans une barquette en plastique, elle-même emballée dans un sachet en plastique !



Règle n°3 : Réutiliser
Cette règle nous apprend que pour chaque produit jetable il existe une alternative durable. En consommant moins mais mieux, nous allons nous rendre compte de l'importance des objets. Cela va se traduire par réparer lorsque c'est possible, de repenser sa fonction première en lui trouvant une nouvelle utilité ou fonction, rapporter si des solutions se présentent. Exemple d'action : Refuser le gobelet jetable au travail pour lui préférer une tasse personnelle.

Règle n°4 : Recycler
Cette étape explique qu'il s'agit de se débarrasser de ce qui est entré chez nous et que l'on ne pouvait éviter. Chaque consommateur constitue le premier maillon de la chaîne de recyclage, car sans tri de notre part, le recyclage ne serait pas possible. Et si vous ne voyez pas clair dans les consignes de tri de votre ville ou de votre région, n'hésitez pas à consulter les outils mis gratuitement à votre disposition. Exemple d'action : Être acteur de demain en triant à la source et en respectant les consignes de tri (à la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

maison ou en bacs de collecte, comme en déchèterie).

Règle n°5 : Rendre à la terre
Cette partie concerne tous les déchets organiques et biodégradables. Alors que nous sommes nombreux à déposer nos épluchures, restes de repas ou encore nos fruits et légumes abîmés dans la poubelle, plusieurs alternatives existent afin de restituer à la terre ce qu'elle nous a donné. Trier ses biodéchets, c'est alléger le poids de sa poubelle de plus de 30%, c'est permettre de réduire les tonnages de stockage ou d'incinération, c'est éliminer un risque de pollution …



Continuer l'aventure
En partant du principe que 'Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas' très rapidement d'autres familles vont emprunter les pas des premiers ambassadeurs anti-gaspi. Ils seront accompagnés en cela par des facilitateurs.

Grâce à eux
Cette belle initiative a été mise en place par les conseillères municipales et organisatrices du défi Karel Arnau et Sylvie Burgio Lips ; Véronique Arfi responsable mission transition écologique au Grand Avignon Le ; Marjorie Maugeais-Cousyn formatrice Pazapa. Une initiative Sauveterre et Grand Avignon.

Ca a commencé comme cela

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Au départ la Mairie de Sauveterre et le Grand Avignon ont organisé, en juin, une journée festive destinée à sensibiliser les habitants à l'environnement. C'est ce jour-là qu'a été lancé le défi 'Zéro déchet' sous forme de challenge pour réduire les déchets durant 6 mois. Premier objectif ? Réduire les déchets de 50% pour à terme frôle et même atteindre la disparition des poubelles. Une initiative du maire de Sauveterre, Jacques Demanse également vice-président délégué à la transition énergétique au Grand Avignon.



Les familles zéro déchets

Quand agronomie rime avec écologie, l'Isara-Avignon est au coeur des mutations agricoles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

et alimentaires



Installée sur le Campus d'Agroparc-Montfavet, à quelques encablures de l'INRAE, du Lycée Pétrarque, du CTCPA (Centre technique de conservation des produits agricoles), du Pôle Agro-sciences de l'Université, de la Maison de l'Alimentation, l'Isara est la seule école d'ingénieurs agronomes de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les plus anciens s'en souviennent encore : ses locaux lumineux de verre et d'acier ont été inaugurés en 2 000 par Mesdames Elisabeth Guigou alors Ministre de la Justice et Marie-Josée Roig, Maire d'Avignon ainsi que Jean-Paul Bouisse, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse comme l'atteste la plaque commémorative vissée dans le hall d'accueil.

Pascal Desamais, directeur d'ISARA l'affirme d'entrée de jeu : « C'est plus qu'une école, c'est un acteur engagé, un lieu où on accompagne les transitions agricoles et alimentaires. Nous devons donc former nos élèves à nourrir le monde sainement, préserver la biodiversité, valoriser la ressource en eau et innover. Depuis des décennies, nous avons une responsabilité considérable qui s'accentue avec le réchauffement climatique, assurer la sécurité alimentaire, ne pas épuiser les sols et faire en sorte que les paysans vivent dignement de leur travail, nous sommes donc à la croisée des chemins, au début d'une totale mutation ».

« Plus qu'une école, un acteur engagé. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

« Nous sommes là pour accompagner ceux qui vont devoir relever tous ces défis » ajoute-t-il. « D'ici 2050, l'augmentation de la population mondiale et les effets du changement climatique vont durablement impacter nos modèles, les citoyens et consommateurs sont de plus en plus attentifs à une alimentation de qualité, dans un environnement et un développement durables. A travers nos cursus (ingénieurs et masters) nous transmettons un savoir-faire et un savoir-être pour préparer les jeunes générations aux évolutions des pratiques ». Pour cela, avec l'équipe pédagogique, il s'est fixé plusieurs objectifs : créer un centre d'agro-écologie avec une hub d'entrepreneurs, un incubateur de start-up, doubler les effectifs d'élèves pour faire face à la demande des professionnels de l'agro-alimentaire, développer l'alternance qui permet aux élèves-apprentis d'être rémunérés, d'être à mi-temps dans une entreprise donc ouverts sur l'extérieur et le monde de l'entreprise et trouver un boulot à la fin de leurs études ».

Jean-Paul Malleval, le directeur du « Campus Avignon » énumère la palette des possibilités de cette filière : vigne et vin, végétaux, huiles essentielles, cosmétologie, phyto-pharmacie, arômatologie, parfums, bio-carburants, horticulture. Mais nous devons aller plus loin du côté de l'agriculture méditerranéenne avec des cépages qui résistent à la canicule comme aux insectes ravageurs. D'ici 2026, nous comptons effectivement doubler le nombre d'élèves comme de collaborateurs enseignants-chercheurs et nous envisageons d'ailleurs, d'ici 2030 de faire construire un nouveau bâtiment de 6 000m2 du côté du Campus universitaire d'Agro-sciences ».



De gauche à droite : Pascal Desamais, directeur de l'Isara, Jean-Paul Malleval, directeur du Campus Isara-Isema d'Avignon, et Severine Cavret directrice des formations.

Cette montée en puissance d'ISARA, Séverine Cavret en charge des formations l'a constatée : « En 2017, il y avait 13 élèves-ingénieurs-apprentis inscrits, en 2020 ils étaient 120, l'an prochain on en comptera 150, ce qui nous oblige à anticiper et innover. En 2024 nous lancerons le « Bachelor Sciences et ingénierie » sur 3 ans pour les cadres intermédiaires en agro-alimentaire, les chefs de culture en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

maraîchage ou en arboriculture et en 2026, nous ouvrirons un cursus en 5 ans pour permettre aux ingénieurs de demain d'être à la hauteur des transformations du monde ».

Dans les couloirs de l'ISARA on ressent cette ambiance humaine, familiale, solidaire entre élèves mais aussi avec leurs professeurs, une confiance inter-générationnelle accentuée par le tutorat. Nombre d'élèves peuvent faire des stages à l'international, l'école accueille aussi des étudiants diplômants venant d'Afrique et du pourtour méditerranéen. Un tiers des élèves issus d'un milieu modeste bénéficient d'une bourse ou d'une aide financée par une fondation. Pour conclure, le directeur dira : « Avant, on subissait le gel une année, la canicule une autre, la concurrence des fruits et légumes espagnols ou grecs plus tard. Désormais c'est tout à la fois avec en prime la Guerre en Ukraine qui complexifie encore davantage la situation. D'où l'ardente obligation qui est la nôtre de former les futurs ingénieurs agronomes à anticiper en innovant ».

Contact : www.isara.fr – Isara Campus Avignon – 105 Rue Pierre Beyle – Montfavet – 84 918 Avignon CEDEX 9

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Les collégiens de Mazan plantent le décor



Et si planter des arbres chez des agriculteurs devenait une étape clé dans l'éducation de nos enfants ?

Lundi 17 janvier, Florence Guende (La ferme du Rouret à Mazan) accueillait une importante opération de plantation de haies fruitières en partenariat avec l'association 'Des enfants et des arbres' et en présence de sa présidente, Marie-France Barrier. En tout, 300 arbres ont été plantés par les collégiens de Mazan.

Plus de 30 éco-délégués de la 6ème à la 3ème étaient mobilisés pour cette journée dans des conditions météo idéales, accompagnés par deux enseignantes et la proviseure-adjointe du collège André Malraux. Jacqueline Bouyac était représentée par deux membres du bureau du Parc naturel du Ventoux : Valérie Michelier, maire de Caromb, en charge de la culture et Sandrine Raymond Lucarini, maire de St-Pierre-de-Vassols en charge de l'écocitoyenneté.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Crédit photo: Parc naturel régional du Mont-Ventoux

L’arbre, un remède puissant face aux crises agricoles et écologiques qui menacent le Vivant. Un génie végétal qui permet de fertiliser les sols et de lutter contre leur érosion, d’offrir le gîte et le couvert aux insectes et aux oiseaux, d’atténuer les amplitudes de températures, de filtrer l’eau et l’air en captant le CO2, d’apporter de l’ombre et du fourrage aux animaux, de produire des fruits, du bois de chauffe, du bois d’oeuvre… Autant de vertus vitales !

Pourtant, l’association alerte, « en France depuis 1950, la modernisation de l’agriculture s’est soldée par la disparition de 750 000 km de haie, soit 2 fois la distance qui nous sépare de la lune. Ainsi, sous l’effet du remembrement et de la mécanisation de l’agriculture devenue intensive, 70% des haies vives ont été arrachées. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Crédit photo: Parc naturel régional du Mont-Ventoux

Aux côtés de la chargée de mission Education du Parc, Laurence Veillard, de nombreux partenaires du développement agricole étaient présents pour cette plantation qui a du sens : Chambre d'agriculture de Vaucluse, Civam Vaucluse, Agri-bio, Pronatura ainsi que plusieurs viticulteurs, membres du GIEE 'L'homme qui plantait des arbres' (Stéphane Saurel, Thierry Delassales) et des producteurs venus en voisin tel Luc Rogier.

Malgré une année covid, un plan vigipirate et de forts aléas climatiques, l'association peut se réjouir d'un bilan prometteur. Plus de 1200 enfants ont accompagné 28 agriculteurs, vignerons, éleveurs, céréaliers, maraîchers, apiculteurs partout en France, dans la plantation de près de 5 000 arbres.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

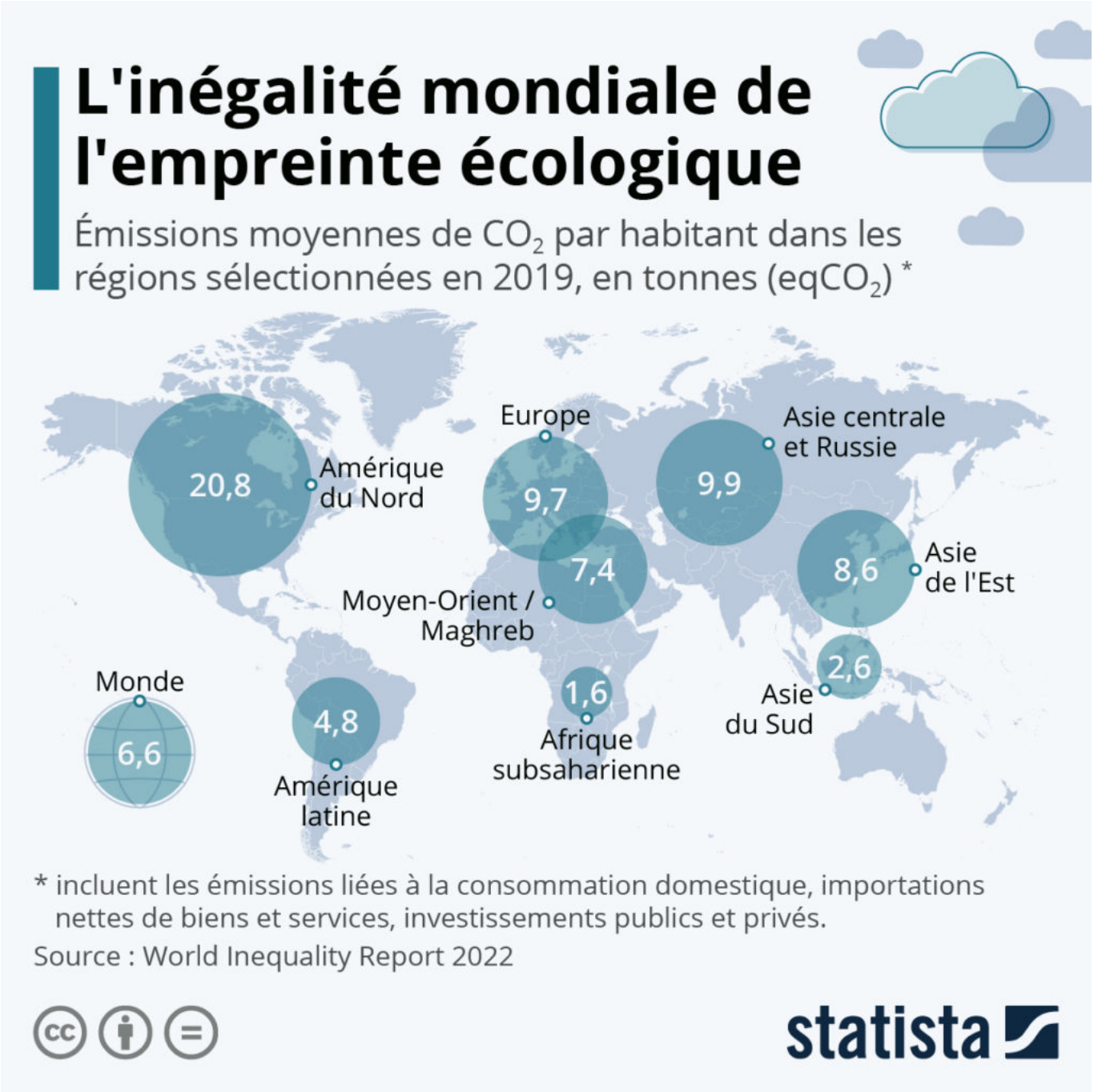


Crédit photo: Parc naturel régional du Mont-Ventoux

L’inégalité mondiale de l’empreinte écologique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Un groupe d'économistes de l'École d'économie de Paris (PSE) a récemment publié un nouvel état des lieux sur les inégalités dans le monde. Comme on pouvait s'en douter, les inégalités de patrimoine se sont creusées avec le Covid-19 et la fortune des « super-riches » a atteint des records. Mais la nouveauté de cette édition est de se pencher, pour la première fois, sur les inégalités d'empreinte écologique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Là aussi, le constat est sans appel : plus on est riche, plus on pollue, et les écarts sont considérables avec les plus pauvres, forcés d'être beaucoup plus économes. Ainsi, il est estimé que les 10 % d'individus les plus fortunés de la planète sont à l'origine de 48 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre, tandis que les 50 % les plus pauvres ne sont responsables que de 12 % du total.

En moyenne, chaque être humain émet 6,6 tonnes de CO2 par an. Comme l'indique notre carte, cette moyenne varie de 1,6 tonne par personne en Afrique subsaharienne, à 20,8 tonnes par habitant en Amérique du Nord. Sur le Vieux Continent, le niveau d'émissions de CO2, qui inclut l'impact des biens et services importés d'autres régions, se situe actuellement à 9,7 tonnes par Européen.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Sur le même sujet : le classement des pays ou région selon les émissions totales.

Azuvia : de l'Île-de-France à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Quatre associés décident un beau jour de tout quitter en Île-de-France. Direction la pépinière Créativa pour faire grandir leur bébé Azuvia.

« Nous étions hier à la cérémonie ‘Le Vaucluse a du talent‘. L’Opéra du Grand Avignon, quel lieu splendide, j’ai adoré les balcons et l’architecture », nous confie le cofondateur Olivier Lucas, à peine installé. Tout juste un mois que les entrepreneurs ont élu domicile en Vaucluse et déjà la qualité de vie les gagne : « je suis hyper content d’être ici, on ne s’est pas trompé. »

Azuvia traduit la volonté audacieuse de jeunes dirigeants (25 à 32 ans) de soigner le mal à la racine, ou plutôt à la source. La start-up est spécialisée dans les solutions de traitement des eaux dédiées aux professionnels (agroalimentaire, viticulture, industrie brassicole) via les systèmes de traitement des effluents liquides ; aux particuliers avec la serre filtrante pour une piscine naturelle. Azuvia a dernièrement fait parler d’elle dans le microcosme vauclusien en décrochant le Trophée de l’innovation environnementale du vin en Provence avec sa solution de traitement d’effluents ‘SETEIA’.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Rue Michel de Montaigne, l'équipe nous accueille avec le sourire. Ambiance start-up, open space chaleureux, petit café et grands talents. La serre végétale, fruit de plusieurs années de R&D, trône au rez-de-chaussée. Le bruit de l'eau qui ruisselle fait écho au récit d'Olivier Lucas, directeur commercial qui nous conte ses périples. 7 salariés et une personne à temps partiel s'affairent à développer Azuvia dans cette nouvelle maison. Quatre ans que l'équipe travaille sur le sujet.

Aux commandes, quatre associés et amis : Jean-Rémi Loup, Paul-Etienne Fontaine, Olivier Lucas et Tristan Bauduin (directeur général). A la communication : Emilie Degenève. Pour percer le marché, ils ont élu domicile à Avignon, Saint-Saturnin-lès-Apt ou Loriol-du-Comtat. Quatre étudiants ingénieurs qui se lient d'amitié sur les bancs de la fac et notamment à Sup'Biotech, l'Institut supérieur des biotechnologies de Paris. Passionnés par le vivant et ses miracles, ils créent une association de développement durable et initient plusieurs actions de sensibilisation. « On avait par exemple un potager à Villejuif dans le Val-de-Marne, au milieu des cités. On essayait de sensibiliser les gens au végétal », nous raconte Olivier Lucas. L'équipe réfléchit alors à un projet entrepreneurial pour améliorer ce monde à leur échelle.

La piscine naturelle au commencement

Vient un jour l'idée de la serre filtrante pour nettoyer l'eau des piscines de manière naturelle et écologique. Le premier prototype est construit en 2018, testé chez le grand-père. « C'était un succès. L'eau est restée propre et translucide tout l'été, sans aucun produit chimique et grâce à l'action de notre serre filtrante », se remémore Olivier Lucas. La culture se fait hors sol, les plantes aquatiques et semi-aquatiques sont organisées en culture verticale dans une serre. Elles baignent dans une eau contenant un substrat, une solution nutritive (hydroponie). La serre vient protéger de tout aléa climatique. La dépollution s'opère ainsi par les plantes et les micro-organismes. Le concept dans la boîte, place à une cascade de pitchs pour présenter le projet à Paris.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



La serre filtrante Azuvia, design et facile à installer.

Pourquoi Avignon ?

La société voit le jour en 2019, s'en suit les premières recherches de financement « pour lancer la machine ». Très vite, le concept plaît aux investisseurs. 140.000€ sont abondés par les associés, la première levée de fonds monte à 300.000€ l'année dernière à Paris. Objectif : le million d'ici janvier en capital (investisseurs privés). « On savait que l'on allait passer par cette phase de levée de fonds, impossible de recourir à l'autofinancement compte tenu de nos structures de coûts et de nos dépenses en R&D. », explique Olivier Lucas. Un levier de financement également envisagé pour les projets d'internationalisation.

Les entrepreneurs sont toujours à Paris. Les piscines ne sont pas légion, le soleil un peu plus timide. Les terrains se révèlent être soit trop chers, soit excentrés. Pour se rapprocher du marché et trouver du foncier disponible, décision est prise d'emballer les affaires. « On a sillonné le sud pour trouver les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

opportunités. La Région, le Département, le Grand Avignon nous ont ouvert grand les bras pour faciliter notre implantation. Vaucluse Provence attractivité, la French tech grande Provence pour le réseau, tous ont contribué », se réjouit l'ingénieur. Le Grand Avignon leur met alors à disposition une surface en friche de 900 m² à deux pas de leur atelier. « On avait le package global : atelier, bureau, terrain d'expérimentation où l'on teste nos systèmes, toute les facilités à disposition », liste-t-il.

Nouveau marché : dépollution industrielle

Et puis le projet évolue. La start-up s'oriente progressivement vers un nouveau marché professionnel, pour des raisons de rentabilité mais pas seulement. « Aujourd'hui, on est à 90% sur les effluents liquides issus de l'industrie. Avec ce marché, on trouve plus de sens, plus d'impact sur l'environnement. C'était dans notre tête depuis le départ, on savait qu'on allait s'écarter du marché de la piscine », confie Olivier Lucas. Pour autant, aucun regret, bien au contraire. Les décisions se prennent de manière collégiale, avec quatre tampons systématiques sur le papier. Pour les aider dans cette noble tâche, nul autre que Rémi Soret, éminent jeune docteur en Génie des procédés qui les a rejoint en tant que responsable R&D dépollution et industries.



Scénario catastrophe du largage dans la nature… Photo DR

80% des eaux usées dans le monde ne sont pas traitées avant relargage dans l'environnement. Parmi les polluants les plus répandus et dangereux pour l'environnement il y a l'azote (nitrates). Ces nitrates sont responsables du développement d'organismes indésirables qui consomment l'oxygène présent dans le milieu et contribuent à la mort de l'écosystème. Les solutions écologiques brevetées Azuvia répondent alors à ces enjeux. Ces technologies reposent sur 3 grands procédés : phytoremediation (la dépollution de l'eau par les plantes), biominéralisation (organismes vivants produisant des minéraux), hydroponie (la culture de plantes et végétaux hors-sol et dans l'eau).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Les clients ? Ils sont divers. Azuvia s'illustre dans le traitement des eaux de process et des eaux de lavages des caves et des brasseries, de l'industrie de l'agro-alimentaire et de ses sous-produits, l'industrie du fruit et du légume, des boissons, les usines de traitement des biodéchets. Mais également auprès des collectivités locales pour la gestion d'eau fluviale. Exemple de réussite, le système installé au sein du Domaine Les Bruyères dans la Drôme, en plein cœur des vendanges. « L'eau est arrivée extrêmement noire pour ressortir de notre système très pure », précise Olivier Lucas. Des études de biodiversité sont également en cours en vue d'une possible installation sur une île en Grèce.



La serre Azuvia a de beaux jours devant elle.

« On se lève le matin avec la pêche », se réjouit Olivier Lucas qui rappelle l'abnégation de toute son équipe. « C'est beaucoup de sacrifices, nous avons quitté de grands groupes avec de bons salaires mais nous y croyons. Aucune individualité, on se consacre entièrement à la société. C'est la meilleure décision que j'ai pu prendre », précise celui qui a notamment fait ses armes chez Orano. Une entreprise française qui entend bien dynamiser son territoire et contribuer à la réindustrialisation du pays.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

La Grangette, le potager connecté qui fleurira dans les cuisines



Tout part d'un besoin impérieux : trouver du sens. Ce dernier prendra la forme d'un mobilier niché en plein cœur de la cuisine pour une alimentation de qualité, fraîche et locale.

Apres quatre années d'expérimentations, naissance de La Grangette, un potager d'intérieur dont les courbes ont été conçues par celui même qui a désigné la Ferrari. Un prêt BPI France, une exposition dans le 2e plus gros terminal d'affaires d'Europe et une renommée grandissante. Thibaut Pradier nous présente le potager du futur.

Installé à Agroparc, l'entrepreneur de 48 ans, nous ouvre les portes de son laboratoire. L'endroit est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

apaisant. Un tableau de végétation s'offre à nous, le bruit de l'eau ruisselante et le vert nous plonge dans la nature. A l'étage, la 'nursery', les bébés pousses seront bientôt installés dans le laboratoire. Tout ce végétal terminera son voyage dans 'La Grangette', un potager d'intérieur offrant les meilleures variétés de plantes, de salades et d'aromates. Non content d'offrir une alimentation saine, ce luxueux mobilier est connecté et autonome. Il permet à ses utilisateurs de piloter l'ensemble à distance via une application mobile. La première étape de cette aventure ? Créer un prototype. C'est chose faite, il trône au milieu de la salle et nous attire comme un aimant.

De IAM aux salades

L'entrepreneur spiripontain de naissance ne se prédestinait pas à l'agriculture. Ingénieur du son, Thibaut Pradier mène une première carrière dans l'industrie musicale et collabore avec IAM, Soprano ou le Wu-Tang Clan. L'homme traversera la manche pour s'installer à Londres à 17 ans et se construire un large réseau. Il y restera plusieurs années avant de revenir en France et de fonder sa société à l'âge de 24 ans. « J'ai totalement changé de secteur pendant 5 ans pour diriger un hôtel et un golf », se remémore-t-il. Il sillonnera les pays d'Europe avec pour seul objectif : faire la promotion de la Provence et décrocher des contrats. Thibaut dirigera par la suite le groupe familial pendant quinze ans, une industrie du BTP spécialisée dans les carrières.

Rapidement, les questions existentielles prennent de la consistance, quels sont les besoins qui ont du sens ? « Mon épouse me faisait régulièrement part de son envie de manger des fruits sains, locaux et avec un bon goût », explique l'entrepreneur. La technologie lui fait également de l'œil. La combinaison entre agriculture et intelligence artificielle s'immisce progressivement dans son esprit. « J'ai pensé à mon grand-père qui m'engueulait quand je marchais sur son potager à Pont-Saint-Esprit. Avec du recul, j'ai compris qu'il avait trouvé la solution pour bien manger », reconnait-il. Le raisonnement prend forme, le projet se dessine, « si nous arrivons à créer des voitures autonomes, pourquoi pas des potagers ? »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Bénédicte et Gaël en pleine session jardinage. Crédit photo : Linda Mansouri

Le ‘vertical farming’ naît au Japon

« Le ‘vertical farming’ ou agriculture verticale a démarré au japon. 90% des salades et aromatiques vient du vertical farming, en raison de la pollution et du manque d’espace », explique Thibaut Pradier. Pays montagneux de 127 millions d’habitants dont la surface agricole est six fois plus réduite que celle de la France, le Japon n’a pas d’autres choix pour nourrir ses habitants. Pour avancer sur le chemin de l’autosuffisance alimentaire, les Japonais ont accueilli à bras ouverts le concept de fermes verticales. Mais c’est après la catastrophe nucléaire de Fukushima en 2011 que les fermes verticales ont vraiment pris leur essor.

Dans une ferme verticale, les cultures ne sont pas tributaires de la surface au sol, les légumes sont cultivés sur plusieurs étages. Des bacs de végétaux en rangs sont placés sur des étagères superposées et poussent hors-sol, dans un environnement clos et contrôlé. Les légumes puisent de l’eau dans laquelle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

leurs racines baignent (ce qu'on appelle l'hydroponie). Sous la lumière de néons, les racines trempent dans une solution riche en nutriments comme le potassium.

« L'eau est toujours équilibrée en Ph, la température, l'hydrométrie, l'ensoleillement sont contrôlés. Dans un potager indoor, il y a un lever et un coucher de soleil », nous explique Thibaut Pradier. Les herbes cueillies seulement à maturation conservent toute leur fraîcheur, leur goût et leur saveur et ce, tout au long de l'année. Une particularité importante, notamment pour les nombreux clients étoilés.

Le 'vertical farming' comprend 3 volets distincts : l'industrie (exemple : Nordic Harvest, l'une des plus grandes fermes verticales d'Europe à Copenhague), le conteneur (exemple : Freight farms à New-York). « Et puis, il y a nous, directement du producteur au consommateur, dans votre cuisine. C'est une culture que l'on appelle 'verticale' car l'espace au sol tend à diminuer. A l'avenir, il y aura moins de jardins et de terres agricoles, il faut donc trouver des solutions pour nourrir une population grandissante », alerte le visionnaire.

A son arrivée à Avignon en 2018, Thibaut Pradier n'a qu'un seul objectif : élargir ses connaissances et rencontrer un maximum d'interlocuteurs. Pour ce faire, il rejoint les rangs de l'association incontournable en la matière : 'Association for Vertical farming', suivi d'une adhésion à Innov'alliance ainsi que Vegetalis. L'entrepreneur, autodidacte et visionnaire, en est persuadé, « dans 20 ans, toutes les cuisines seront équipées d'un potager indoor, au même titre que les fours et frigos ont fait leur première apparition dans les foyers. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Et voici le bébé. Crédit photo : La Grangette

35 plantes, 3 univers

La Grangette gravite autour de trois univers distincts : les aromatiques, la salade et les plantes heatlhy 'bien-être'. « Nous proposons 35 plantes différentes, pak Choi, épinard, shiso, mizuna, camomille, souci, etc. Parmi les aromatiques, du basilic thaï, grecque, citron… 64 plantes poussent dans une Grangette, pour une famille de 4 à 6 personnes. La pousse est deux fois plus rapide que dans l'agriculture conventionnelle. Inutile de se préoccuper du gel ou du froid en hiver. Nous travaillons avec des pépiniéristes dans la région qui proposent même de la menthe banane. C'est une des raisons qui nous a poussés à nous installer à Avignon. Les plus gros semenciers internationaux sont situés dans la région : Gauthier semences, le japonais Sakata, le hollandais Rijk Zwaan… Eux fournissent les graines, et nous, nous testons. »

Chez La Grangette, aucune plante n'est génétiquement modifiée, « nous utilisons les graines des catalogues existants ». Toutefois, l'entrepreneur nuance : « tout est génétiquement modifié, à commencer par nous-même. Il faut dédramatiser la génétique, l'important, c'est ce qu'on en fait. Est-ce dans le cadre d'une agriculture intensive ? Est-ce animé par l'appât du gain financier ? Ce qui nous intéresse, ce n'est pas l'industrie mais construire quelque chose qui a du sens. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Crédit : La Grangette

CES de Las Vegas et ‘New York tech summits’

Au CES de Las Vegas, l’entrepreneur identifie de grandes marques notables. Samsung, LG, Ikea présentaient déjà leur prototype de meuble. « On s’est dit que si les leaders de l’électroménager se lancent, c’est qu’un vrai marché est en train de se créer », souligne celui qui ira ensuite fouler le sol du salon indoor New York Tech Summits avec Bénédicte Pariaud, agronome et première artisane de la réussite de la Grangette. « Nous avions été sélectionnés parmi les ‘start-up innovantes’. 200 personnes parlaient de l’indoor farming, 50% étaient américains, 40% asiatiques. Parmi les pontes, des chercheurs, des investisseurs et même le frère d’Elon Musk, Kimbal Musk, qui fait pousser des salades dans les conteneurs », se remémore l’entrepreneur.

Rtone Lyon à la manœuvre

Très vite, Thibaut lance un appel d’offre, Rtone sera sélectionné. La société lyonnaise fabrique depuis plus de 10 ans des prototypes pour des grandes comme des petites marques. Il recrute ensuite Bénédicte Pariaud, issue d’AgroParisTech et titulaire d’un doctorat à l’INRAE. C’est une référence dans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

l'agroalimentaire. Elle a travaillé 10 ans chez trois semenciers mondiaux, a voyagé dans le monde entier, étudié les pathologies des plantes… « C'est mon premier pilier dans cette aventure. On crée un objet qui crée la vie… », philosophe Thibaut Pradier.

Ce dernier travaille alors avec 35 ingénieurs de chez Rtone pour aboutir à un premier POC, (proof of concept) ayant pour vocation de montrer la faisabilité du procédé. « Nous sommes le seul projet à faire travailler toute la gamme d'ingénieurs : hardware, software, cloud, intelligence artificielle, mécanique, fluidique… Bénédicte, pendant ce temps, s'affairait à sélectionner les meilleures semences dans toute la région. J'apprends beaucoup avec la jeunesse. Je suis autodidacte, je n'ai pas le bac, j'ai tout appris sur le terrain », confie Thibaut Pradier.



Chaque plante est méticuleusement testée. Crédit photo : Linda Mansouri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Et l’environnement ?

Économes en eau, les fermes verticales n’en demeurent pas moins énergivores. Elles n’utilisent pas la lumière du soleil, mais un éclairage artificiel de LEDs qui diffuse un spectre lumineux optimal. Toutefois cette consommation énergétique est à mettre en rapport avec, d’une part la productivité accrue des fermes verticales, et d’autre part la diminution radicale des coûts et des impacts environnementaux liés au transport des aliments.

« En rapprochant le lieu de production du lieu de consommation, nous réduisons considérablement les coûts d’approvisionnement », fait valoir le CEO. Et d’ajouter : « Nous consommons 90% moins d’eau que l’agriculture conventionnelle car nous sommes dans un circuit fermé. Pas de déchet, d’emballage, de plastique, d’herbicide, ni de pesticide. Le bilan carbone est 4 fois moins important que dans l’agriculture conventionnelle et l’énergie utilisée pour faire tourner les camions, les tracteurs, les avions, les bateaux… »

Autre avantage majeur, la traçabilité : les consommateurs savent exactement d’où proviennent leurs légumes. La qualité est également au rendez-vous selon le chef d’entreprise. « On cueille à maturité. Il faut savoir qu’a partir du moment ou la plante est coupée, elle perd 50% de ses vitamines et nutriments en 48h. Ici, on coupe, on met dans l’assiette et on mange. Inutile de laver la salade. Au contraire, le goût explose en bouche », s’exclame-t-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Bienvenue au laboratoire. Crédit photo : Linda Mansouri

Un potager connecté et autonome

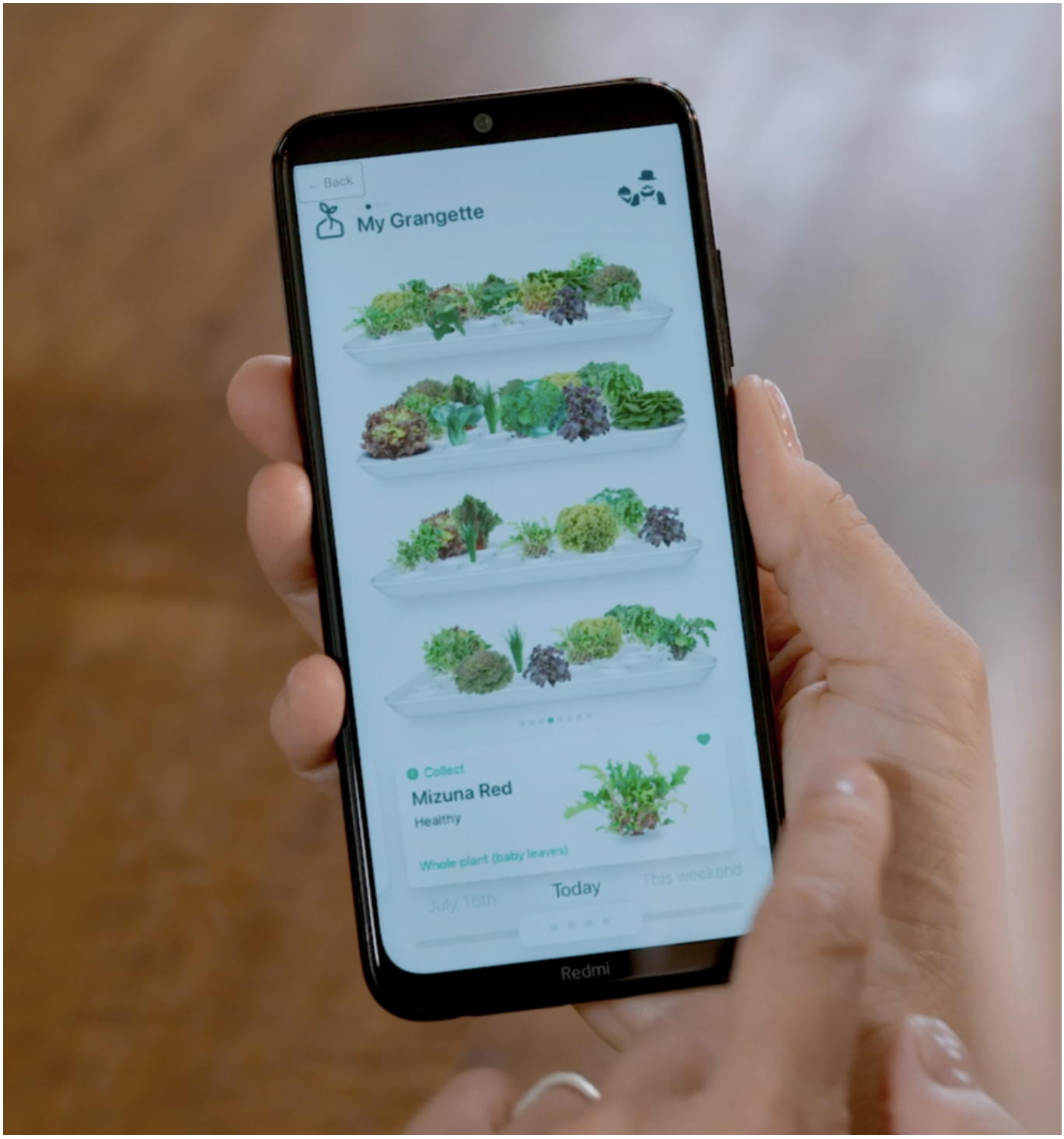
Autre atout phare de la Grangette, l'application mobile associée qui propose une large gamme de services connectés. « Grace aux capteurs, un millier de 'data points' nous permettent de recréer la courbe de vie d'une plante. » L'application est capable de faire du prédictif, de suggérer le meilleur emplacement pour permettre à la plante de pousser idéalement. Un dîner dans 15 jours avec 6 personnes ? Il ne manque plus qu'à paramétrer l'application pour que cette dernière vous propose une date de semence et de collecte des salades.

« L'homme a envie d'être acteur tout comme il est consommateur. La Grangette, c'est un mélange entre le physique et le digital. Toutefois, l'homme n'est pas dépendant du numérique, la Grangette ne contient aucun bouton, vante le fondateur. Vous saurez quelles sont les plantes prêtes à être collectées aujourd'hui, demain, la semaine prochaine ou dans 6 mois. » Intelligence (planification), visualisation de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Crédit photo : la Grangette

Positionnement très haut de gamme

Face aux monstres industriels de l'électroménager (Samsung, LG, etc.), inutile de se lancer dans une bataille digne de David contre Goliath mais privilégier plutôt un positionnement différenciant. « C'était le pot de terre contre le pot de fer, métaphorise-t-il. Il fallait partir sur du très haut de gamme, une stratégie de 'early adopters' (ndlr : un client qui achète systématiquement les nouveaux produits dans une catégorie donnée). Nous sommes sur une offre élitiste, c'est notre carte de visite. Concevoir et mettre sur le marché un produit hors normes engendre automatiquement des coûts. La première voiture n'était pas accessible à grand monde, idem pour la Tesla, à l'origine très couteuse. Avec le temps, nous souhaitons que la Grangette se démocratise pour orner de nombreuses cuisines. »

Pour illustrer ce positionnement super premium, Thibaut fait appel à nul autre que Pininfarina qui dessinera les courbes de la Grangette. « Nous avons longuement travaillé sur l'expérience utilisateur (UX), il fallait dessiner un beau produit », explique le fondateur. Pininfarina est leader mondial du design, à l'origine des courbes de toutes les Ferrari depuis 90 ans. La société a également travaillé avec Airbus, Lavazza, Peugeot, et bien d'autres. « Je les ai rencontrés à Turin, nous avons des valeurs similaires concernant le sustainable (durable), la technologie et le luxe, liste-t-il. En France, il y a deux choses que l'on sait très bien faire : le luxe (artisanat haut de gamme) et la gastronomie. Pour notre part, on fabrique en France, on valorise le savoir-faire, on design en Italie, les saveurs viennent de Provence. Nous avons une belle histoire à raconter. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Crédit photo: Linda Mansouri

Exposition au terminal d’affaires de Nice

La Grangette s’est offerte le luxe d’exposer son végétal durant 3 semaines au sein du terminal d’affaires de Nice, 2e plus gros d’Europe. « Le public est constitué d’hommes d’affaire, de cadres supérieurs arrivant à bord de jet privé. Le trafic était intense pendant le festival de Cannes en juillet. Je ne connaissais pas cet univers qui fonctionne avec ses propres codes », pointe-t-il. Une belle victoire pour le Grangette qui suscitera l’enthousiasme de la cible CSP+++, disposée à acheter le produit alors qu’il s’agit encore que d’un prototype. « Les retours sont très positifs, nous avons pu échanger avec des publics divers, de la cible d’affaire aux employés (bagagistes, pilotes, commerçants, etc.).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Exposition au terminal d'affaires de Nice. Crédit photo: la Grangette

Objet d'art

La beauté du produit, son design unique et noble en font un mobilier à part entière. « La première réaction du public porte sur la beauté de l'objet, souligne Thibaut Pradier. C'est un objet d'art, un visuel, un univers. On ne fait pas que pousser des légumes, on crée une atmosphère dans la maison. Une fois ouverte, La Grangette diffuse toutes ses senteurs qui embaument la cuisine, le toucher est exceptionnel, c'est toute une expérience. On souhaite travailler avec des architectes et des designers qui proposeront la Grangette à leur clientèle. » Le service apporté fait également la différence. A réception chez le client, le mobilier est déjà rempli de végétaux, sur mesure, adapté aux besoins du client. Il pourra ainsi dès le premier jour récolter sa salade et ses aromates.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

100 unités en septembre

A partir de septembre, 100 unités seront ouvertes pour réservation. Si les 100 commandes sont validées, les banques seront rassurées, la fabrication pourra débuter. Une levée de fonds ? Hors de question pour le fondateur qui refuse tout capital risque. Plutôt, un prêt à l'innovation de BPI France et de l'autofinancement. « Nous travaillons comme une start-up finalement au niveau de la méthode, mais au niveau du financement nous travaillons comme une société traditionnelle, reconnait-il. Nous vivons tous les 6 mois, avec des étapes à franchir. Nous avons désigné le produit et l'expérience, nous sommes passés du rêve à la réalité. Nous avons réussi quelques étapes mais c'est comme le Tour de France, il nous en reste encore 20… »

A la ferme urbaine 'Surikat & co', le rêve devient réalité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Un pas de plus vers le 'vrai' green. La ferme urbaine Surikat&Co à la Barthelasse a obtenu le soutien financier de la Préfecture de Vaucluse dans le cadre du Plan de relance. Objectif ? Installer un système d'irrigation solaire totalement indépendant et autonome. C'est chose faite avec 4 panneaux photovoltaïques qui font la fierté du propriétaire.

C'est d'abord Poppy qui nous accueille sur les parcelles. La chienne de 3 ans déborde d'énergie et joue un rôle crucial dans la ferme, elle veille au grain, attaque les rongeurs et surveille les hommes, peut-être les plus redoutables… Suivie de près par le tenancier des lieux, Damien Baillet, 38 ans, président de l'association 'Surikat and co' et heureux comme un pape. L'homme apaisé nous reçoit au milieu des poules, de la tente bédouine et des jardins partagés. Très vite, il nous dévoile ses systèmes ingénieux à base de matériel de récupération. La douche par exemple, bricolée avec une batterie de véhicule. Rien à envier à la plus luxueuse des salles d'eau.

La 'Ferme agriculturelle' est une micro-ferme urbaine et biologique créée en janvier 2019 en plein cœur de la Barthelasse. Elle est labélisée AB (Agriculture biologique) et HVE (Haute valeur environnementale). La ferme est construite autour de 3 projets : l'accueil d'évènements culturels, la mise à disposition de jardins collectifs et la production de légumes diversifiés. Par-dessus tout, le lieu peut se targuer d'être une ferme urbaine inclusive, parce qu'il ne faut pas simplement « installer des bottes de foin et mettre de la musique électro pour arborer le nom de ferme urbaine. » Les publics sont de tout horizon. Parmi les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

structures qui foulent la terre, la Mission locale d'Avignon, l'Ecole de la deuxième chance ou l'Ipep (Institut de promotion de l'égalité professionnelle). Des jeunes en processus d'insertion après des parcours semés d'embûches et d'addictions viennent retrouver leur énergie à la source.



Les panneaux ont de beaux jours devant eux. ©Linda Mansouri

Les maîtres-mots ? Autosuffisance, équilibre des ressources et communion avec la nature. L'endroit est ressourçant, comme dit le proprio, « la terre est la seule chose qui permet de faire travailler en même temps le corps, le cœur et l'esprit. » Quand Damien potage, les préoccupations du quotidien s'envolent, la légèreté l'envahit et le meilleur des traitements prend effet. « 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 pour aboutir ainsi à un cercle vertueux. 'Nature never sleep', si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille », philosophe l'hôte de ces lieux.

Damien ne se targue pas d'avoir la science infuse. Même si l'homme a déjà donné des conférences sur la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

permaculture dans des collèges, la nature demeure imprévisible, elle ne répond à aucune règle. « Un cyprès peut tout gâcher, la grêle peut tout bousiller. L'homme est impuissant, la seule chose qu'il peut faire, c'est observer la nature en action et prendre des leçons pour minimiser les impacts et anticiper les récoltes », reconnait Damien Baillet.



Entre père et fils. ©Linda Mansouri

« L'environnement faisait partie de mes préoccupations principales lorsque que j'ai acheté ce terrain. Ma philosophie de vie ? Je ne veux rien coûter à la planète. Je ne souhaite pas prendre plus que ce que l'on me donne », précise le propriétaire. Une balance équilibrée, des comptes à zéro et aucun remord vis-à-vis de mère nature. Alors même si l'étau se resserre et que l'humanité court gentiment à la catastrophe, ses idéaux ne changent pas d'un iota.

« Je suis en biodynamique, j'utilise très peu de gaz et d'électricité, uniquement pour les tâches qui sont vraiment nécessaires et qui me font gagner du temps. Evidemment, vous ne trouverez aucun produit

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

chimique », explique-t-il. Quand l'aventure commence en 2019, elle vise à mettre à disposition du public des parcelles de 30m2 afin de cultiver ses propres fruits et favoriser la mixité sociale. Evidemment, l'aventure n'a pas été de tout repos, chaque centime était réinvestit et deux ans d'abnégation et de travail acharné portent aujourd'hui leurs fruits juteux.

4 panneaux de 300W

La plupart des installations solaires traditionnelles pompent l'eau en continu lorsque le soleil fournit les panneaux photovoltaïques en électricité mais le débit est souvent faible et il faut stocker l'eau, en grande quantité, dans un contenant intermédiaire. Après de nombreuses recherches et réflexions, Dammien s'est tourné vers la mise en place d'une petite centrale électrique, alimentant une pompe traditionnelle, reliée au forage de la parcelle.

Avec quatre panneaux de 300W, il atteint facilement la production de 1000W/h qui alimentent les 1500W de la pompe. Les quatre batteries prennent le relais pour le complément. En irriguant aux heures les plus ensoleillées de la journée, l'installation est optimisée. Ce qui n'était encore qu'un rêve il y a quelques mois, est aujourd'hui devenu une réalité. Tout a été réalisé par leurs soins, avec un maximum de récupération et des fournisseurs locaux.

Ce qui l'a convaincu ? Les rendements de l'énergie solaire. « On a beau gueuler, mais si on se penche sur les rendements des panneaux sur une période de 100 ans, c'est considérable. L'énergie est éternelle avec les panneaux. J'attaque l'irrigation à 9h jusqu'à 11h et je laisse recharger entre 11h et 16h. Entre la pompe, les panneaux solaires et les abris, le système m'a coûté 3000€ financés par le plan France relance », explique Damien Baillet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Prendre sa douche en compagnie des rossignols… Photo: Linda Mansouri

Le collectif 'Paysans d'Avignon'

Pour faire tourner la machine, Damien fait partie du collectif 'Paysans d'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. » Les courgettes sont plantées pour le mois de septembre, « la je replante pour l'hiver, je vais essayer d'avoir 3 rotations. L'oignon et l'ail par exemple, je peux en sortir toute l'année. »

Les jardins partagés comptent aujourd'hui une centaine d'adhérents et rapportent 8000€ à l'année. A cela s'ajoute la vente des légumes par le biais du collectif qui revêt le rôle de centrale de ventes. Objectif ? cumuler 15 000€ de revenus agricoles une fois que les 3 rotations de culture seront bien lancées. « C'est bizarre car c'est en abandonnant l'idée de gagner de l'argent que je me suis retrouvé à en avoir »,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

remarque le propriétaire. Vous savez désormais ce qu'il vous reste à faire : oubliez le papier vert.



Les stars de la ferme. Photo: Linda Mansouri

Lire aussi : Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse

---

Vauclusiens, quel est pour vous le tourisme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

de demain ?



Le Conseil départemental, Vaucluse Provence Attractivité et ses partenaires souhaitent construire le tourisme de demain en Vaucluse, plus respectueux de son environnement, de ses hôtes et de ses habitants.

En tant qu'habitant, résident secondaire ou visiteur du territoire, ils souhaitent recueillir votre avis à l'aide d'un questionnaire qui prendra quelques minutes. Répondre au questionnaire : www.vaucluse.fr. Parce que les enjeux et habitudes touristiques évoluent avec les années, un nouveau Schéma départemental de développement touristique (SDDT) 2020-2025 a été élaboré par le Département en 2020. Son objectif est de renforcer l'attractivité du Vaucluse, développer et moderniser l'offre touristique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

du territoire et répondre aux enjeux touristiques actuels et futurs.

Les enjeux

L'enjeu est d'accompagner les acteurs vauclusiens afin de positionner le département du Vaucluse comme la destination 'écotourisme et slow tourisme' par excellence, en impulsant de nouvelles actions vers un développement touristique plus durable et responsable. Un tourisme qui répond aux défis environnementaux (minimisation de l'impact du tourisme, gestion des flux, risques climatiques, protection de l'environnement, et valorisation de la biodiversité et des ressources naturelles) économiques et sociaux, impactant le tourisme et qui sont accélérés depuis la crise que nous vivons. Un tourisme qui se structure aussi sur l'identité des territoires et qui les dynamise autour des filières emblématiques comme le vélo, la randonnée, la gastronomie et d'autres en cours de déploiement.

Un territoire en or

Le Vaucluse offre une grande diversité de sites à la renommée internationale (Mont Ventoux, Avignon, Luberon…), de festivals et manifestations culturelles et de lieux uniques de découverte. Ses vignobles prestigieux (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas…), son patrimoine historique remarquable, ses villages provençaux labellisés ont traversé les frontières. Ses activités de pleine nature sont également très diversifiées et valorisées par des infrastructures en plein développement : véloroutes et voies-vertes, ENS (Espaces naturels sensibles), réseaux d'itinéraires et de randonnées. Ces innombrables atouts font du Vaucluse un département qui attire chaque année de nombreux touristes.

L.M.

Découvrez les lauréats des prix 'Tournesol 2021'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



A l’issue de 20 jours de sélection par un jury de 10 personnes, les prix ‘Tournesol’, prix de l’écologie du spectacle vivant, ont été décernés sur la péniche espoir à la Barthelasse.

La remise s’est déroulée en présence de nombreux artistes, directrices et directeurs de théâtre, élus et responsables associatifs, ainsi que les deux parrains de cette 12ème édition du tournesol, l’auteur et metteur en scène Philippe Chuyen (les pieds tanqués, prix ‘Tournesol 2012’) et le chanteur HK.

Trois prix furent attribués sur les sept spectacles sélectionnés dans le dernier top 7 du 20 juillet. Le prix ‘Tournesol coup de cœur’ a récompensé ‘Nina Lisa’, de Thomas Predour et Isnelle da Silveira, la Manufacture. Le prix ‘Tournesol climat’ a été attribué à ‘La fin du monde va bien se passer’ de et par Yvon martin, à la Factory, chapelle des Antonins. Enfin, le ‘Grand prix Tournesol 2021’ a été décerné à ‘L’Etat contre Nolan’, de la Cie Darius, à la Scierie.

Les 4 autres nominés étaient ‘Home’ joué aux Doms, ‘Acid cyprine’ joué à la Factory l’Oulle, ‘Climax’ à l’espace Alya et ‘Life on mars’, encore à la Factory.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Les deux parrains du Tournesol 2021.