

Écrit par le 6 mai 2024

'Mobily' : le transport 100% aptésien, 100% gratuit



Dans une logique de réduction de la pollution, les véhicules du nouveau réseau de transport aptésien 'Mobily' seront remplacés par des bus fonctionnant uniquement au gaz naturel (GNV) dès le 1er semestre 2022.

Dans le cadre de sa compétence transport, la ville d'Apt a lancé une étude sur les déplacements entre ses différents quartiers, les zones d'habitation et de travail, les établissements scolaires et les commerces, les infrastructures de sports et de loisirs. Verdict ? Deux tracés de ligne de bus permettraient de favoriser la mobilité inter-quartiers. Le nouveau réseau 'Mobily' est né, dont l'exploitation a été confiée

Ecrit par le 6 mai 2024

aux entreprises [Sumian](#) et Ody.

Les bus circuleront du lundi au samedi sur deux lignes : ligne A (violet) et ligne B (vert). Ils couvriront un secteur qui s'étendra notamment à la gare routière, la cité scolaire, la route de Rustrel, l'avenue de la Gare, le pôle santé, le quartier Saint-Michel, la mairie, le conservatoire, l'hôpital, les écoles Giono-Bosco, le Paou, l'office de tourisme, Bosque, Cap Luberon ou encore le plan d'eau.

La taxe mobilité

La commune d'Apt a créé un budget annexe 'Transport' permettant de gérer tous les mouvements liés à cette compétence et les transports scolaires à partir de 2022. Le nouveau réseau de transport bénéficie de la taxe mobilité qui associe les entreprises, les structures privées et publiques de plus de 10 salariés, au financement des lignes de bus. Cette contribution consiste en un pourcentage de la masse salariale qui a été fixé pour 2021 par le conseil municipal d'Apt au taux de 0,4 % (contre un maximum de 0,55 %).

Ainsi, la mairie d'Apt abondera elle-même au cofinancement de ce projet. Par ailleurs, la commune a déposé des dossiers de demande de subvention pour les travaux d'aménagements des quais et de signalétique des arrêts de bus. D'une part, auprès des services de l'État dans le cadre de la Dotation de soutien à l'investissement local ([DSIL](#)). Et d'autre part, auprès de la Région Sud dans le cadre du contrat régional d'équilibre territorial ([CRET](#)). A noter, la taxe mobilité permet de financer les infrastructures liées à tous les modes de déplacement doux (quais de bus, pistes cyclables, circulation piétonne, signalétiques,...).

Juste Bio l'entreprise qui n'aime pas le plastique

Ecrit par le 6 mai 2024



Après avoir inauguré à Carpentras la première usine agro-alimentaire 'zéro plastique' d'Europe, Juste Bio s'engage maintenant à soutenir l'association Pure Ocean. Pour cela, la marque créée il y a 20 ans par Franck Bonfils a lancé un nouveau produit dont une partie des ventes sera reversée à cette ONG ayant pour objectif de protéger l'environnement et lutter contre les emballages plastiques et les emballages polluants.

Décidément chez [Juste Bio](https://www.justebio.com), on n'aime vraiment pas le plastique. Après avoir inauguré en début d'année à Carpentras son nouveau site de production faisant la chasse au plastique l'ETI (Entreprise de taille intermédiaire) vient de nouer un partenariat avec l'ONG marseillaise [Pure Ocean](https://www.pureocean.org) retenue après avoir été

Écrit par le 6 mai 2024

sélectionné parmi une quinzaine d'associations identifiées comme correspondant aux engagements et aux valeurs de Juste Bio. Un choix plus particulièrement dicté aussi par une philosophie commune en matière de protection de l'environnement et des océans ainsi que de lutte contre les emballages plastiques ou polluants.

Changer notre façon de consommer

« Près de 80% des déchets retrouvés dans les océans proviennent de la terre ferme, constate [Franck Bonfils](#), président de Juste Bio, leader du vrac bio de fruits secs dans la grande distribution alimentaire. Ce que l'on retrouve en mer, c'est l'illustration de notre façon de consommer. C'est donc pour cela que nous avons notamment développé une gamme de vrac qui évite la multiplication des emballages plastiques. »

Chez Juste Bio, la chasse au plastique semble donc inscrite dans l'ADN de cette entreprise de 140 salariés pour un chiffre d'affaires de 80M€. Pour preuve, lors de la conception de son nouveau site de production dans la zone de Carpensud, la société, qui écoule 25kg de produits chaque minute, a mis en place plusieurs procédés de fabrication permettant l'économie, chaque année, de 2 millions d'étiquettes ainsi que 2 000 km de ruban adhésif. Solvants et autre ruban de transfert thermique (l'équivalent de 500km) ont aussi disparu. Mais surtout, Juste Bio a mis au point, en partenariat avec une start-up israélienne, un emballage d'origine végétale entièrement compostable et biodégradable.

Objectif : 10 000€ pour un 'mélange de générosité'

Pour soutenir Pure Ocean, Juste Bio a fait appel à ses collaborateurs et à ses consommateurs. Dans un premier temps, un concours produit a été lancé sur les réseaux sociaux ainsi qu'en interne pour tous ceux qui souhaitaient proposer le mélange de leur choix. Plus de 128 recettes ont été proposées puis testées par le service R&D de l'entreprise carpentrassienne.

« Le choix s'est porté sur un mélange sucré-salé original et vraiment savoureux, composé de cacahuètes grillées salées, cranberries, graines de courge et noix de cajou », explique le fondateur de Juste Bio.

Cet assortiment, nommé 'mélange générosité', est depuis commercialisé dans toutes les enseignes partenaires de l'entreprise tout au long de l'année 2021 (Auchan, Carrefour, Casino, Intermarché, Leclerc, etc.). Pour chaque kilo de ce mélange vendu, 1€ doit être reversé à Pure Ocean sachant que Juste Bio s'est engagée à garantir une somme de 10 000€ minimum pour 2021. « Nous en sommes déjà à 9 000€ », se félicite Franck Bonfils.

Un partenariat sur la durée

Mais l'entreprise carpentrassienne ne veut pas s'arrêter là.

« En plus de reverser une partie des ventes, nous souhaitons nouer un véritable partenariat dans le temps, insiste Franck Bonfils. C'est pour cela qu'à l'occasion de l'officialisation du partenariat, une vingtaine de collaborateurs de Juste Bio et des membres de Pure Ocean ont participé à un défi éco-citoyen. » Rassemblés aux Goudes à Marseille, les volontaires ont ainsi remplis des dizaines de sacs poubelles de plastiques en tous genres, mégots, paquets de cigarettes, masques, canettes...

Les deux partenaires vont aussi proposer de conférences pour sensibiliser à la protection de l'environnement et du territoire, organiser des défis sportifs et, bien évidemment, multiplier les collectes de déchets.

Ecrit par le 6 mai 2024



Cette sensibilisation va d'ailleurs débuter par les salariés de Juste Bio, avec une présentation animée le 26 novembre prochain par [David Sussman](#), fondateur de Pure Ocean. D'autres initiatives pourraient suivre comme de la nage en mer ou le nettoyage des fossés de la zone de Carpensud.

« Je suis adepte des petits gestes quotidiens, poursuit Franck Bonfils. Si nous changeons notre manière de consommer alors nous réduirons directement notre impact sur la mer. »

Même son de cloche pour David Sussman : « Chez Pure Ocean nous sommes convaincus que pour préserver les écosystèmes marins, chaque geste compte et chacun peut agir. Nous partageons donc cette conviction avec Juste Bio, qui révolutionne le quotidien en permettant à chacun de consommer de manière plus responsable en réduisant l'utilisation des emballages plastiques. »

L'AOC Ventoux veut atteindre des sommets d'engagement d'ici 2030



L'AOC du Ventoux est la première Appellation d'origine contrôlée à adopter '**une raison d'être**'. Une initiative qui vise à ne pas limiter les entreprises à la seule recherche du profit, mais aussi à intégrer les enjeux sociaux et environnement liés à leur activité et à leur territoire.

« Tout cela est l'inverse d'un coup de marketing, c'est un changement de paradigme, une soif d'exemplarité », insiste [Frédéric Chaudière](#), président de l'AOC Ventoux depuis un peu plus d'un an maintenant.

En annonçant être la première AOC (Appellation d'origine contrôlée) à adopter le principe d'une 'raison d'être' [comme défini dans la loi pacte de 2019](#), le syndicat vigneron, créé en 1949, entend s'engager dans

Ecrit par le 6 mai 2024

une démarche particulièrement ambitieuse en faveur de son territoire de production s'étendant sur 5 700ha. Objectif : « devenir un exemple de développement harmonieux et durable en protégeant le vivant et sa culture ».

Un terroir exceptionnel à préserver

Il faut dire que ce territoire ne manque pas d'atout naturel : 2 parc régionaux (le Ventoux et le Luberon), 2 réserves de biosphères classé par l'Unesco, 30 000 ha de forêt... Les 141 vigneron (13 caves coopératives et 128 caves particulières) installés sur les contreforts du Ventoux bénéficient d'un cadre exceptionnel dont la préservation devient un enjeu majeur.

« En cette période de vendanges 2021 historiquement basses marquées par des épisodes climatiques exceptionnels, les enjeux de préservation de la biodiversité et de lutte contre le changement climatique sont plus que jamais une urgence, confirme le président de l'AOC. C'est aux acteurs des territoires de s'engager concrètement et d'apporter des réponses locales à ces enjeux planétaires. » Et ce d'autant plus, que par sa spécificité montagnaise, l'AOC bénéficie d'un des climats les plus frais du Sud de la vallée du Rhône.

« Réponses locales pour enjeux planétaires. »

Des mesures concrètes pour protéger le vivant

Dans cette optique, l'AOC Ventoux s'engage désormais à « protéger le vivant », « réduire son impact et s'adapter au changement climatique » ainsi que « partager et cultiver la vie locale ».

Concrètement, il s'agit de préserver les sols en limitant les usages de produits phytosanitaires en développant le couvert végétal dans, et aux abords des vignes. Le but étant d'au moins multiplier par 3 les surfaces d'enherbement naturel ou semé de l'appellation Ventoux pour atteindre 2 000ha contre 700 actuellement. L'AOC souhaite aussi planter 30 000 arbres. Elle, qui représente 5 à 6% des émissions de carbone du territoire, se fixe également pour but de réduire son impact de 30% d'ici 2030 avant d'atteindre 'la neutralité carbone' imposée par l'Union européenne en 2050.

Autre initiative : le développement d'un réseau de consigne de bouteilles de verre visant à réutiliser, à partir de 2023, 300 000 bouteilles minimum chaque année, sur les 20 à 22 millions produites par an.

Ecrit par le 6 mai 2024



De gauche à droite : Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux, Marie Flassayer, directrice, Ken Reyna, directeur du parc naturel régional du Mont Ventoux et Gilles Vève, président de la Cave Clauvallis et maire de Saint-Didier.

« Parce que le terroir de l'AOC Ventoux se définit d'abord par son climat, nous avons pris très tôt la mesure de l'impact du changement climatique sur notre écosystème », précise [Marie Flassayer](#), directrice de l'AOC dont 16% de la production globale (54% rouge, 40% rosé et 6% blanc) est constituée de surface 'bio' (et au-delà de 20% d'ici 2030). Par ailleurs, les vignes HVE (Haute valeur environnementale) devraient également constituer 50% des surfaces cultivées en 2025.

Pour anticiper ces mutations, l'appellation développe désormais avec l'Inrae des données cartographiques qui intègrent les cartes climatique pour permette de mieux piloter le contexte de production de demain comme l'expérimentation de nouvelles variétés de plants de vigne en lien avec l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité).

Une prise de conscience de longue date

L'AOC Ventoux n'a cependant pas attendu aujourd'hui pour prendre pleinement conscience des enjeux climatiques. Depuis près de 20 ans, l'appellation a travaillé à la mise en place d'une charte paysagère et environnementale en élaborant notamment avec ses vigneronns un guide des bonnes pratiques. Deux MAE

Écrit par le 6 mai 2024

(Mesures agro-environnementales), permettant d'accompagner les exploitations agricoles qui s'engagent pour la préservation de la qualité de l'eau et de la biodiversité, ont aussi vu le jour. En 2019, un forum sur l'avenir de l'agriculture dans le Ventoux a réuni plus de 150 participants, prouvant la mobilisation du secteur sur ces problématiques.

« Les engagements pris aujourd'hui s'inscrivent dans la continuité de ces initiatives, assure Frédéric Chaudière. Nous sommes dépositaires de cette biodiversité. »

« De la 'raison d'être' à la 'raison d'être'. »

« Mais nous voulons aller au-delà de la 'simple' production de vin, qui reste évidemment notre raison d'être, pour évaluer l'impact de nos activités sur l'ensemble de notre territoire », poursuit le président. Cela passera pour les vignerons par une participation active au recensement de la biodiversité avec les 1 500 espèces végétales et les nombreux animaux (20 espèces de chauve-souris, 14 de reptiles, 8 d'amphibiens, 2500 d'insectes sans compter les cerfs, chevreuils, chamois, mouflons, sangliers...) présents dans l'écosystème du Ventoux.

Cette défense du territoire Ventoux passe aussi par une présence plus active à la vie locale en étant partenaire des grands événements autour du Ventoux (festival annuel Ventoux Saveurs, rencontres de Puyméras, soutien aux Carnets du Ventoux et Ventoux Magazine...)

« L'AOC est au cœur de l'attractivité de notre territoire », rappelle Gilles Vève, président de la Cave Clauvallis et maire de Saint-Didier. Pour y arriver, ce dernier estime qu'il faut développer « l'attractivité oeno-touristique et agricole » et « associer systématiquement à tous les événements de promotion de l'AOC les acteurs du tourisme ou les producteurs de notre territoire comme partenaires engagés : truffes, olive, cerise, fraise, muscat, petit épeautre, etc. » Le tout en mobilisant agriculteurs, éleveurs, professionnels du tourisme, artisans, restaurateurs, commerçants, élus autour d'un projet de tourisme de qualité et non de masse.

Une dynamique positive collective

« C'est cette méthode participative et cette envie de faire ensemble qui nous ont séduit dans cette démarche, confirme Ken Reyna, directeur du parc naturel régional du Mont Ventoux. Il y a certes des inquiétudes sur l'avenir avec ces changements climatiques mais il y a aussi cette dynamique collective positive qui se met en place. »

Gilles Vève veut aussi privilégier les circuits courts et porter l'AOC auprès des habitants pour qu'ils deviennent des ambassadeurs de leur propre territoire.

L'ambition de l'AOC Ventoux se traduit enfin par le souhait de transmettre les savoir-faire. Une volonté qui devrait se matérialiser par des transferts de compétences via des ateliers animés par un ou deux vignerons, sur des thèmes essentiels pour le développement de l'appellation. Objectif : accompagner et encourager l'accueil des néo-vignerons.

Un comité de pilotage pour rendre des comptes

Pour que l'ensemble de ces intentions ne reste pas lettre morte, l'AOC Ventoux a recruté cet été, Isabelle

Ecrit par le 6 mai 2024

Fabre, chargée de mission climat et changement environnemental.

« C'est un véritable effort pour une petite structure comme la nôtre, reconnaît Frédéric Chaudière. Cela prouve cependant la détermination de notre engagement. »

L'appellation s'est aussi dotée d'un comité de pilotage qui, bien que consultatif, sera chargé de suivre régulièrement le bon déroulement de la démarche. Il sera constitué de 12 membres : 6 représentants de l'AOC, d'un du parc naturel régional du Ventoux ainsi que d'un du parc du Luberon, d'un de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, d'un de VPA (Vaucluse Provence attractivité), d'un de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et d'un du secteur de l'Economie sociale et solidaire (ESS) représenté par [Solène Espitalié](#), fondatrice des jardins de Solène.

« Il s'agit de rendre des comptes sur nos actions ainsi que des rester ouverts sur les bonnes idées que pourraient apporter les autres, souligne Frédéric Chaudière. Notre objectif étant de montrer que 'cultiver le vivant' ce ne sont pas des paroles en l'air. »

L'appellation célébrera ses 50 ans 2023, l'occasion certainement de dresser un premier bilan de cette nouvelle raison d'être pour les AOC Ventoux qui maintenant veulent « vivre en relief ».

Blachère illumination : effervescence à Apt pour un Noël féerique et responsable

Ecrit par le 6 mai 2024



C'est l'effervescence dans les ateliers de la marque Blachère illumination à Apt. De septembre à fin novembre, les effectifs sont doublés. Ce sont dès maintenant plus de 100 personnes, ferronniers et câbleurs, qui fabriquent en ce moment les décors de ce Noël 2021.

Blachère illumination ? Une entreprise familiale qui emploie 400 employés à travers le monde, illumine 1000 villes dans plus de 150 pays et décore 500 centres commerciaux. Et comme si cela ne suffisait pas, 50% des budgets R&D (Recherche et développement) sont dédiés aux innovations écoresponsables. A l'approche de Noël, 5000 décors sur-mesure, des tunnel de lumière de 50m de long, des sapins de 20m, des nounours géants ou encore des montgolfières monumentales, sont fabriqués chaque année dans les ateliers. C'est le moment où sont conçues les décorations de Noël des villes dans cette PME labellisée '[Entreprise du patrimoine vivant](#)' depuis début 2016 et qui illumine 60% des communes françaises. Quelques exemples de son rayonnement : les Champs Elysées, Marseille, Montpellier, Cannes, Strasbourg, Calais, Monaco, Vienne (Autriche), Bruxelles (Belgique), Moscou (Russie), Mexico (Mexique), et tant d'autres.

Ecrit par le 6 mai 2024



Écrit par le 6 mai 2024

Palacio de Hierro, Mexique. Crédit photo : Blachère illumination.

Illuminés mais respectueux de l'environnement

Depuis 2017, un parc machine de 7 robots imprimantes grand format trône dans les ateliers. En innovant et en modernisant les tâches répétitives et à faible valeur ajoutée grâce aux robots, l'entreprise valorise son savoir-faire et son expertise pour les pièces uniques dites 'sur-mesure' fabriquées à la main dans les ateliers de ferronnerie et de câblage. Au-delà de l'innovation industrielle, ce nouveau procédé de fabrication fait appel à des matériaux exclusifs écoresponsables : Bioprint et Recyprint. [Bioprint](#) est issu d'une canne à sucre biosourcée sans OGM, c'est un matériau 100% recyclable et Biodégradable.

Recyprint

Blachère illumination poursuit ses investissements dans l'innovation en lançant [Recyprint](#), un matériau conçu à partir de bouteilles en plastique recyclées. Les bouteilles récupérées sont alors triées par couleur, de l'incolore au bleu, puis broyées en flocons pour être mises en forme pour l'extrusion. Lorsque les granules de Bioprint et Recyprint arrivent dans les ateliers, ils sont teints avec des colorants propres et cette matière est ensuite injectée dans les imprimantes robots grand format afin de produire les décors. « Ces innovations sont protégées par un grand nombre de brevets. Ce procédé ne génère aucun rebut à la fabrication et permet une recyclabilité totale en circuit court du motif en fin de vie grâce au broyage de la structure », précise le Président directeur général [Johan Hugues](#).

Crédit: Blachère illumination

Et d'ajouter: « l'écoconception de nos décors est une priorité et nous nous engageons à réfléchir sans cesse à des innovations et des matériaux vertueux pour créer du beau et de la magie, tout en protégeant la planète, et les hommes. » Les services design, ateliers de fabrication et showroom lumière de 600m² se visitent sur des journées ou demi-journées. Un savoir-faire provençal qui s'exporte dans le monde entier pour le plus grand plaisir des Vauclusiens...

Lire aussi : [Blachere, l'entreprise familiale aptésienne illumine le monde](#)

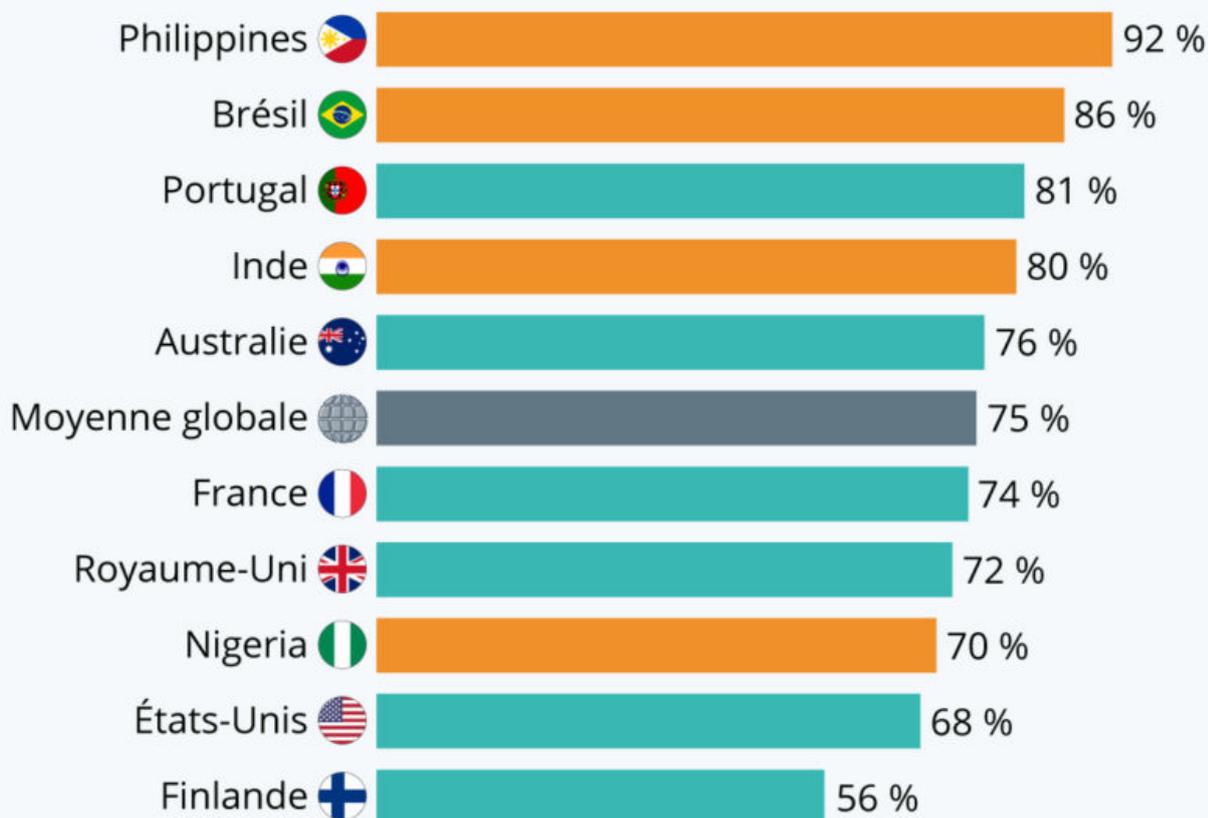
L'éco-anxiété s'empare de la jeunesse

Écrit par le 6 mai 2024

L'éco-anxiété s'empare de la jeunesse

Part des jeunes de 16 à 25 ans qui considère que l'avenir est effrayant au regard du changement climatique en 2021

■ Pays du Nord ■ Pays du Sud



Enquête réalisée auprès de 10 000 jeunes dans 10 pays.
Classification "Nord / Sud" des pays selon le niveau d'IDH et de PIB par habitant.
Sources : The Lancet, Université de Bath



statista

Écrit par le 6 mai 2024

Au Nord comme au Sud, l'[éco-anxiété](#) s'empare de la jeunesse. Tel est le constat de la plus vaste étude jamais réalisée sur l'anxiété climatique chez les jeunes et publiée dans la revue [The Lancet](#). Cette enquête réalisée en 2021 révèle que trois quarts des jeunes de 16 à 25 ans interrogés dans 10 pays jugent l'avenir « effrayant », et près de la moitié (46 %) affirme même que l'éco-anxiété affecte leur vie au quotidien.

Comme le montre notre graphique, les inquiétudes vis-à-vis du [changement climatique](#) semblent les plus prégnantes dans les pays en développement et situés en première ligne face aux dérèglements du climat, comme les Philippines, le Brésil et l'Inde. Dans les pays du Nord, c'est au Portugal, un territoire particulièrement affecté par les [feux de forêt](#) ces dernières années, que la préoccupation est la plus importante (81 %). L'éco-anxiété des jeunes français se situe dans la moyenne des pays étudiés (74 %), tandis que les Finlandais sont les « plus optimistes », bien que plus de la moitié d'entre eux se disent tout de même effrayés par l'avenir.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

La Grangette, le potager connecté qui fleurira dans les cuisines

Ecrit par le 6 mai 2024



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.

Après 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 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.

Ecrit par le 6 mai 2024

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 », reconnaît-il. Le raisonnement prend forme, le projet se dessine, « si nous arrivons à créer des voitures autonomes, pourquoi pas des potagers ? »

Ecrit par le 6 mai 2024



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 viennent 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

Ecrit par le 6 mai 2024

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. »

Écrit par le 6 mai 2024



Ecrit par le 6 mai 2024

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 healthy '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. »

Ecrit par le 6 mai 2024



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 avons 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

Ecrit par le 6 mai 2024

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, fluide... 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

Écrit par le 6 mai 2024

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'à partir du moment où 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.

Ecrit par le 6 mai 2024



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

Écrit par le 6 mai 2024

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

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 coûteuse. 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 durable (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. »

Ecrit par le 6 mai 2024



Crédit photo: Linda Mansouri

Exposition au terminal d'affaires de Nice

La Granette 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 la Granette 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.).

Ecrit par le 6 mai 2024



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.

Ecrit par le 6 mai 2024

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, reconnaît-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... »

Transition écologique : les ateliers de la Cove et France active Paca

Écrit par le 6 mai 2024



[La Cove](#) et [France active Paca](#) mettent en place des ateliers et permanences gratuits pour accompagner les entreprises dans la prise en compte de la transition écologique au sein de leur structure, de septembre à novembre 2021.

Le premier atelier aura lieu le jeudi 9 septembre de 17h à 19h dans les locaux de 'Mon Premier Bureau' à Carpentras. Le thème ? la sensibilisation à la transition écologique. Les inscriptions se font via le formulaire en ligne sur : <https://bit.ly/3iXErjp>.

Le calendrier complet des ateliers est disponible en suivant ce lien : <https://bit.ly/37WQ5om>. Pour toute demande d'information, contacter le service du Développement Économique de la Cove au 04 90 67 69 24 ; contact@laprovencecreative.fr.

L.M.

Ecrit par le 6 mai 2024

Nettoyage de Monteux par l'Ecole de la nature

Ecrit par le 6 mai 2024



Ecrit par le 6 mai 2024

Les ados de l'École de la nature étaient au pont Naquet il y a quelques jours. Objectif ? Opération nettoyage et propreté des lieux.

« Triste résultat une fois de plus... Les lieux sont pourtant équipés de poubelles. Pour le respect de notre planète, de notre belle ville et des agents de propreté : merci d'utiliser les containers prévus à cet effet et/ou de vous rendre à la déchetterie GRATUITE. Merci aux jeunes montiliens et aux animateurs pour cette action citoyenne », déclare la municipalité.

L'accueil sans hébergement, habilité par la direction départementale de la cohésion sociale, fonctionne tous les mercredis de 11h30 à 18h30 en période scolaire et tous les jours des petites vacances (sauf Noël) ainsi que l'été. De nombreuses activités, étudiées en fonction de la tranche d'âge et de son rythme spécifique, sont proposées : sorties à thème, sport, activités manuelles, culturelles, etc. Des camps et veillées sont également organisés pendant les vacances d'été.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 6 mai 2024



Écrit par le 6 mai 2024

Crédit: Ecole de la nature.

L.M.

Jusqu'à 1 500€ d'aide pour un vélo électrique



Depuis le 26 juillet 2021, pour inciter les particuliers à se tourner vers des modes de transport plus propres, le gouvernement a étendu [la prime à la conversion](#) aux personnes qui achètent un vélo à assistance électrique (VAE) afin de remplacer un véhicule thermique.

Le montant de l'aide est plafonné à 1 500€, et 40% du coût de l'acquisition du cycle. Selon [01 Net](#), cette aide est élargie aux « vélos cargos acquis par des particuliers, des collectivités locales, des associations

Ecrit par le 6 mai 2024

ou des professionnels ». Avec cette possibilité, le plafond est de 1000€.

Quelles conditions ?

Premièrement, il est nécessaire d'avoir plus de 18 ans et de résider en France. Il vous faudra également vous séparer de votre véhicule thermique. Sont concernés, les diesels avant 2011 et les modèles essences avant 2006. L'achat devra aussi être réalisé entre le 26 juillet 2021 et décembre 2021. Le VAE acheté ou loué ne doit pas disposer d'une batterie au plomb. Il doit également être identifié et gravé. La prime à la conversion serait à première vue cumulable avec le bonus classique.

Vous bénéficiez d'une surprime si vous habitez ou travaillez dans une zone à faible émission mobilité (ZFE): partie du territoire d'une collectivité dont l'accès est limité pour les véhicules les plus polluants, et que votre collectivité territoriale (commune, département, région, collectivité) vous a versé une aide pour acheter ou louer un vélo à assistance électrique. Le montant de la surprime est identique à l'aide versée par la collectivité territoriale, dans la limite de 1 000 €.

Faire la demande

Si le professionnel (vendeur ou loueur du vélo, organisme ayant accordé un microcrédit véhicule propre) ne vous fait pas l'avance de la prime, vous devez faire la [demande en ligne](#). Vous avez 6 mois à partir de la date de facturation de votre nouveau vélo électrique pour déposer votre demande, ou, dans le cas d'une location, de versement du 1^{er} loyer.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).