

Ecrit par le 18 mai 2026

France 2030 en Provence-Alpes-Côte d'Azur : un maillage local puissant



Le 18 novembre, la Première ministre Elisabeth Borne présidait le comité de suivi national France 2030. A cette occasion, un premier bilan de l'action lancée par le Président la République il y a un an a été dressé. En Provence-Alpes-Côte d'Azur, les projets soutenus par France 2030, marquent un dynamisme territorial fort et croissant.

Politique prioritaire du Gouvernement, France 2030 porte une ambition claire : positionner la France non pas seulement en simple acteur, mais bien en leader du monde de demain. Depuis un an, son déploiement est marqué par le soutien à de nombreux projets locaux. Au total, en Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce sont 101 projets lauréats et 200 millions d'euros engagés.

Parmi ces projets, celui de la société Antofenol qui porte sur la construction d'un site de production 100% dédié au bio-contrôle dans le Vaucluse. Aix Marseille Université porte quant à elle un projet de renforcement de la cité de l'innovation et des savoirs qui vise à renforcer les démarches de recherche, d'innovation et d'accélération de projet en favorisant le lien entre chercheurs, entrepreneurs et industriels.

Pour renforcer l'ancrage territorial du plan, 11 régions se sont déjà associées à l'Etat pour déployer un volet régionalisé de France 2030 copiloté par les présidents des conseils régionaux et les préfets de région.

Ecrit par le 18 mai 2026

Doté de 1 milliard d'euros financé à parité par l'Etat et les régions, « France 2030 régionalisé » a pour objectif d'accompagner l'innovation des start-ups, PME, ETI ou organismes locaux sur tout le territoire national. Sa particularité réside dans son mode de financement paritaire : chaque euro investi par l'Etat est complété d'un euro investi par la région.

Pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce sont 74 millions qui vont permettre à la préfecture de région et au conseil régional de détecter et d'accompagner, avec les services et leurs partenaires, des projets innovants afin de faire naître des champions français capables d'essaimer par-delà les frontières nationales.

J.R.

Carpentras : appel aux candidatures pour rejoindre les futures 'Halles de la Gare'

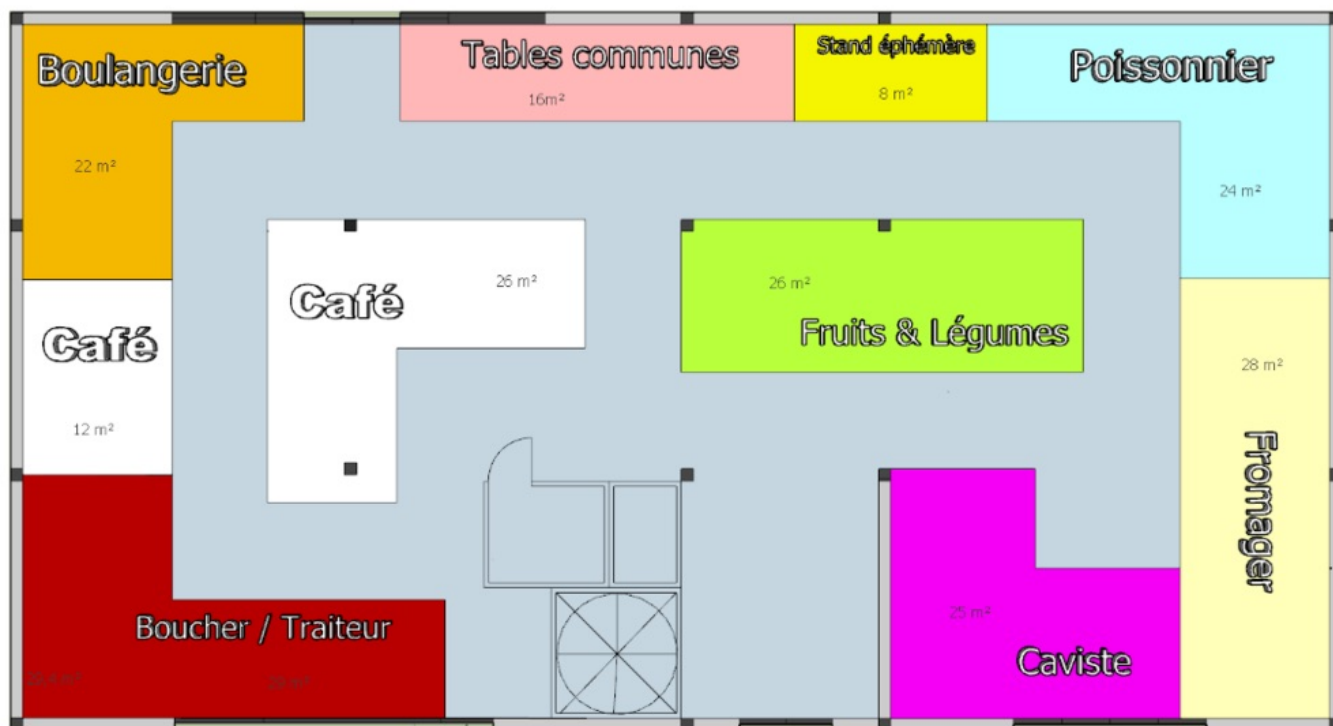
Ecrit par le 18 mai 2026



D'ici 2023, les 'Halles de la Gare' devraient ouvrir leurs portes à côté de la Gare numérique de Carpentras. Dédié à l'alimentaire, ce projet privé porté par la société carpentressienne ImmoGarance, et soutenu par la Cove, cherche des candidats pour occuper les différents corners de ce futur lieu.

420m². C'est la superficie de ces futures halles qui abriteront plusieurs corners représentant différents secteurs alimentaires tels que : boulangerie, pâtisserie, snacking, boucherie, charcuterie, traiteur, produits de la mer, primeur, fromagerie, crèmerie, vins et spiritueux, café, brasserie, ainsi qu'un stand éphémère pour les événements. Un nouveau bâtiment va donc être construit et sera annexé à l'ancienne halle afin d'obtenir cet espace.

Ecrit par le 18 mai 2026



La future répartition des différents corners. ©DR

Au-dessus de ces halles gourmandes se tiendra un restaurant de 200m² qui aura une capacité maximale de 100 couverts par service. Cette activité de restauration a été imaginée dans le but de profiter à la Gare numérique, dont le bâtiment sera collé à celui des halles, et donc du restaurant. Ce dernier permettra de faciliter l'échange et d'ajouter de la convivialité entre les acteurs du tiers-lieu de la Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin (Cove).

Un lieu unique

Des espaces de convivialité seront délimités pour permettre les déjeuners sur le pouce ou les déjeuners plus organisés tels que les brunch ou encore les rencontres professionnelles. Tout a déjà été imaginé, de l'aspect extérieur du bâtiment et son agencement à l'intérieur, jusqu'à sa décoration et son ambiance. Le bâtiment mêlera ancien et moderne, avec la charpente en bois de l'ancienne halle qui sera conservée, à laquelle s'ajoutera le nouveau bâtiment moderne avec ses ossatures métalliques, ses grands murs rideaux et ses verrières.

Si la décoration et l'ambiance seront étudiées dans l'optique de faire de ces halles un lieu unique à Carpentras, les différents corners pourront être adaptés aux besoins et envies de leur exploitant, tout en restant en concordance avec le reste de l'espace. Les Halles de la Gare s'adapteront également aux envies des consommateurs. Elles proposeront donc des produits locaux, de qualité, et de saison, telle est le mode de consommation le plus privilégié depuis la pandémie de Covid-19.

Ecrit par le 18 mai 2026



Maquette digitale de la devanture des Halles de la Gare. ©DR

Une position stratégique

Les Halles de la Gare seront donc situées juste à côté de la Gare Numérique. Un choix stratégique afin de créer une synergie entre les deux entités. Selon la [Provence Créative](#), il est « impératif de proposer une offre de restauration attenante à la Gare numérique pour développer les échanges qui y sont créés. » De plus, le tiers-lieu de la Cove apportera un volume de clientèle assez important aux halles. Les deux lieux tireront donc profit de l'un et l'autre.

De plus, les halles seront situées près du centre-ville de Carpentras, et donc des transports en commun, mais également près de la véloroute Via Venaissia. Sa belle structure imposante pourra donc attirer les passants. Une convention de mise à disposition de places de parking à l'avant du bâtiment pour les visiteurs et le personnel sera signée pour une durée initiale de 15 ans reconductible. Une dizaine de places vont être aménagées, en plus de celles du parking minute, et les visiteurs pourront également se garer au grand parking de la nouvelle gare SNCF qui se situe à proximité.

Appel aux candidatures

Afin de remplir les Halles de la Gare, celles-ci lancent un appel aux candidatures. Vous travaillez dans le secteur de l'alimentaire et cherchez à vous installer dans un lieu qui a vocation à être attrayant, dynamique, et dans l'ère du temps ? Cette occasion est faite pour vous.

Pour tenter votre chance d'avoir une place au sein de ce futur lieu, envoyez votre candidature en expliquant votre projet et pourquoi vous seriez le meilleur choix par mail à l'adresse hallesdelagare84@gmail.com

Plus d'informations sur le projet par téléphone au 04 32 85 36 08 ou sur [la fiche de présentation du projet](#).

Cinq projets vauclusiens finalistes des Trophées de l'innovation



Les membres du jury technique viennent de sélectionner 11 projets innovants pour la finale des Trophées de l'innovation du Salon des agricultures de Provence, et 5 d'entre eux sont vauclusiens.

Les 11 projets finalistes seront présentés du vendredi 3 au dimanche 5 juin prochains sur le pôle Innovation Crédit Agricole du Salon des Agricultures de Provence, au Domaine du Merle de Salon-de-Provence. Pour cette 3ème édition, le concours distingue quatre catégories d'innovation : les produits et services, les nouvelles pratiques culturales, les processus de transformation, les modes de distribution. La grande nouveauté de cette année est le prix spécial 'Innovation Biodiversité agricole'. A la clef, il y aura 8 000€ de prix à gagner.

Les 5 projets de Vaucluse

Écrit par le 18 mai 2026

- La société civile d'exploitation agricole (SCEA) Loik de Feraudy, basée à Aubignan, cultive des agrumes festifs tels que le yuzu, le citron caviar ou encore la main de bouddha sous serre non chauffée, pour la restauration et l'agroalimentaire. Une production qui est en lutte intégrée et adaptée au changement climatique. L'entreprise est également en passe d'obtenir la certification Haute valeur environnementale (HVE) de niveau 3 qui mesure les seuils de performance environnementale en matière de biodiversité et de faible dépendance aux intrants.
- L'entreprise Déshydrata, située à Avignon, oeuvre en faveur de la consommation de légumineuses et de céréales avec ses préparations alimentaires déshydratées à base de graines de céréales et de légumineuses germées. La fabrication se fait sans cuisson et associe la germination et la déshydratation.
- La start-up [Azuvia](#), basée à Montfavet, développe le dispositif 'SETEIA', une serre filtrante de traitement des effluents liquides et de dépollution des eaux par voie écologique, destinée à la filière viti-vinicole, aux compostières ainsi qu'à l'industrie agro-alimentaire. Le procédé repose sur l'association des technologies d'hydroponie, de phytoépuration et d'environnement contrôlé.
- [Les jardins de Solène](#), à Pernes les Fontaines, constituent une interface directe entre les agriculteurs locaux et la restauration collective pour créer un écosystème alimentaire local, résilient, durable et inclusif. L'entreprise qui emploie des personnes en situation de handicap achète aux agriculteurs des fruits et légumes déclassés, en conventionnel et en bio, puis les valorise pour fournir à la restauration collective des produits prêts à cuisiner..
- La coopérative oléicole [La balméenne](#), à Beaumes-de-Venise, vient d'adopter un nouveau processus de transformation utilisant la technologie de champ électrique pulsé, qui offre à la fois un gain en rendement d'extraction et un gain sur la qualité nutritionnelle de l'huile.

V.A.

277M€ : découvrez les grands chantiers d'Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



Adopté au Conseil municipal, le Plan pluriannuel d'investissements (PPI) sera déployé par la ville d'Avignon sur la période 2021-2026. Une ambition qui représente 484 euros d'investissement par an et par habitant. 10M€ de plus que sur la période 2015-2020 sont mis sur la table.

Le Plan pluriannuel d'investissements dresse la liste de l'ensemble des projets programmés par la majorité municipale pour la ville, et des financements qui leur sont attribués chaque année, sur 5 ans. Le PPI est élaboré dans un souci de bonne gestion, de transparence et de sincérité. Il permet à tous les Avignonnais de suivre et de comprendre les arbitrages entre projets, financements ou dates de lancement, de mesurer la faisabilité des actions souhaitées au regard des capacités financières et budgétaires réelles.

Construction d'une nouvelle école, requalification du parvis de la gare, rénovation de la bibliothèque Jean-Louis Barrault, aménagement de la promenade de l'Oulle, création du musée des Bains Pommer, prolongement du chemin des Canaux, la liste est longue des travaux herculéens qui attendent la cité papale. Tour d'horizon des projets.

Construction d'une nouvelle école dans le quartier Joly Jean, économe en énergie et équipée d'une classe destinée aux enfants atteints d'autisme. Coût : 12M€, rentrée 2024.

Ecrit par le 18 mai 2026



Photo : Ville d'Avignon

Requalification du parvis de la gare en un belvédère boisé sur la ville, avec un garage à vélos de 400 places. Coût : 16M€, 1er semestre 2024.



Photo : Ville d'Avignon

Rénovation de la bibliothèque Jean-Louis Barrault. Ambition : transformer en une bibliothèque 2.0. Coût: 8,6M€, 2e semestre 2023.

Ecrit par le 18 mai 2026



Photo : Ville d'Avignon

Aménagement de la promenade de l'Oulle. Coût: 2,5M€, 2e semestre 2025



Photo : Ville d'Avignon

Prolongement du Chemin des canaux vers Agroparc qui constituera un parcours de découverte passant par la 'Ceinture verte'. Véloroute pour relier le centre-ville à Agroparc. Coût: 2,9M€, 1er semestre 2024.

Ecrit par le 18 mai 2026



Photo : Ville d'Avignon

Création du musée des Bains Pommer. Plongée dans l'Avignon de la belle époque. Coût: 6M€, été 2024.

Ecrit par le 18 mai 2026



Photo : Ville d'Avignon

Rebâtir les piscines Jean-Clément (Montfavet) et Chevalier de Folard (Quartier sud). « Deux petites sœurs du stade nautique. » Coût : 12M€, 2022-2023.



Photo : Ville d'Avignon

Requalification de la rue Thiers avec notamment une plantation d'arbre dans sa partie basse pour « réenchanter un des boulevards haussmanniens ».

Ecrit par le 18 mai 2026

Coût: 2,7M€, 1er semestre 2023.



Photo : Ville d'Avignon

Construction d'un nouvel équipement livre et musique dans le quartier du Pont-des-deux-eaux. Le « puzzle », nouveau lieu hybride culturel. Coût: 1,8M€, 1er semestre 2024.

Ecrit par le 18 mai 2026



Photo : Ville d'Avignon

Reconfiguration du boulevard Charles de Gaulle (la Rocade). Création d'un parvis, une voie douce et un boulevard végétalisé. Coût: 3M€, 2024.

Écrit par le 18 mai 2026



Photo : Ville d'Avignon

Rénovation des halles. Coût: 3,9M€, 2e semestre 2025.

Ecrit par le 18 mai 2026



Photo : Ville d'Avignon

Les faubourgs, l'esprit village. Coût: 2M€, 2023-2024.



Photo : Ville d'Avignon

Enedis : l'IUT d'Avignon remporte le challenge 'Dataviz'



Le challenge Dataviz, lancé le 20 mai dernier en présence de [Sébastien Quiminal](#), directeur [Enedis Vaucluse](#), [Romain Gemignani](#), et Pierre-Michel Bousquet de la formation Statistique et informatique décisionnelle de l'IUT d'Avignon a été remporté par les étudiants de l'IUT d'Avignon.

Tous les ans, la formation de DUT Statistique et informatique décisionnelle (STID) des IUT organise un concours pour ses 300 étudiants de première année, avec 12 universités participantes. Enedis s'est associé pour la quatrième année consécutive à Avignon Université. Simon, Maxime, Adam et Marie, grâce à leurs travaux sur l'impact du confinement sur la consommation d'électricité, remportent le premier prix de concours de data visualisation sur le thème de la transition énergétique. Avec leur production, les élèves de l'[IUT d'Avignon](#) auront la chance de voir leur projet 'Dataviz' valorisé sur [le site open data](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

[d'Enedis](#). Ils seront également reçus sur le site Enedis d'Avignon où ils bénéficieront d'un échange en visioconférence avec un data scientist national. Enfin, ils auront le plaisir de passer une journée de détente au [Wave Island de Monteux](#), offert par Enedis et Avignon Université.

Les étudiants avaient cette année, le choix de travailler sur les thématiques suivantes : 'les conséquences du confinement sur la consommation d'électricité', pour laquelle ils ont eu accès à la quantité d'électricité consommée par tous les clients avant et pendant le confinement, ou 'simplifier la dataviz de la production d'électricité par les énergies renouvelables', pour laquelle ils ont pu étudier la quantité d'électricité produite par les installations d'énergies renouvelables. Dans le cadre d'étroites relations de proximité avec l'Université d'Avignon, Enedis accueille actuellement 2 élèves de première année de Master IA (Intelligence artificielle), une opportunité offerte par l'entreprise pour toucher du doigt les innovations du groupe. Ils sont hébergés dans les locaux Enedis de la Cisam à Marseille et supervisés par le responsable innovation d'Enedis, Romain Gemignani.

L.M.

'Mini-entreprises' : le collège Paul Gauthier à Cavailon lauréat grâce au bambou

Ecrit par le 18 mai 2026



31 structures de l'enseignement de toute la Région Sud participaient au festival des 'mini-entreprises' organisé par l'association [Entreprendre pour apprendre Paca](#) jusqu'au 3 juin. Le collège [Paul Gauthier à Cavailon](#) vient de décrocher le prix 'créativité' pour son projet de création et vente de [lampes en bambou](#).

Des lampes en bambou

La 'mini-entreprise' est un parcours concret et collectif dans lequel un groupe de jeunes expérimente l'entrepreneuriat de façon ludique et professionnelle. Les 'mini-entreprises' sont composés de 5 à 30 jeunes âgés de 13 à 25 ans: collégiens, lycéens, étudiants ou jeunes en recherche d'insertion

Ecrit par le 18 mai 2026

professionnelle. Parmi les candidats, le collègue Paul Gauthier à Cavaillon s'est distingué à travers le prix créativité. Recherche d'idées, récolte de la matière première, réalisation du logo, commande, administration d'enquête, logistique et production, une armada de jeunes ont œuvré des mois durant à la réalisation de lampes en bambou design et écologiques. Les mini-entrepreneurs ont été créatifs et originaux dans leur projet (créativité liée au produit et au processus de développement du projet, la curiosité, l'inspiration, l'innovation et l'audace...), justifiant le prix décerné par [Bpi France](#).

Le [collège Simone Veil](#) à Châteaurenard était également en compétition avec son projet Recycl'handy qui lui a valu le prix Solidarité. Objectif ? Fabriquer des 'objets pour le confort des personnes en fauteuil roulant.

L.M.

'Je crée mon job' : bilan fructueux pour la Provence créative



La [Cove](#), sous sa marque économique la [Provence créative](#), proposait du 19 janvier au 22 avril

Ecrit par le 18 mai 2026

2021 'Je crée mon job', une série de 12 rendez-vous virtuels gratuits, véritables boîtes à outils pour les porteurs de projet. Place au bilan.

Quel que soit le profil (recherche d'emploi, reconversion professionnelle, étudiant, salarié), les porteurs de projet ont pu découvrir les différentes étapes clés pour se lancer. Rencontres avec des acteurs locaux, échanges de conseils, accompagnement, cette première édition a permis de faire émerger de nouveaux partenariats et de renforcer ceux existants.

« Ces webinaires sont un totem du développement économique de notre territoire. L'objectif est de promouvoir l'offre d'accompagnement de la Provence créative et les dispositifs utiles en cette période de crise, explique [Serge Andrieu](#), vice-Président délégué au développement économique et à l'attractivité locale au sein de la Cove (Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin). Nous projetons d'initier un réel partenariat et de poursuivre la démarche de façon pérenne en contractualisant et en coconstruisant des évènements avec les structures. »

Des thématiques incontournables

Devenir entrepreneur, réussir une offre commerciale, créer ou reprendre une entreprise, financer un projet, bien choisir son statut, être engagé et responsable, devenir agriculteur ou hébergeur touristique, autant de thématiques abordées dans les détails durant ces rendez-vous virtuels.

Pour Olivier Gauer, responsable Pôle Entreprise de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), le projet fut synonyme de réussite. « Nous sommes très heureux de cette collaboration avec la Cove, qui représente 15% de surfaces agricoles utiles. Les porteurs de projet qui ne sont pas issus du monde agricole et qui entament une reconversion professionnelle sont de plus en plus nombreux. Notre accompagnement tend vers ces personnes qui font face à des démarches quelques fois compliquées, propres à ce secteur d'activité. En effet, l'accès au foncier est difficile, les investissements sont lourds et les relations avec les établissements financiers sont très importantes. Ce dispositif est un complément aux actions de la CMA, afin de toucher un public qui ne se tournerait pas naturellement vers nos services. »

Quelques chiffres

137 personnes se sont inscrites aux webinaires, dont plusieurs dizaines de porteurs de projet ont pris contact avec les partenaires afin d'être accompagné sur le long terme. 3 bénéficiaires ont par ailleurs retrouvé un emploi à la suite des sessions. La volonté était de rendre accessible ces webinaires au plus grand nombre et de manière durable grâce aux replays disponibles sur la [chaîne YouTube](#) de la Provence créative. Les vidéos ont ainsi été visionnées plus de 600 fois et la chaîne s'est enrichie de 40 nouveaux abonnés. 'Je crée mon job' a fédéré au total 26 intervenants, dont des partenaires animateurs et prescripteurs apportant chacun une expertise spécifique et approfondie.

Synergie des partenaires mobilisés

Pour rendre ce projet possible et permettre une synergie des savoirs, la Provence créative s'est appuyée

Ecrit par le 18 mai 2026

sur un réseau solide de partenaires ancrés dans la dynamique économique du territoire. Parmi eux : [Adie](#), [Apec](#), Chambre d'agriculture de Vaucluse, [CCI du Vaucluse](#), [CMA](#), [Etable cowork](#), [France active](#), [Initiative Ventoux](#), [Ventoux Provence](#), Rile, [Vaucluse Pro Numérique](#), pour ne citer qu'eux. Certains prescripteurs ont également agit dans le cadre de relais d'informations tels que le [Pôle emploi](#), la [Mission locale](#) ou [Forces Cadres](#).

Benjamin Rocchia, directeur du [Rile](#) (Réseau d'initiative locale pour l'emploi) : « les démarches pour devenir chef d'entreprise ne sont pas compliquées mais complexes. Il faut en effet être un bon gestionnaire, un bon technicien et un bon commercial. La crise a finalement été une période propice à la réflexion et aux projections dans l'avenir. Un chef d'entreprise bien accompagné est assuré d'être encore présent dans quelques années. Le territoire est riche de structures, ces liens ont tout intérêt à perdurer dans le temps. » Christophe Théry, responsable du pôle création-transmission à la CCI Vaucluse souligne la complémentarité offerte par les acteurs : « chaque partenaire a une spécificité et une vocation qui permet d'accompagner le porteur dans tous les volets de son projet. Ce fut une très belle opération partenariale. » De l'aveu des participants, les échanges ont été éclairants, constructifs et instructifs. Tous relèvent un programme pertinent et des thématiques au cœur des préoccupations. Autant d'encouragements positifs, présages d'une prochaine édition encore plus fructueuse.

Mazan s'équipe d'une aire de lavage et de remplissage des pulvérisateurs agricoles

Ecrit par le 18 mai 2026



Débuté il y a un mois, le projet consiste en une aire de remplissage et de lavage des pulvérisateurs agricoles avec traitement des effluents phytosanitaires (ndlr : déchets considérés comme dangereux). Ce projet, qui sera livré mi-mai, repose sur un terrain détenu par la ville de [Mazan](#), qui mettra la plateforme à disposition des agriculteurs mazanais constitués en association. 43 se sont manifestés à ce jour.

La station sera alimentée par l'eau du canal de Carpentras. L'eau sera filtrée par un dispositif suffisamment performant pour s'adapter aux différents équipements agricoles. Outre le remplissage des cuves pour la protection sanitaire des cultures, la station permet le lavage du matériel. Une cuve centrale récupèrera les eaux de lavage vers une fosse. L'eau sera ensuite traitée dans des 'phytobacs'. Cette technique innovante signée [Bayer](#), consiste en un bassin rempli à hauteur de 70cm d'un mélange de terre et de paille. Cette couche développe une activité microbienne. Le pouvoir épurateur des micro-organismes détruit les résidus phytosanitaires. Les eaux récupérées disparaîtront par évaporation.

Ecrit par le 18 mai 2026

L'équipement permettra de traiter 60 m³ d'eau souillée par an, ce qui représente 8 passages par exploitant. Son entretien est pris en charge par ces derniers qui disposeront d'un badge pour y accéder. Le coût individuel annuel est estimé à 350€.

Le projet a été confié à [Gasnault BTP](#), implantée à Pernes les Fontaines, ainsi qu'au cabinet d'étude [Tramoy](#). L'équipement, dont le cahier des charges a été établi par la [Chambre d'agriculture du Vaucluse](#), est mutualisable et respectueux de l'environnement. Ces critères ont notamment permis d'obtenir des financements européens. Montant de l'opération : 204 000€, financés par [l'Agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse](#) (122 337€), le [Feader](#) (Fonds européen agricole pour le développement rural) (40 779€), la commune et les utilisateurs (40 884€).

Pays des Sorgues Monts de Vaucluse : une nouvelle station d'épuration à Châteauneuf-de-Gadagne

Ecrit par le 18 mai 2026



La Communauté de communes [Pays des Sorgues Monts de Vaucluse](#) vient d'inaugurer la nouvelle station d'épuration de la commune. Ce projet a nécessité 12 mois de travaux et entend répondre aux nouvelles normes réglementaires de traitement des eaux usées.

La nouvelle station d'épuration de Châteauneuf-de-Gadagne augmente la capacité de traitement des eaux usées à 5 600 Équivalent-Habitant (ndlr : unité de mesure permettant d'évaluer la capacité d'une station d'épuration), contre 3 800 précédemment. Coût global du projet : 2,32M€, financé à hauteur de 1,92M€ par la Communauté de communes et 400 000€ par le Département de Vaucluse. L'âge avancé de l'installation existant jusqu'alors, l'état vieillissant des équipements électro mécanique et la capacité hydraulique de traitement, ont été autant de facteurs à l'origine de ce projet de création.

Performance et environnement

Cette nouvelle station d'épuration traite les effluents du périmètre de [Châteauneuf- de-Gadagne](#) en intégrant l'accroissement démographique estimé pour les 30 prochaines années. Les équipements de nouvelle génération permettent de mieux gérer le processus de traitement afin de répondre aux exigences concernant la qualité des rejets au milieu naturel. La filière de traitement proposée pour ce type d'ouvrage est une filière classique dite de 'boues activées'. Cette dernière utilise l'épuration biologique dans le traitement des eaux usées. La station d'épuration comprend un bassin

Ecrit par le 18 mai 2026

d'aération de 1 150m³ et un bassin clarificateur de 450m³, plus des ouvrages annexes et des locaux techniques d'exploitation.

Un bassin de pollution indispensable

Une étude d'impact a mis en évidence la nécessité de construire un bassin de pollution avant la station d'épuration. Ce type d'ouvrage ne pouvant être construit sans augmenter la capacité hydraulique de la station d'épuration existante, il était nécessaire de grouper les deux opérations. Le bassin de pollution a pour but de retenir la fraction la plus polluée des eaux par temps de pluie avant de la restituer à la station d'épuration. En effet, lors d'un épisode pluvieux, la station d'épuration n'est pas en mesure de traiter le débit de pointe engendré par les eaux claires parasites (ndlr : eaux qui transitent dans un réseau d'assainissement non conçu pour la recevoir). Pour préserver le milieu naturel, le premier flot d'eaux usées, dont la charge polluante est très élevée, est dirigé vers le bassin de pollution. Il permet le stockage de 200 m³ d'effluent supplémentaires avant déversement par temps de fortes intempéries.

Autre particularité, la nouvelle station d'épuration dispose d'une zone de dissipation végétalisée : une fois les eaux traitées au niveau du bassin de décantation ou clarificateur, elles passent par cette zone avant d'être rejetées dans le Canal du Moulin. La station d'épuration est opérationnelle depuis le 12 janvier dernier.

Ecrit par le 18 mai 2026



L'inauguration s'est déroulée en présence notamment de Pierre Gonzalvez, président de la CCPSMV (Communauté de Communes du Pays des Sorgues et des Monts de Vaucluse), Philippe Roux, vice-président délégué à l'assainissement des eaux usées, et Etienne Klein, maire de Châteauneuf-de-Gadagne. © CCPSMV