

# Convention de partenariat entre la Chambre d'agriculture & le Grand Avignon : préserver à tout prix les terres agraires



Georgia Lambertin, présidente de <u>La Chambre d'agriculture de Vaucluse</u> et Joël Guin président du <u>Grand Avignon</u> ont signé une convention de partenariat pour maintenir une agriculture forte et durable. Objectif ? Préserver la vocation des terres, résorber les friches agricoles, encourager l'installation des jeunes agriculteurs et poursuivre le Programme alimentaire territorial. Le Grand Avignon met 23 100€ sur la table pour formaliser son aide.



Ecrit par le 16 octobre 2025



### Joël Guin et Georgia Lambertin Copyright Grand Avignon

#### Ce que la Convention prévoit

La préservation du foncier agricole menacé et plus particulièrement des secteurs agricoles prioritaires tels que la Ceinture verte d'Avignon, le Fer à cheval de Montfavet et la Plaine Sud d'Entraigues.

### Aide à la transmission des exploitations agricoles

Via les accompagnements individuels portés par la Chambre d'Agriculture, les rencontres organisées avec l'Adear84 -Association de développement de l'agriculture paysanne- ; le Forum de la transmission annuel avec la Mutualité sociale agricole, les experts-comptables et les notaires.

### La création d'un espace test agricole permanent

au mas Baudouin acquis par le Grand Avignon, constitué de plus de 5 ha et d'un bâti de 2 672m2 pour permettre aux jeunes agriculteurs de tester, grandeur nature, leur activité, sur une durée maximale de 3 ans.

### Le soutien aux circuits courts

Les deux partenaires proposent leur soutien via l'organisation de chambres frigorifiques, d'épiceries



coopératives, de drives fermiers, de magasins de producteurs, le lancement d'études sur la logistique alimentaire de proximité, la promotion de l'agriculture locale et durable via des événements conduits au cours de l'année.



### Magasin de producteur Copyright Grand Avignon

### Programme alimentaire territorial

En juillet 2019, le Grand Avignon lançait le Programme alimentaire territorial (PAT) avec 200 acteurs locaux. Mission ? Préserver et valoriser une agriculture locale et diversifiée et promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement ; Réancrer les circuits courts d'approvisionnement en produits alimentaires sur le territoire ; Favoriser une alimentation saine et durable, accessible à tous et toutes ; Améliorer les pratiques durables de la restauration collective territoriale ; et Développer l'économie sociale et solidaire grâce aux activités agricoles et alimentaires

### Le PAT du Grand Avignon s'adresse à ses 200 000 habitants

Il cible plus particulièrement : les 400 agriculteurs présents sur le territoire et les porteurs de projet agricoles, les habitants des 5 quartiers politique de la Ville et plus particulièrement les 25 000 habitants des quartiers cibles du Nouveau Programme de Renouvellement Urbain (NPNRU), ainsi que les 12 000



enfants bénéficiant de la restauration scolaire municipale.

### Etat des lieux et actions, ce qui se joue

Le nombre d'exploitations agricoles sur le Grand Avignon a diminué de 16 % entre 2010 et 2020 (349 exploitations en 2020-Sources RGA) pendant que la surface agricole a diminué de 11 %. Il est nécessaire d'agir pour renouveler les générations et favoriser la transmission des exploitations. Le maintien des exploitations en place (viabilité et vivabilité) est au moins aussi important. La préservation des terres agraires est essentielle face au manque d'agriculteurs porteurs de projets et à la déprise agricole sur certaines zones, la spéculation foncière, l'enfrichement important de la surface agricole.

### Le changement climatique

Les agriculteurs sont soumis au changement climatique et doivent faire face à des épisodes de sécheresse, plus fréquents, plus marqués. Ils sont soumis à des contraintes plus fortes (variables selon les secteurs) concernant l'irrigation des cultures avec la nécessité de mettre en œuvre des pratiques économes de la ressource. Les investissements s'annoncent donc importants pour les agriculteurs et ne peuvent se faire qu'avec une vision durable de leur activité. Les agriculteurs doivent aussi continuer à diminuer l'impact environnemental de leurs activités par la mise en place de nouvelles pratiques ou techniques, également dans l'atténuation du changement climatique.



Ecrit par le 16 octobre 2025



### **Circuits courts Copyright Grand Avignon**

### La concurrence des autres pays

Les marchés des fruits et légumes sont soumis à la concurrence d'autres pays souvent avantagés par des coûts de production plus bas et une meilleure précocité. Les productions et activités des agriculteurs doivent aussi se diversifier. La valorisation locale de la production fait partie des solutions pour améliorer la durabilité des exploitations. Il est en tout cas nécessaire de promouvoir cette production locale auprès des consommateurs du Grand Avignon.

### Les actions actuellement en place

La Chambre d'agriculture et le Grand Avignon sont d'ores et déjà présents au Salon Med'Agri porté par la Chambre régionale d'Agriculture, aux Drives fermiers en direct de nos fermes installés par la Chambre d'Agriculture, au Week-end gastronomique, au Forum sur la transmission des exploitations, aux actions en faveur de la préservation du foncier agricole et dans l'élaboration du Programme Alimentaire Territorial du Grand Avignon.







Le Mas Baudouin Copyright Grand Avignon

La Chambre d'agriculture

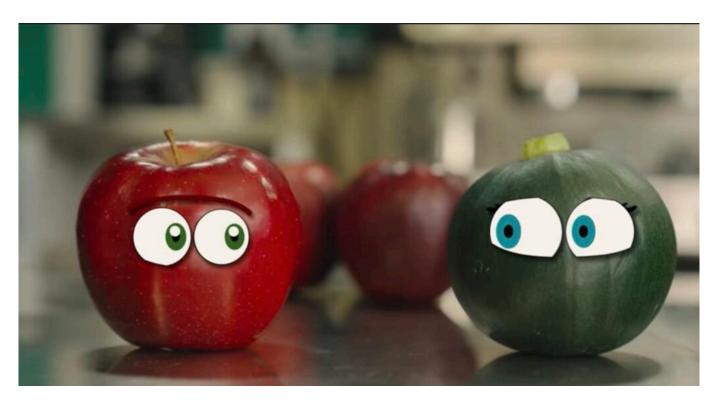




Ecrit par le 16 octobre 2025

accompagne les agriculteurs tout au long de la vie de leur entreprise et dans le pilotage de celle-ci. Sur le plan technique il est question d'optimisation des pratiques, de performance économique, sociale et environnementale, autour d'audits, diagnostics, certifications, conseils, publications... Egalement dans la commercialisation des produits et services, notamment sur les circuits courts, la marque Bienvenue à la ferme, la valorisation des filières, les outils innovants de la smart agriculture. La Chambre d'agriculture de Vaucluse est en lien étroit avec les collectivités territoriales, travaille sur la gestion de l'eau, le foncier, la préservation des terres agraires et l'amélioration des bilans énergie et carbone et la production d'énergies renouvelables à partir du soleil ou de la biomasse..

## (Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant



Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des évènements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand



### Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.

C'est le Jour J! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du <u>Grand Avignon</u> démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à <u>l'Opéra du Grand Avignon</u>. Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17 septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.

Crédit Photo : le Grand Avignon

### Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année <u>Christian Etienne</u> et <u>Patrice Leroy</u> de l'école hôtelière d'Avignon, <u>Grégory Dandel</u> du <u>restaurant Acte 2</u>, <u>Christophe Chiavola</u> du <u>restaurant Le Prieuré</u>, <u>Mathieu Desmarest</u> du <u>restaurant Pollen</u>, <u>d'Aurélie Colmant</u> du <u>restaurant Première édition</u>, de <u>Marie Petit-Doux</u> du <u>Béou Bistrot</u> et enfin de <u>Pascal Auger</u>.

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Crédit Photo : le Grand Avignon

#### Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

- « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

Ecrit par le 16 octobre 2025

- -Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.
- « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à <u>la Ferme Semailles</u>, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.
- Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.
- -Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce lien.

### Une journée manga à Caumont-sur-Durance pour les habitants du Grand Avignon



Ecrit par le 16 octobre 2025



Ce dimanche 8 septembre 2024, à partir de 10h et jusqu'à 17h, une journée manga aura lieu à <u>la bibliothèque Pierre Vouland</u>, à Caumont-sur-Durance. Une aubaine pour les habitants du <u>Grand Avignon</u> qui auront tout le loisir de découvrir ou de renforcer leur culture japonaise. Ces derniers sont d'ailleurs invités à se déguiser et à sortir leurs costumes afin de participer au nombreux ateliers mis en place et s'immerger au maximum dans l'ambiance nippone.

En plus des ateliers, de nombreuses animations en lien avec la culture japonaise et l'univers des mangas seront proposés. Ces célèbres bandes dessinées japonaises ont conquis un large public partout dans le monde et notamment en France, que ce soit les adultes comme les plus jeunes. En ce dimanche, les amateurs pourront acquérir de nouveaux ouvrages pour leur collection, en échanger et rencontrer des gens aussi passionnées qu'eux.

Infos pratiques : Journée Manga. Dimanche 8 septembre 2024, de 10h à 17h. Bibliothèque Pierre Vouland, 84510 Caumont-sur-Durance. Accès gratuit.



## Jonquerettes : la traditionnelle fête des Joncs débarque



Ce samedi 7 septembre 2024, à partir de 20h, la fête des Joncs, organisée chaque année par le comité des fêtes de la commune de Jonquerettes qui se trouve sur le territoire du <u>Grand Avignon</u> reviendra pour une nouvelle édition.

Au programme, soirée musicale avec la présence d'orchestres et de restauration sur place avec plusieurs buvettes qui seront installées sur le City stade de la ville. L'accès sera ouvert à tous et totalement gratuit



pour les plus grands et les plus petits.

Infos pratiques : Fête des Joncs. Samedi 7 septembre 2024, dès 20h. City stade, 84450, Jonquerettes. Accès gratuit.

## 34 000 tonnes de pierres pour protéger Avignon des inondations grâce à un enrochement de la digue de la Durance



Ecrit par le 16 octobre 2025



Jusqu'au 22 septembre, pas moins d'une quinzaine d'énormes engins de chantier sont en action, en face de la sortie de l'Autoroute A7 à Avignon Sud - Bonpas. « Nous avons en tout 8 semaines, quand les eaux de la Durance sont au plus bas, pour travailler », explique Bertrand Jacopin, le directeur Etudes & Travaux au Syndicat Mixte d'Aménagement de la Vallée de la Durance.

Cette digue « palière » est destinée à assurer la sécurité de la population (100 000 personnes) et des entreprises (100 000 emplois) dans cette zone inondable, sur une quinzaine de kilomètres entre Caumont et la Gare TGV d'Avignon en Courtine. Un projet entre la Communauté d'Agglomération du Grand Avignon, le SMAVD compétent depuis 2016 pour l'entretien des digues et la Ville d'Avignon.

En déambulant le long de berges de la Durance, sous les ponts de l'Autoroute A7 et de la Nationale 7, on voit l'étendue des travaux. « En 1994, il y a eu 2 crues de 3 000m3 / seconde, c'est énorme », explique Bertrand Jacopin à Joël Guin, le président du Grand Avignon, à <u>Sabine Roussely</u>, n°2 de la Préfecture de



Ecrit par le 16 octobre 2025

Vaucluse et à Christian Mounier pour le Conseil Départemental. « Sur le Rhône, c'est plus lent, mais sur la Durance, les eaux montent vite, il nous faut donc anticiper, ralentir le flux. C'est pourquoi, nous posons des blocs de pierres de 3 tonnes chacun à 6 mètres de profondeur grâce à des pelles équipées d'écrans et d'un laser 3 D qui permettent d'aligner ces pierres au cordeau tout au long de la berge. Après nous ajoutons des couches de galets en contre-bas de l'autoroute, jusqu'à 2 mètres au-dessus du niveau de la rivière. »



L'environnement aussi est pris en compte. Les 40 000 tonnes de déblais et remblais sont triés au fur et à mesure, concassés sur place et réutilisés dans un souci de valorisation, évidemment on met à part l'amiante, les embâcles ont été extraits du lit de la Durance et débités en copeaux de bois.

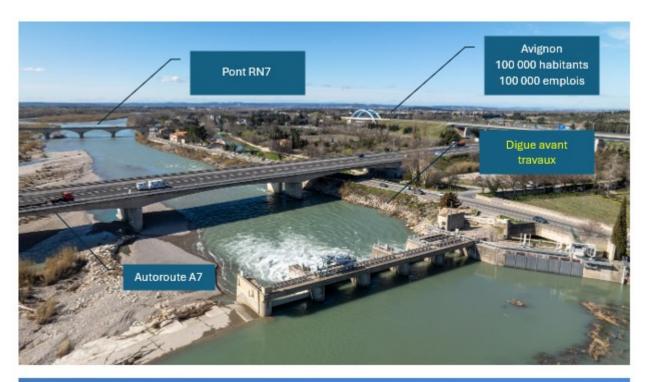
« Comme c'est une course contre la montre, puisque nous n'avons que deux mois pour tout faire, exceptionnellement les employés travaillent 48h par semaine, 3 000 rotations de camions sont nécessaires pour mener à terme cet enrochement qui doit être finalisé avant les éventuelles crues d'automne », conclut Bertrand Jacopin. Plus de 20 000 véhicules passent par ce carrefour de Bonpas



entre l'A7, la RN7 et la départementale 900. Un secteur vital à sécuriser. Sans parler de la biodiversité, des oiseaux, des insectes, des chauves-souris, nombreux dans cette forêt alluviale. 26 000m2 vont être enherbés et 1 200 arbres plantés pour freiner l'érosion. Un chantier de 4M€ hors taxe financé à hauteur de 40% par le Grand Avignon, 40% par l'Etat et le Fonds Barnier et 20% par le Département de Vaucluse.



Ecrit par le 16 octobre 2025





DR



## Le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly



Ce vendredi 16 août 2024, le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de <u>la ferme Mas de la Ribelly</u> qui se trouve dans la commune vauclusienne d'Entraigues-sur-la-Sorgue. L'occasion pour les visiteurs de découvrir cette ferme en agriculture biologique dans laquelle on fabrique de la bière artisanale avec le houblon cultivé sur place. Tous les secrets et étapes de fabrications seront exposés et explicités et une dégustation est prévue pour clore cette journée de découverte.

### À propos de la micro-brasserie de la ferme Mas Ribelly

Située au sein du Mas de la Ribelly dans laquelle on peut trouver plusieurs élevages de poules qui





produisent des œufs de qualité bio, la micro-brasserie est tenue par Ghislain un des fondateurs de ce lieu unique. Dans cette zone, on fabrique des bières blondes, blanches, ambrées ou bien à base de gingembre, à partir d'une recette spéciale toujours autour du houblon pur produits depuis la ferme elle-même. En 2019, le Mas Ribelly s'est porté volontaire pour intégrer un projet européen d'implantation de houblon en Provence. Une culture de houblon bio d'une centaine de pieds a alors été plantée. Des chercheurs suivent leurs développements et leurs adaptations au climat et au sol du Vaucluse.

Infos pratiques : Visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly. Vendredi 16 août 2024, de 10h à 12h. Le Mas Ribelly, 91 allée de la Ribelly, 84320 Entraigues-sur-la-Sorgue. Visite gratuite, possibilité d'achat de bières sur place.

### Le Grand Avignon propose une visite de la Chartreuse au clair de lune



Ecrit par le 16 octobre 2025



Ce jeudi 15 août 2024, le Grand Avignon propose une visite exceptionnelle de la Chartreuse qui se trouve à Villeneuve-lès-Avignon, le soir au clair de lune. Cette visite nocturne permettra aux visiteurs de découvrir le cadre unique de ce lieu après la fermeture du monument et à la lueur des lanternes. Un spectacle et un jeu de lumière tout à fait saisissant qui devrait ravire les habitants du la communauté d'agglomération.

### La Chartreuse de Villeneuve-lès-Avignon

Située de l'autre côté du Rhône, la Chartreuse de Villeneuve est un bâtiment de style « gothique » classé du XIVème siècle, baptisé ainsi car il fut conçu comme couvent de l'ordre des Chartreux. Véritable morceau du patrimoine du Gard, il remplit plusieurs fonctions car il est aujourd'hui un musée, un lieu de recherche et de résidence d'artistes avec l'accueil notamment du <u>Centre National des Écritures du Spectacle (CNES)</u>.

Infos pratiques : Visite de la Chartreuse au clair de lune. Jeudi 15 août 2024, dès 20h30. La Chartreuse, 58 rue de la République, 30400, Villeneuve-lez-Avignon. Plein tarif :  $9 \in$ , tarif réduit :  $8 \in$ . Billetterie et réservations disponible en cliquant <u>ici</u>.



## (Vidéo) Marie-Josée Roig fera ses Adieux à Avignon à la collégiale Saint-Agricol mercredi 14 août à 10h



Les obsèques de Marie-Josée Roig auront lieu en la collégiale Saint-Agricole, en intramuros à Avignon mercredi 14 août à 10h. L'ancienne maire d'Avignon était décédée à 86 ans à l'hôpital Henri Duffaut mercredi 7 août. Un registre des condoléances sera installé dans le péristyle de



### l'Hôtel de Ville d'Avignon de lundi 12 août à lundi 3 septembre 2024.



La Collégiale a été édifiée au 7e siècle -entre 660 et 700- par Saint-Agricol, évèque d'Avignon. L'édifice remanié au 14e siècle, de style gothique, abrite les reliques de Saint-Agricol, patron de la Ville. Il est inscrit aux Monuments historiques. Copyright MMH

Elle fût le maire RPR puis UMP d'Avignon de juin **1995** à avril **2014**; Présidente du Grand Avignon de janvier **2001** à avril **2014**; Ministre de la Famille et de l'Enfance de mars à novembre **2004**, Ministre déléguée à l'Intérieur de novembre **2004** à mai **2005** toujours sous la présidence de Jacques Chirac. Elle fût également trois fois députée de juin **2007** à juin **2012** et avant cela de juin **2002** à avril **2004** et d'avril **1993** à avril **1997**.

### Marie-Josée Roig,

née Méliorat, était la fille d'une institutrice et d'un père typographe au quotidien régional L'Indépendant à Perpignan où elle est née le 12 mai 1938. Elle fût professeur de lettres au lycée Alphonse Daudet de



Ecrit par le 16 octobre 2025

Nîmes.

### Ils ont dit Renaud Muselier, Président de la Région Sud-Paca 'Elle était Avignon'

« Elle était Avignon, elle a transformé, développé et tant aimé sa ville a souligné Renaud Muselier, Président de la Région Sud-paca. Une femme de caractère et de cœur au service de son territoire.»

### Dominique Santoni, Présidente du Département de Vaucluse 'Proximité et rassemblement'

«Marie-Josée Roig a été une pionnière qui a ouvert la voie à tant de femmes, a souligné Dominique Santoni, présidente du Département de Vaucluse. Elle a parfaitement su concilier l'aménagement de la ville d'Avignon et la qualité et l'esthétique (.../...) comme avec le chemin de halage sur le Rhône (.../...) et le mur végétal des Halles. Enfin, Marie-Josée Roig a montré que, par-delà sa propre sensibilité politique, c'est le rassemblement le plus large possible des Avignonnais qui donnait à cette ville toute sa force et toute son énergie. Elle avait fait de la proximité sa première priorité.»

### Joël Guin, Président du Grand Avignon

### 'Une femme exceptionnelle qui a marqué l'histoire de notre territoire'

«Elle fut l'une des premières femmes maires d'une commune de plus de 50 000 habitants, tout comme la première présidente d'une Communauté d'agglomération. Femme politique de tout premier plan de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, elle fut également ministre et conseillère régionale.

Elle a mené des projets d'envergure comme le tramway, le lancement de la zone de Courtine, le développement de l'Université d'Avignon, la création du pôle de compétitivité et l'essor d'Agroparc, les transferts culturels de la Ville d'Avignon à l'Agglomération comme l'Opéra et le Conservatoire ainsi que l'installation du Conservatoire dans l'ancien palais de justice d'Avignon. Avec caractère, elle a toujours su travailler en étroite collaboration avec les élus et l'ensemble des maires du Grand Avignon.»



Ecrit par le 16 octobre 2025



Photo de une : 2007, Marie-Josée Roig avec à sa droite le préfet Hugues Parent lors de la pose de la première pierre de l'extension Sud du Centre hospitalier Henri Duffaut d'Avignon DR Echo du mardi

## Collecte des déchets : le Grand Avignon fait le ménage



Ecrit par le 16 octobre 2025



Après la mise en liquidation judiciaire de la société Écodéchets, qui assurait le ramassage des ordures ménagères sur le territoire du Grand Avignon mais aussi du Smictom dans le Gard rhodanien, c'est le groupe Nicollin qui réalise provisoirement cette collecte depuis aujourd'hui.

Depuis le jeudi 1er août, c'est <u>le groupe Nicollin</u> qui assure la collecte des ordures ménagères dans le Grand Avignon\* ainsi que pour le <u>Smictom Rhône-garrigues</u> (Syndicat mixte intercommunal de collecte et traitement des ordures ménagères) dans le Gard rhodanien.

L'entreprise fondée en 1945 par Marcel Nicollin à Saint Fons dans le Rhône avant de rejoindre Montpellier en 1967 où son fils 'Loulou' Nicollin la développera, prend le relais de <u>la société Écodéchets</u> en charge de ce ramassage depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024. Depuis cette date, ce prestataire retenu suite à un appel d'offres basé sur le 'moins disant' a enchaîné les déboires et les dysfonctionnements. Il faut dire que cette société lyonnaise avait notamment mis en place un dispositif de ramassage comprenant 2 fois moins de camions avec des véhicules ayant une capacité d'emport 2 fois plus petite que le délégataire précédent.

Résultat ? Des retards ou même l'absence de ramassage dès la première semaine de collecte. Dans certaines communes gardoises, ce sont même des agents municipaux qui sont venus suppléer ces insuffisances. Malgré les promesses du prestataire, la situation ne s'est jamais réellement améliorée par la suite. Pire, Écodéchets a ensuite été mis en redressement judiciaire le 2 mai dernier par le Tribunal de



commerce de Lyon avant que ce dernier ne prononce la liquidation judiciaire en date du 25 juillet dernier.

« C'est une délivrance. »

Joël Guin, président du Grand Avignon.

### Écodéchets à la ramasse : le Grand Avignon remet les poubelles à Zero

« C'est une délivrance, reconnaît Joël Guin, président du Grand Avignon. On va désormais pouvoir changer de prestataire, sans préjudice financier pour le Grand Avignon, et retrouver un niveau de collecte satisfaisant. »

Pour les usagers, rien ne change avec l'arrivée de Nicollin, si ce n'est qu'ils pourront peut-être avoir la chance de voir leurs bacs à déchets ramassés (poubelle ménagère, recyclage et déchets verts). Les jours et modalités de collecte ne changent pas donc pour ces derniers.

Pour la suite, le groupe Nicollin va assurer cette mission de ramassage jusqu'au 1er novembre prochain. A cette date, c'est la société lauréate du nouvel appel d'offres lancé par le Grand Avignon qui prendra le relais.

« Je tiens à remercier les habitants pour leur patience et leur compréhension, mes collègues élus aussi qui ont fait preuve d'esprit de solidarité, insiste le président du Grand Avignon. Je remercie aussi vivement les équipes du Grand Avignon qui n'ont jamais rien lâché. Je me réjouis sincèrement de voir enfin le bout du tunnel. »

### Le Smictom a déjà retenu Nicollin pour les 7 ans à venir

Côté Smictom Rhône-garrigues, outre sa désignation pour les 3 mois à venir, le groupe Nicollin a également été déjà retenu pour assurer la collecte à partir de mois de novembre dans le cadre d'un contrat de 7 ans suite à une offre « la mieux disante techniquement et financièrement parmi 5 offres » reçues. Actuellement, les 9 500 collaborateurs du groupe Nicollin travaille pour 300 collectivités. La société réalise un chiffre d'affaires de 550M€.

« Si vous n'êtes pas collectés le jour prévu par votre calendrier de collecte, nous vous demandons de laisser vos bacs sur la voie publique au cas où ils fassent l'objet d'un rattrapage dans la semaine, rappelle le Smictom. Des bacs gris et jaunes sont à votre disposition pour venir éventuellement déposer vos sacs d'ordures ménagères résiduelles et d'emballes ménagers à recycler. »

Renseignements auprès du Smictom Rhône-garrigues. 160, chemin des Sableyes. Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 17 80. https://smictom-rhonegarrigues.fr/

\* Écodéchets avait en charge la collecte des communes de Jonquerettes, Le Pontet, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sauveterre, Vedène et Velleron pour le compte du Grand Avignon.