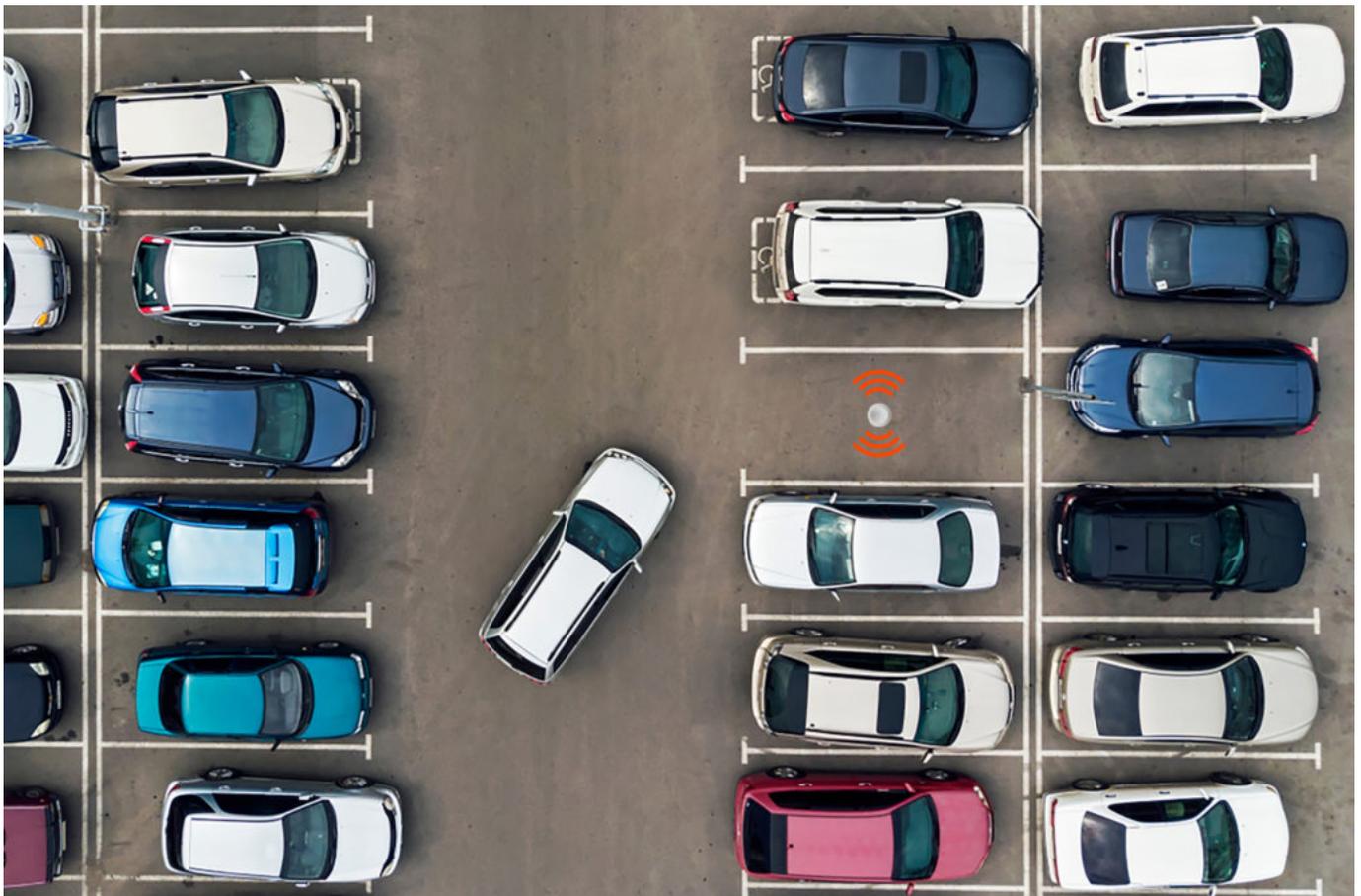


Ecrit par le 25 juillet 2024

'En place' : deux ingénieurs avignonnais révolutionnent le stationnement en centre-ville



Vous en rêvez ? L'équipe [Devarchi technologies](#) l'a fait. L'application 'En place' a vu le jour à Avignon en mars 2021, et promet déjà de révolutionner la gestion des parkings, véritable levier pour redynamiser les centres-villes du Vaucluse. Trouver une place de stationnement ne sera bientôt plus une épopée.

« Il n'existe aucune solution de ce type sur le marché, combinant toutes les problématiques des usagers. La plateforme 'En place' a ceci d'unique qu'elle rassemble toutes les fonctionnalités et permet de faire bénéficier tout le monde », explique [Adil Cherkaoui](#), ingénieur de 33 ans à la tête de [Devarchi technologies](#). A l'heure de la 'smart city', ou ville intelligente, l'application 'En place' ambitionne de faire

Ecrit par le 25 juillet 2024

du Vaucluse le chef de file de l'intelligence connectée. L'objectif ? améliorer l'attractivité des centres-villes par le biais d'une plateforme dédiée à tous : collectivités, automobilistes et commerçants.

La solution 'En place' est une plateforme numérique reliée à un capteur sous la forme d'un boîtier compact installé sur une place de stationnement. Les données peuvent transiter, la magie peut opérer. L'application permet alors aux commerçants d'attirer les clients qui fuient les centres-villes en faveur des centres commerciaux. Une application mobile pour les automobilistes est disponible pour trouver une place libre et pour faire le paiement au temps réel. Cette plateforme permet également de faire des économies de gestion car les contrôles par les agents municipaux seront ciblés et peuvent se faire sur notification en cas de dépassement par exemple. Une solution 3 en 1.

La 'smart city', un concept désormais bien répandu

'En place' s'inscrit pleinement dans le concept de 'smart city' né aux Etats-Unis, qui s'est rapidement imposé pour désigner les stratégies d'innovation urbaine partout dans le monde. Adopté par les élus comme par les entreprises, le concept se présente comme une réponse aux défis de l'urbanisation. Adil Cherkaoui a très tôt saisi les enjeux de notre ère et le besoin criant des commerçants de retrouver leur clientèle après une année d'hibernation. Pour construire collectivement des territoires plus connectés et attractifs, l'innovation joue un rôle clef. Qu'il s'agisse d'innovations technologiques, - souvent basées sur l'utilisation du numérique et des données comme en l'espèce - ou d'innovation sociales ou environnementales, de multiples solutions peuvent contribuer à rendre les territoires plus intelligents et améliorer la vie citadine. A commencer par la gestion du stationnement, enjeu majeur en hypercentre.

Optimiser les ressources humaines des collectivités

« La gestion manuelle à travers les agents asvp qui contrôlent véhicule par véhicule nécessite beaucoup de ressources humaines et de temps. L'application que nous avons créée permet de remobiliser 75 à 80% de ces ressources grâce à l'automatisation des contrôles », poursuit le fondateur. Outre le fait de mobiliser beaucoup d'agents, la municipalité est très souvent confrontée au stationnement abusif et à son lot d'incivilités : voiture ventouse occupant une place de manière prolongée, arrêt en double file ou dans une zone dangereuse, stationnement illégal sur un emplacement réservé... Avec 'En place', les agents seront alertés en temps réel via une notification leur informant d'une incivilité, d'un dépassement d'horaire, etc. Action, réaction.

« A un instant T, un agent se trouve à un seul endroit et contrôle un seul véhicule. Avec la solution « En place », à un instant T, ce sont toutes les places qui sont contrôlées et tout le temps », souligne le chef d'entreprise. Cette prouesse est réalisée grâce aux nouvelles technologies que la société a mis en œuvre. Par ailleurs, la solution « En place » est une plateforme numérique couplée à des capteurs de stationnement de dernière génération bi-technologies assurant une fiabilité à plus de 99%. Plus besoin de prévoir le génie civil. Plus besoin non plus de prévoir les alimentations électriques ou le réseau. Les dispositifs sont entièrement autonomes et s'installent facilement.

Ecrit par le 25 juillet 2024



Plus besoin de mobiliser beaucoup d'agents dédiée au contrôle du stationnement

Tableau de bord intégré pour l'aide à la décision

Non content de permettre les contrôles automatisés, rationaliser les ressources humaines et engendrer des économies, 'En place' ajoute une corde à son arc : le tableau de bord intégré, véritable outil d'aide à la décision. « On va pouvoir remonter des années en arrière, collecter, croiser et analyser les données. Les décisionnaires pourront ainsi voir quelle zone est plus saturée qu'une autre et quel stationnement est surexploité ou sous-exploité », explique Adil Cherkaoui.

Fluidifier la circulation

« Grâce à un partenariat avec [Michat électronique](#), nous pilotons également les panneaux de jalonnement. Nos deux équipes techniques se sont rapprochées, et nous avons implémenté leur protocole pour intégrer leur système dans notre plateforme. Après quelques tests en temps réel et quelques ajustements, tout est absolument opérationnel », explique celui qui a étudié sur les bancs du [Ceri](#) à Avignon.

L'objectif ? Aiguiller les automobilistes et fluidifier la circulation. Le système de jalonnement dynamique

Ecrit par le 25 juillet 2024

est une mesure simple qui a des répercussions extrêmement positives pour la qualité de vie des résidents et des nombreux visiteurs. La signalisation indique en temps réel aux automobilistes l'état d'occupation des différents parcs. En cas de saturation, l'automobiliste peut alors organiser son déplacement de façon à stationner là où il y a encore des places disponibles. La collectivité pourra également profiter de cette solution pour communiquer davantage à destination des administrés et les inviter à venir en centre-ville par exemple.

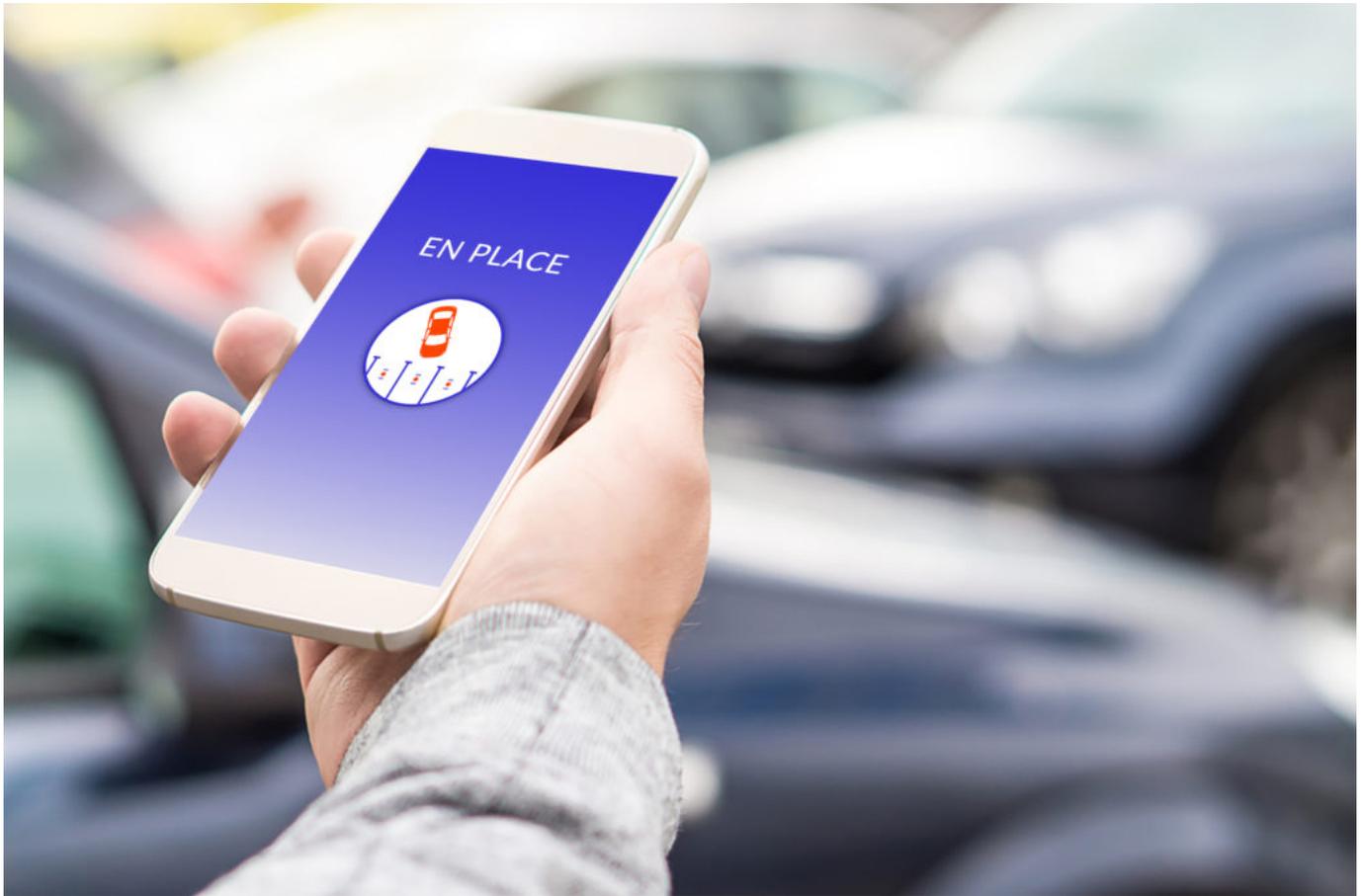


La plateforme se met au service des automobilistes pour fluidifier la circulation et éviter les zones saturées

L'automobiliste accède directement aux places libres

Vos rondes interminables dans les rues du centre-ville, les klaxons oppressants qui résonnent lourdement à l'arrière, votre profonde désillusion à la vue de la cacahouète sournoisement cachée au fond de l'emplacement, et les minutes qui passent... Un parcours du combattant qui ne sera plus que l'ombre d'un mauvais souvenir avec 'En place'. Depuis l'application, les automobilistes accèdent directement aux places libres à proximité de leur destination. À tout moment, les conducteurs accèdent aux informations en temps réel de chaque place connectée. Les automobilistes pourront régler leur stationnement au temps réel, de leur arrivée jusqu'à leur départ, plus besoin de choisir la durée de stationnement. L'automobiliste peut ainsi configurer le temps limité et être alerté par notification push, sms, mail de tout dépassement. De quoi oublier la douloureuse expérience de la contravention de stationnement placardée sur le pare-brise.

Ecrit par le 25 juillet 2024



Une application fonctionnelle, simple, claire et efficace.

Un crédit temps accordé par les commerçants

Pour les commerçants, l'outil 'En place' deviendra à n'en point douter le meilleur allié de la boutique. Les commerçants auront la possibilité de générer des coupons de stationnement à chaque passage en caisse (crédit de stationnement) et diffuser des offres commerciales vers les automobilistes qui stationneront à proximité de leur commerce.

« Ils vont pouvoir se servir de la plateforme comme un outils commercial et marketing. Evidemment, l'utilisateur a le choix ou non d'accepter de recevoir les offres », précise-t-il. Restaurateur, magasin de prêt-à-porter, tout type de commerce peut adhérer au projet et devenir partenaire de l'application. « Cela leur apporte de la visibilité et leur permet d'attirer la clientèle en centre, surtout en post-confinement. Les centres-villes ont perdu de leur attractivité, les fermetures se sont succédées, l'inactivité a été fatale pour beaucoup, ou du moins les a fragilisés », explique Adil Cherkaoui. 'En place' sonne comme l'une des solutions contribuant au rebond économique, si cher au gouvernement.

Ecrit par le 25 juillet 2024

Pourquoi l'application est unique ?

« Avec un seul objet connecté, on va pouvoir donner des bénéfices à plusieurs acteurs. Les solutions sur le marché sont pour la plupart incomplètes et ne proposent qu'une seule fonctionnalité, pointe le fondateur. Elles vont par exemple permettre de voir l'état d'occupation d'un parking, ou bien aider au guidage à la place, ou alors permettre le paiement en ligne. Les solutions gravitent autour de notre produit mais aucune plateforme ne conjugue toutes les problématiques pour offrir un service complet. » Le prélèvement au réel qui réduit le risque d'amende, la gestion des ressources humaines optimisées, le soutien à l'économie locale et à l'attractivité en hyper centre, le guidage et la fluidité de la circulation, les deux ingénieurs ont tout analysé afin de répondre aux principales problématiques de la vie locale.

Une invention Made in Avignon soutenue par la French Tech

Cette plateforme couplée avec des capteurs IoT (Internet of things, l'Internet des objets connectés) installé par l'équipe Devarchi technologies est le fruit d'un cocktail technologique de dernière génération, conçu et développé à Avignon en ZFU (rocade) et soutenu par la French Tech Grande Provence.

La [French Tech grande Provence](#) a permis au duo de présenter leur projet dans le cadre d'un afterwork, « j'ai bénéficié d'un tas de conseils et de mises en relation essentielles avec le réseau. » Le réseau, voilà définitivement le nerf de la guerre. Les deux fondateurs, ingénieurs de métier, sont seuls aux commandes de la machine. Des petites mains qui s'affairent à l'ensemble du projet : technique, développement, production, prospection... « Quand on communique, la technique avance moins derrière », l'équipe s'enrichit donc bientôt d'une nouvelle recrue en communication et d'un commercial afin de présenter la solution aux collectivités.

Pour le financement, Adil et Mohamed ont misé sur leurs fonds propres, aucune aide financière ni prêt bancaire n'est venu à la rescousse du projet. « Je me suis concentré sur le développement des produits internes, par contre Mohamed fait de la prestation pour ses clients, ce sont ses ressources financières que l'on injecte dans le produit, gages de notre indépendance. On s'appuie sur des choses que l'on a déjà fait dans d'autres projets. On a su capitaliser sur notre expérience et nos solutions et développer à moindre coût par rapport à une entreprise qui serait partie de zéro », explique-t-il.

Les collectivités s'y intéressent

« Beaucoup de communes sont intéressées par cette solution. La modernité et l'innovation ne leur fait pas peur, bien au contraire, souligne Adil Cherkaoui. Ils sont friands lorsqu'on leur propose une solution pour donner un nouvel élan et une dynamique dans leur ville, ils sont plutôt preneurs. » La puissance de la solution réside dans le développement du logiciel, un produit qui ne représente pas un coût excessif lorsque l'on considère les économies qui en découlent. Le fondateur tient à le préciser, si l'un des boîtiers présente des caractéristiques de dégradation physique, les techniciens de Devarchi technologies interviennent aussitôt sur place pour faire une vérification et changer le boîtier si nécessaire.

Ecrit par le 25 juillet 2024

Les collectivités locales sont la porte d'entrée de cette révolution numérique, sans lesquelles les boitiers ne pourront être positionnés sur les emplacements et la solution ne pourra être déployée. Les fondateurs sont confiants quant à la prise de conscience des élus du terrain, en lien constant avec le territoire vauclusien et les préoccupations des acteurs économiques. La frontière entre la ville physique et la ville numérique de demain tend à devenir de plus en plus ténue. Dans cette mutation vers un monde toujours plus digital, 'En place' permet avant tout aux villes du Vaucluse de maîtriser leurs données pour améliorer leur efficacité au quotidien.



Un simple boitier compact installé sur la place de stationnement simplifie la vie des usagers

'En place' » : Adil Cherkaoui, 06.95.31.27.71, acherkaoui@devarchi-technologies.fr

Damien Baillet, de la culture à la ferme de la

Ecrit par le 25 juillet 2024

Barthelasse



Du monde de la culture à celui de la nature, il n’y a qu’un pas. Président de l’association culturelle [Surikat and co](#), Damien Baillet s’est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l’île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement ‘agricultuel’ est lancé ! Rencontre.

Comment est naît ce projet de ferme pédagogique ?

L’association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l’art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l’agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J’ai alors suivi une formation afin d’acquérir le savoir et la technique, un stage pour

Ecrit par le 25 juillet 2024

mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par [Initiative terre de Vaucluse](#), qui a trouvé un financement croisé avec la [Région Sud](#). J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. [Bpi France](#) et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai également du réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec [Alpes contrôles](#), certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subi de « traficotage » ni de stérilisation.

La terre est reine sur vos parcelles...

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

Quelles activités proposez-vous ?

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la [semaine de l'Environnement](#) sur l'île. Au programme de cette journée : 11h - vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h - pique-nique zéro déchet ; 13h30 - ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 -

Ecrit par le 25 juillet 2024

discussion-débat avec la [Machine emotive](#) ; 17h30 - initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, [la Maison en carton](#), [Eco'Lab Environnement](#), [Roulons à vélo](#), et bien d'autres.

Les poules, grandes stars de la ferme ?

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

Comment fonctionnent les jardins familiaux ?

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse

Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?

Ecrit par le 25 juillet 2024

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assolement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?

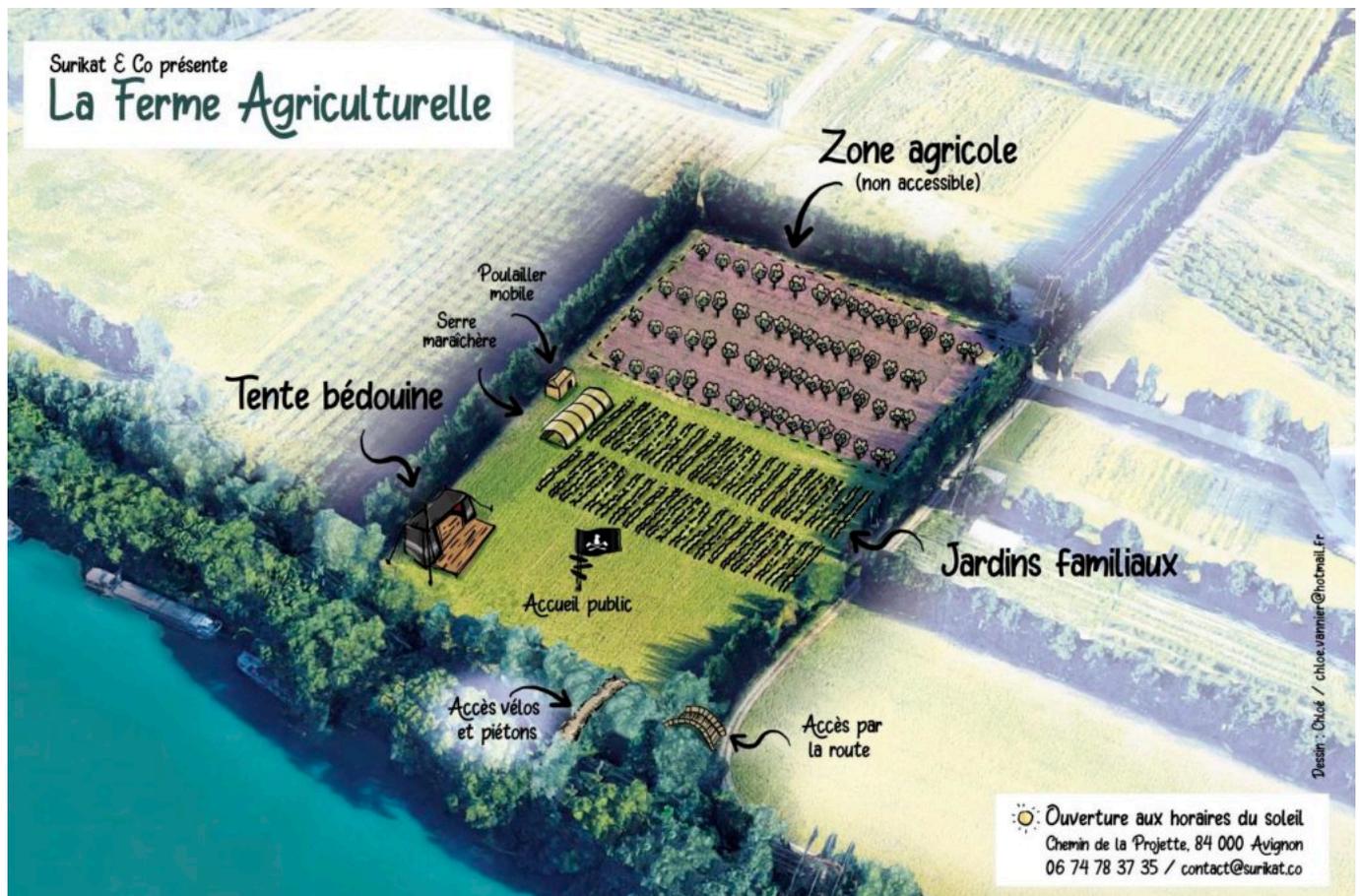
C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

Proposez-vous vos produits à la vente ?

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Ecrit par le 25 juillet 2024



Une tente bédouine est même mise à disposition !

Jérémie Hountondji créé Naé, des produits simples comme la joie et la santé !

Jérémie Hountondji a fondé la marque Naé, alimentation et boissons végétales bio, en mars 2020. Ce cadre supérieur jusqu'alors investi dans la finance, verra son cheminement bouleversé suite à un problème de santé. Ce créatif hyper actif se tourne alors vers la cuisine qu'il conçoit simple mais raffinée, colorée mais poétique. Il est accompagné par le [Réseau Entreprendre Rhône Durance](#) dont il est l'un des lauréats.

Ecrit par le 25 juillet 2024

Là où tout commence

L'idée ? Elle naîtra de la dégustation d'une boisson à base d'Hibiscus qu'il travaillera avec son père, ingénieur agronome. En effet, la boisson est particulièrement appréciée dans le secteur des produits alimentaires ethniques. Accompagné par le réseau Entreprendre Rhône-Durance, il développe une gamme de boissons, sa distribution et très bientôt des desserts végétaux au rayon frais.

Une affaire de famille

Chez les Hountondji l'entrepreneuriat est le terrain de jeu très sérieux des membres de cette famille Guadeloupéenne. C'est ainsi que Jérémie, aujourd'hui âgé de 35 ans, s'est lancé dans l'aventure à la suite d'échanges avec son père, ingénieur agronome en Guadeloupe et ancien chercheur à l'Inra (Institut national de recherche agronomique) également à la tête de plusieurs entreprises dont une d'horticulture et une autre de boissons à base de fleurs d'Hibiscus.

'La mal a dit'

«Du jour au lendemain, sans aucun signe annonciateur, alors que je travaillais, je suis tombé malade, relate Jérémie Hountondji. A ce moment je me suis dit qu'il y avait urgence à créer une entreprise. Pourquoi ? Pour avoir accompli quelque chose de concret dans ma vie et ça ne supportait pas d'attendre. C'est ainsi que j'ai créé 'Naé', une entreprise à consonance féminine en référence à mon enfance antillaise auprès d'une mère 'fanm potò-mitan', c'est-à-dire d'une mère pilier du foyer.»

Travail & santé

«A cette époque, je travaillais dans la finance, pour la banque Edmond de Rothschild, particulièrement dans la gestion d'actifs. Auparavant ? J'avais obtenu un master de mathématiques financières, complété par une formation en Economie sociale et solidaire... Et puis la santé m'a fait défaut. Je ne sais pas ce qui s'est passé. Peut-être le stress... Lorsque surgit un obstacle, quelle que soit sa nature, j'ai tendance à le voir comme une opportunité. J'ai tout de suite pensé à l'alimentation pour me nourrir, désormais, différemment. Je suis devenu très créatif et entreprenant. J'ai commencé à créer des [plats](#).

Ecrit par le 25 juillet 2024



Synchronicités

«Il se trouve que, dans le même temps, mon père m'a demandé de goûter la boisson qu'il avait concoctée, à base d'Hibiscus. Je lui ai dit : «Je suis sûr que cela marcherait en France !» C'est ainsi que j'ai créé Naé, en mars 2019, via un actionnariat familial. Tout est parti de la fleur d'Hibiscus, puis la boisson, conçue en 2020 a évolué, notamment lorsque nous avons décidé de la gazéifier tout en la destinant au marché Afro-Antillais qui en raffole. En 2020, nous avons vendu 36 000 bouteilles de 75cl. Notre atout face aux concurrents ? Avoir su stabiliser la couleur rose-pourpre de la fleur d'Hibiscus et conçu son concentré d'infusion ce qui n'a pas été une mince affaire. Comment nous travaillons ? En mêlant nos compétences ! Mon père est le chercheur, le découvreur de solutions, je suis l'alchimiste qui combine les éléments, réalise des goûts et en conçoit le potentiel commercial. Notre intention ? Élaborer des produits simples et goûteux où la complexité n'a sa place que dans le process de fabrication, nous nous employons aussi à inventer de nouvelles filières et tendons vers le zéro déchet.»

La distribution

«Comment vendre la boisson ? Elle a, naturellement, un positionnement ethnique. Pour la vendre en France, il est plus adroit de mettre en avant ses propriétés gustatives au goût framboisé. Notre propos ? C'est une boisson très gourmande et fruitée. Nous avons organisé des dégustations dans les magasins bio. 80% des gens ont pensé au Cassis. Notre boisson contient du sucre mais nous avons élaboré des gammes comportant de 50 à 100% de stévia -herbe aromatique au pouvoir sucrant déjà travaillée en Afrique depuis plus de 15 ans et édulcorant naturel- qui se marie très bien avec la fleur d'Hibiscus. La boisson sortira en version boisson plate, gazeuse et Rooibos (arbuste au goût fruité sans théine). Ce qui

Ecrit par le 25 juillet 2024

déclenche l'achat ? La couleur puis le goût.»

La fleur d'Hibiscus Sabdariffa

«Les propriétés de la fleur d'Hibiscus ? Elles sont pléthore mais il ne s'agit que d'allégations. Ce serait un antiseptique urinaire et diurétique, qui remédierait aux douleurs menstruelles, ce serait aussi un laxatif doux, un antibactérien, anti-inflammatoire et antalgique, un hypotenseur, un antispasmodique, enfin ce serait un cholagogue qui faciliterait l'évacuation de la bile. La racine est, quant à elle, serait utilisée pour calmer la toux, dégager les voies respiratoires, lutter contre l'hypertension et le cholestérol sous forme de jus, infusions et tisanes. Cependant nous ne faisons pas état de ces commentaires qui sont actuellement soumis à l'étude scientifique depuis 2009. Par ailleurs, les fleurs, tout à fait comestibles, sont très utilisées par les chefs comme [Mory Sacko](#), [Hélène Darroze](#), [Anne-Sophie Pic](#).»

Que voulais-je raconter avec Naé ?

«Travailler l'Hibiscus c'est bien mais quelle histoire voulais-je raconter avec Naé ? J'avais évolué dans différentes structures sociétales et entrepreneuriales, étudié le management et éprouvais l'envie de le faire évoluer... Je me suis rendu compte que j'étais séduit par -une société matriarcale. La différence entre une société patriarcale et matriarcale ? Le père est très présent, parfois directif auprès des salariés, il souhaite diriger tandis que la mère accompagne, soutient, elle est le pilier de la famille qu'elle aide à se développer. D'ailleurs la fleur d'Hibiscus, production paysanne, est souvent cueillie et assemblée par les femmes.»

Un business model très ancré dans notre révolution sociétale

«Actuellement ? Je travaille mon business model en intégrant les externalités négatives -effluents, déchets- pour les inclure dans mon prix et trouver des solutions. Nous visons la neutralité carbone avec [Planète urgence](#), Ong (Organisation non-gouvernementale) qui plante des arbres pour faire de la compensation carbone, également, notre électricité -au Marché d'intérêt national d'Avignon- est 100% renouvelable. En termes de produits, je m'intéresse aussi à la [Tagète Limoni](#), dont les fleurs et les feuilles délivrent une saveur citronnée du fruit de la passion. Le plus important ? Essayer de comprendre le consommateur. Pour le moment ? 98% du chiffre d'affaires se fait à l'export aux Antilles, notamment lors des fêtes de fin d'année, ce qui faisait une vente de 570 bouteilles de 75cl, soit une palette par jour !»

Et demain ?

«Naé ? Ce sont des boissons à base de fleurs et aussi, très bientôt, des desserts végétaux qui ne contiendront ni texturant ni gélifiants, seront aromatisés et vendus au rayon frais. Tout reposera sur notre procédé de fabrication sans aucun additif. Nous travaillons pour cela avec le Critt (Centre régional d'innovation et de transfert de technologie) et avons été subventionné, par la BPI (Banque publique d'investissement). Nous serons les premiers en France à déposer un tel brevet. Pourquoi se creuser autant la tête ? Pour innover et mieux mettre en valeur son produit car c'est en le travaillant qu'on le connaît mieux. Et puis c'est aussi pour casser les codes du Vegan qui peut entraîner de graves

Ecrit par le 25 juillet 2024

déséquilibres écologiques comme c'est le cas avec l'huile de palme. Ce qui est le plus utilisé dans les desserts Vegan de l'industrie agroalimentaire ? Le soja, l'amande -qui reste très onéreuse- et la noix de coco. Je le crains, la noix de coco -en provenance d'Asie du Sud-Est- risque bien d'être la prochaine catastrophe écologique.» Une raison de plus pour cet entrepreneur responsable d'offrir des solutions Vegan (sans produits d'origine animale) simples, goûteuses et promesse d'innovation et de nouvelles filières agricoles.

contact@naefood.com et www.naefood.com

Le mot du parrain

[Philippe Darcas](#) des [Ateliers Bio de Provence](#) (Coquelicot de Provence), production de pâtes fraîches et raviolis bio à Carpentras employant une trentaine d'employés, est le parrain de Jérémie Hountondji. «Jérémie Hountondji et moi-même travaillons dans l'agroalimentaire ce qui nous permet d'échanger des idées et moi, de lui apporter un soutien bienveillant. Une fois par mois nous nous penchons sur la trésorerie, le suivi du plan de développement. Jérémie mène un projet ambitieux car il part d'une feuille blanche -ce n'est pas une reprise d'entreprise-, avec un produit, l'Hibiscus auquel il croit beaucoup. Ce garçon, très vif d'esprit, aux nombreuses idées qu'il développe est aussi très sage, en s'installant au Min d'Avignon, à un tarif intéressant, et en investissant, dernièrement, dans de nouvelles machines.»

Le défi ?

«Faire apprécier cette boisson pour créer une habitude de consommation -ré-achat- auprès du grand public, de la même manière que les gens qui achètent du soda en rachètent chaque semaine mais avec cette spécificité du bio. L'autre challenge ? Inscire dans le temps ces nouveaux modes de consommation (bio et vegan), la donnée gustative étant très importante et c'est la raison pour laquelle je crois en la boisson de Jérémie. Son travail est en bonne voie : il connaît son marché, entre chez les grossistes, commence à remporter des succès. Ce genre de marché ? Le jour où ça décolle... ça décolle !»

Communauté

«Le réseau Entreprendre ? Il a un côté Boy scout puisqu'on paie une cotisation pour aider bénévolement des entrepreneurs à développer leur activité en local. On n'est pas non plus naïfs car il y a une vraie sélection qui commence par la présentation du projet et nous sommes là pour dire ce que nous pensons et le faisons. Nous en accompagnons certains, pour les autres, et c'est plus rare, lorsque nous trouvons le projet bancal, nous leur disons de ne pas 'cramer' leurs économies dans un projet qui n'est pas abouti. On ne peut pas être chefs d'entreprise à tout prix et faire n'importe quoi. On leur dit : 'Revenez nous voir lorsque vous aurez revu les points faibles que nous pointons du doigt'. Ce que permet le Réseau Entreprendre ? En premier lieu de rompre l'isolement.»

Réseau Entreprendre Rhône Durance

Réseau Entreprendre Rhône Durance, créé à Avignon en 2003, regroupe 150 membres et lauréats,

Ecrit par le 25 juillet 2024

accordant des prêts d'honneur à des porteurs de projet à taux 0, sans garantie et à condition de créer 5 emplois à 3 ans, tout en assurant, pendant 3 an, l'accompagnement du lauréat par un chef d'entreprise avec des résultats significatifs car 82% des lauréats sont toujours en activité à 3 ans et créent, en moyenne, 13 emplois à 5 ans.

En 2020, le Réseau Entreprendre-Rhône-Durance a accompagné 11 entreprise lauréates : 6 créations, 3 reprises, 2 développement, soulevé 430 000€ de prêt d'honneur, soutient 43 lauréats en cours d'accompagnement, accueille 91 membres, 48 accompagnateurs et 110 emplois sauvegardés à 3 ans pour la promotion 2020.

Réseau Entreprendre compte 130 associations en France et à l'étranger, créé en 1986, il réunit 14 500 chefs d'entreprise bénévoles. Sa mission ? Faire réussir les créateurs, repreneurs, développeurs de futures PME/ETI (Petites, moyennes entreprises et entreprises de taille intermédiaire) par un accompagnement humain et financier réalisé par des chefs d'entreprise en activité pour créer de l'emploi durable.

Contact 04 90 86 45 59 rhonedurance@reseau-entreprendre.org & www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance

Avignon fête ses 25 ans d'inscription au Patrimoine mondial de l'Unesco les 10, 11 et 12 juin

Avignon fête ses 25 ans d'inscription au Patrimoine mondial de l'Unesco (Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture) jeudi 10, vendredi 11 et samedi 12 juin. Quatre temps forts rythmeront cette célébration au gré de colloque et conférences scientifiques : 'Les habitants des villes du patrimoine mondial : attachement patrimonial et discours du quotidien' ; une conférence-débat 'Réhabilitation du patrimoine et développement durable', les deux thèmes seront traités en salle du Conclave au Palais des papes d'Avignon. La pose d'une plaque commémorative de cette inscription aura également lieu place du Palais des papes et des balades 'patrimoine mondial' seront organisées.

Les inscriptions pour le colloque scientifique, la conférence-débat et les ballades sont libres d'accès cependant leur réservation, par formulaire d'inscription, est obligatoire [ici](#) ou par courriel [ici](#). Le programme détaillé est accessible [ici](#).

Ecrit par le 25 juillet 2024

Ces temps forts sont organisés par la Ville d'Avignon, l'Université et le Festival d'Avignon, le Conseil international des monuments et des Sites-Icomos-France et l'association des Biens français du patrimoine mondial, sous le patronage de la Commission française de l'Unesco.

M.H.

Avignon, des retrouvailles en musique au Théâtre du Chêne Noir ce dimanche 13 juin à 16h

Le concept ? Un concert unique pour fêter les retrouvailles ! La saison est finie avant d'avoir commencé ? Qu'à cela ne tienne... Avant de découvrir la belle programmation du festival Off 2021 que nous ont contacté Julien Gelas et son équipe, voici que le directeur nous propose un concert de retrouvailles. Mozart, Bach, Ravel, Debussy, Scriabine et Schumann seront au programme de ce spectacle exceptionnel conçu comme un voyage parmi les compositions contemporaines de ces trois musiciens ayant parcouru le monde...

3 pianistes internationaux pour 3 concerts

Elodie Pasquier a composé deux albums en Australie et un troisième en France : Graine de Sable. Roland Conil, pianiste concertiste a longtemps enseigné au Conservatoire de musique du Grand Avignon. Il a joué pour l'Orchestre national Avignon, Musicatreize, et sous la direction de Pierre Boulez. Quant à Julien Gelas, directeur du Théâtre du Chêne Noir, il a débuté sa carrière de pianiste compositeur en Chine, où il a sorti son premier album piano solo : L'éclaircie.

Dimanche 13 juin. 16h. Entrée libre. Théâtre du Chêne Noir. 8 bis, rue Sainte Catherine à Avignon. Réservation obligatoire par téléphone : 04 90 86 74 87 & www.chenenoir.com

Ecrit par le 25 juillet 2024

Avignon, la Musique sacrée s'invite à la Métropole Notre-Dame-des-Doms ce dimanche 13 juin à 17h

Dans le cadre de ses Grands concerts de musiques sacrées, l'association Musique sacrée et orgue en Avignon propose un concert réunissant solistes, chœur et ensemble instrumental.

Deux œuvres majeures du répertoire sacré seront au programme. Le Te Deum H146 de Marc-Antoine Charpentier (1643-1704) aura la particularité d'être interprété dans le respect des règles propres à cette musique ancienne avec une prononciation du latin « à la française », tandis que le Gloria RV 589 d'Antonio Vivaldi (1678-1741) respectera les contrastes entre piété, vivacité et joie communicative.»

Les interprètes

Sous la direction de Jean-Pierre Lecaudey, l'ensemble Très orchestral et Le chœur Cum Jubilo, accompagneront les solistes : Raphaèle Andrieu, Marielle Khoury, Françoise Bouillard, soprani soli, Bertrand Dazin, alto solo, Thierry Denante, ténor solo, Alain Iltis et Pierre Guiral, basses soli,

Dimanche 13 juin. 17h. 5 à 20€. Basilique Métropolitaine Notre-Dame des Doms. Parvis du Palais des Papes à Avignon.

Les étudiants de l'Isema créent une préparation pour gâteau personnalisable à base d'algues

Le grand jury aura lieu le 9 juin prochain. Pendant des semaines, les groupes d'étudiants de l'[Isema Avignon](#) ont enfilé la casquette de chef d'entreprise à la tête d'une société agroalimentaire ayant pour défi la création du produit du siècle : innovant, écologique, bon et pratique. Plusieurs groupes s'affronteront dans quelques jours et devront séduire un jury composé de professionnels aguerris et passionnés. Rencontre avec Sabrina Ghrairi, membre du

Ecrit par le 25 juillet 2024

groupe les 'Pailletés', en lice avec une préparation pâtissière personnalisable à base d'algues et de citron.

En quoi consiste le produit alimentaire que vous avez élaboré ?

Ce n'est pas juste un gâteau bourré de sucre, c'est une préparation raffinée avec un goût original. Avec mon équipe, nous avons réalisé une préparation pour gâteau, personnalisable et sans produit d'origine animale. C'est à dire que pour la même quantité, le consommateur peut obtenir deux recettes différentes. Au moment de préparer le gâteau, le gourmand aura le choix d'incorporer des ingrédients végans ou non : lait de vache, huile végétale, œufs, cette liberté dans les ingrédients n'interfère en aucun cas dans la qualité du gâteau.

Par quoi avez-vous remplacé les œufs dans votre préparation ?

L'enjeu était de trouver le bon dosage, pour aboutir à un gâteau assez moelleux, avec un goût précis et une texture agréable en bouche. Pour remplacer les œufs, notre secret : le yaourt de soja ! Nous avons fait de multiples tests et il suffisait de diminuer de 20g la farine et le sucre et d'augmenter ensuite en ajustant pour avoir un résultat final convaincant. La cuisine est une science exacte, le moindre gramme peut changer la donne.

Pourquoi votre préparation mérite-t-elle de gagner la compétition ?

Ce genre de préparation bio un peu protéinée, à base d'algues, de citron et de graines de chia est une réelle innovation sur le marché. L'algue, desséchée et dessalée, n'est presque pas perceptible au goût. Par ailleurs, cette plante apporte des vertus nutritionnelles non négligeables. Les algues régulent le taux de cholestérol, apportent des vitamines et des minéraux, luttent contre les carences en fer, tout en étant riches en cuivre, zinc et magnésium. L'alliance des saveurs avec notamment le citron donne un goût unique et un moelleux sans pareil. Et puis l'algue est écologique, c'est une plante récoltée toute l'année et en plus localement.

Qui vous a aidé pour la recette ?

La recette était vraiment le cœur du projet, le nerf de la guerre, il fallait qu'elle soit parfaite. Nous avons eu l'immense honneur de travailler avec un pâtissier étoilé de l'institut [Paul Bocuse](#). Ce fut un plaisir de collaborer avec un homme doué, expert en la matière et surtout passionné par l'art culinaire.

Quels sont les critères d'évaluation sur lesquels le jury va s'appuyer ?

Il y aura en fait deux jurys pour nous départir : un jury composé du corps enseignant qui jugera notre méthodologie et un jury professionnel qui jugera davantage la conformité du produit au marché. Nous serons évalués sur la viabilité de notre produit, ses qualités gustatives, son apparence, s'il rentre dans l'alimentation de demain, son packaging pratique et attractif, autant de critères qui ont nécessité un travail de longue haleine pour pouvoir provoquer une approbation unanime.

Ecrit par le 25 juillet 2024

Quelles ont été les principales étapes de votre projet ?

Nous avons commencé par une étude marché en nous appuyant sur beaucoup de sources en ligne. Les professionnels nous ont également bien accompagnés dans notre méthodologie. L'objectif était d'identifier les attentes des consommateurs, les besoins du marché pour, dans un premier temps, valider notre projet et sa pertinence. Nous avons ensuite mené une enquête consommateur auprès de 500 clients potentiels, afin de définir leurs attentes. Étaient-ils prêts à consommer ce type de produit ? La fourchette de prix était-elle justifiée à leurs yeux ? Quels étaient les possibles freins à l'achat ? Le prix psychologique était un élément fondamental dans le cadre de notre enquête. Nous souhaitions savoir au dessous, et en dessous de quel prix le produit était perçu comme trop cher, ou de mauvaise qualité. Vient ensuite le cahier des charges, incluant notamment les mentions obligatoires, la charte qualité, les équipements nécessaires, les méthodes de production, etc. Pour ce qui est de l'aspect juridique, une professeur anciennement dans ce domaine nous a apportés sa précieuse expertise. Notre équipe s'est ensuite penchée sur le 'mix marketing', véritable pivot central d'une stratégie produit réussie. Nous avons analysé le prix, la communication, la distribution, etc.

En parlant de packaging, qui a conçu celui de votre produit ?

[Agroparc](#) et [Armand Cointin](#), par le biais de son agence [Ambition web](#), ont vraiment participé à la réussite de notre projet. Le packaging confectionné par les équipes de création et design a énormément plu au jury. Ils ont également été d'un appui solide en matière de communication à travers la réalisation des affiches publicitaires, des plaquettes commerciales, etc. Le packaging est décisif si l'on souhaite se distinguer lors du concours. Il doit être suffisamment attrayant, pratique, écologique et simple à prendre en main. L'agence de communication a, selon nous, rempli toutes les cases.

Comment avez-vous financé ce projet ?

Nous avons une enveloppe de 400 euros dédiée aux différentes étapes de notre projet et aux frais occasionnés. Pour le reste, il a fallu taper aux portes et solliciter des partenariats afin de travailler en bonne intelligence. C'est un échange de bon procédé et de visibilité.

Prévoyez-vous de mettre le produit sur le marché par la suite ?

Normalement, le produit est prêt à être commercialisé à la fin du projet. Il suffit simplement de trouver un centre de production et de distribution. L'année dernière, certains étudiants sont parvenus à commercialiser leur produit dans des grandes surfaces et des salons professionnels il me semble. Il y en a même qui ont réussi le pari de charmer des investisseurs. Nous souhaitons en faire de même si notre produit fait l'unanimité le jour j.

Quelle est votre opinion sur ce type de projet ?

L'Isema est une école réputée pour ses actions et ses partenariats avec les acteurs du monde professionnel. La plupart des étudiants sont d'ailleurs en alternance, certains dans la région, d'autres non. C'est une grande opportunité pour nous, âgés entre 20 et 26 ans de relever ce défi, gage de notre

Écrit par le 25 juillet 2024

professionnalisme sur le marché du travail. Je suis pour ma part en première année de master Responsable d'affaire commerciale en agroalimentaire et cet exercice correspond parfaitement à mes aspirations.

Quelles ont été les principales difficultés rencontrées ?

Au cours de ce projet, nous avons exploré et découvert une multitude de choses : les contraintes, les risques, les désagréments mais aussi les réussites et l'engagement collectif. Nous avons énormément appris. Si je devais répondre à votre question, je choisirais le travail autour de la recette qui a été périlleux. Notre produit est très technique, il fallait par conséquent des ajustements constants autour des ingrédients pour trouver l'équilibre parfait. J'ai hâte de faire goûter le fruit de notre travail au jury le 9 juin prochain.

Propos recueillis par Linda Mansouri

Ecrit par le 25 juillet 2024

Hajar CHOUKAR



Tristan ROUYEYROL



Thomas AVERSA



Sabrine GHRAIRI



Billel BORG

L'équipe des Pailletés entend bien rafler le premier prix !

Monieux, un trail de l'espoir contre le cancer

Ecrit par le 25 juillet 2024

Le rendez-vous est fixé dimanche 13 juin 2021 à [Monieux](#) pour le Trail de l'Espoir. Organisé par l'association '[Agir pour vous](#)', cette 3ème édition propose un trail de 14 km avec un dénivelé de 482 m et un trail de 31 km avec un dénivelé de 1 322 m, dans le cadre magnifique des gorges de la Nesque, pour les sportifs. Elle propose également une marche solidaire de 5 km autour du plan d'eau de Monieux, ouverte à tous. Cette belle aventure sportive et humaine est donnée au profit des patients atteints d'un cancer, traités dans notre région et particulièrement à [Sainte-Catherine, Institut du Cancer Avignon-Provence](#).

Collecter des fonds pour améliorer le confort des patients

A chaque édition, les recettes des courses sont exclusivement utilisées pour l'amélioration de la qualité de vie des patients, pendant ou après leur traitement. Pour cette édition 2021, les inscrits participeront à l'achat d'équipements mobilier et biomédicaux pour la nouvelle Unité de soins palliatifs.

'Agir ensemble' parce qu'à plusieurs on est plus forts

C'est parce que le cancer a touché sa famille que Michel Gendrau, président de l'association '[Agir pour vous](#)' a sollicité Sainte-Catherine, il y a 3 ans, pour organiser une toute nouvelle épreuve sportive, le Trail de l'Espoir, au profit de la lutte contre le cancer.

En résonance

«Nous sommes en résonance avec l'événement car la pratique d'une activité physique est bénéfique pour les malades, même pendant les traitements, sous réserve de l'accord de son médecin, et nous avons besoin de la solidarité et de la générosité de tous pour collecter des fonds et proposer ainsi à nos patients d'améliorer leur qualité de vie pendant ou après leur traitement,» témoigne Daniel Serinoncologue, radiothérapeute et vice-président de l'Institut Sainte-Catherine. Pour l'édition 2020, 115 participants avaient pris le départ du Trail de 14 km, dont le Président de Sainte-Catherine, Roland Sicard.

L'unité de soins palliatifs

[L'Institut Sainte-Catherine](#) accueille, depuis le 17 mai, une nouvelle unité de soins palliatifs. Etendue sur 1 000m², elle est composée de 19 chambres et 20 lits dont 12 lits de soins palliatifs et 8 lits d'hospitalisation. Deux bureaux de médecins, une salle de soins, une salle de balnéothérapie, une salle d'activités et une salle de réunion complèteront bientôt le dispositif. Dans le détail les chambres sont plus vastes que celles d'hospitalisation et le lit médicalisé est plus hôtelier. Des rails lève-personne ont été installés dans les 12 chambres de soins palliatifs pour un transfert des patients plus simple et plus ergonomique pour les patients comme pour les soignants.

Trail, organisation, horaires, inscription

La 3^e édition du Trail de l'Espoir aura lieu dimanche 13 juin 2021. 8h30 : départ de la boucle de 31km. 10h : départ de la boucle de 14km. A 10h30, juste après le départ du 14km, aura lieu le départ d'une

Ecrit par le 25 juillet 2024

boucle de 5km autour du plan d'eau de Monieux. Cette boucle a été spécialement créée par les organisateurs pour toutes les personnes ne pouvant pas courir les 14km du trail mais qui souhaitent néanmoins contribuer à cet événement caritatif et être solidaire des patients, sur un parcours réduit. L'inscription pour cette dernière n'est pas nécessaire, une boîte à dons sera mise à la disposition des participants. Inscriptions en ligne avec KMS [ici](#). Facebook @traildelespoir2020. Organisateur Michel Gendrau 06 11 36 31 83.

A propos de Sainte-Catherine - Institut du cancer - Avignon-Provence

Fondé en 1946, Sainte-Catherine est un établissement médical spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses. Par son recrutement, son plateau technique et ses activités de recherche clinique, Sainte-Catherine est classé comme l'un des centres les plus performants dans cette spécialité au plan national.

En 2019, un nouvel hôpital de jour a été créé avec 52 places, soit l'un des plus grands de France. Son activité est particulièrement importante en radiothérapie avec 55 000 séances/an, ce qui représente 100% des séances en Vaucluse et 33% des séances en région Paca. La chimiothérapie est très présente avec 18 500 séances/an, soit 75% des séances en Vaucluse et 10% des séances en région Paca. Plus de 300 professionnels, médecins et équipes soignantes, prodiguent ces soins d'accompagnement.

Les chiffres clés 2020

22 000 patients pris en charge/an ; 25 000 actes d'imagerie médicale/an ; 55 000 séances de radiothérapie/an ; 3 150 nouveaux patients/an ; 40 000 consultations médicales/an ; 18 500 séances de chimiothérapie/an.

Le Pontet : découvrez les films à l'affiche au Capitole studios

Ecrit par le 25 juillet 2024



Les cinéphiles ont retrouvé les salles obscures et se délectent des bandes annonces interminables, nichés confortablement dans les sièges rouges vif molletonnés. Parmi les salles incontournables d'Avignon, le [Capitole studios](#) est dans les starting-block afin d'accueillir le public. Découvrez la programmation du 9 au 15 juin 2021.

Les avant-premières

- [Opération Portugal](#) : dimanche 20 juin à 13h45, en présence de D'jal.
- [Cruella](#) : dimanche 20 Juin à 16h30.
- [Pierre Lapin 2](#) : dimanche 20 Juin à 10h45.

Les films à l'affiche

- [Conjuring, sous l'emprise du diable](#) : interdit aux moins de 12 ans. En V.F Tous les jours à 13h30-16h00-18h20-18h50 (sauf jeu-ven-lun-mar) -20h45 + sam-dim à 11h00. En V.O.S.T Jeu-ven-lun-mar à 18h50.
- [Le discours](#) : tous les jours à 13h10-15h10-17h10-19h10-21h10 + sam-dim à 10h45.

Ecrit par le 25 juillet 2024

- [Playlist](#) : tous les jours à 13h05 (sauf mer-sam-dim) -19h35-21h20.
- [Vaurien](#) : tous les jours à 13h15-15h15 (sauf mer-sam-dim)-17h20-19h15-21h10.
- [Villa caprice](#) : Tous les jours en à 14h00-16h30-18h45-20h55 (sauf jeu) + sam-dim à 11h00.
- [Des hommes](#) : tous les jours en à 13h45-16h30 (sauf mer) -18h45.
- [Chacun chez soi](#) : tous les jours en à 13h05-15h10-17h00-19h10 + sam-dim à 10h45.
- [Nobody](#). Interdit aux moins de 12 ans : tous les jours en à 13h10 (sauf mer-sam-dim) -15h10-17h10-19h10.
- [Billie Holiday](#), une affaire d'Etat : en V.F Tous les jours en à 14h00-17h00-20h15 (sauf jeu-ven-lun-mar) + sam-dim à 11h00. En V.O.S.T Jeu-ven-lun-mar à 20h15.
- [Mission paradis](#) : tous les jours en à 17h00.
- [Opération Panda](#) : Mer-sam-dim à 13h10 + sam-dim à 10h45.
- [Father](#) : En VF Mer-sam-dim à 21h00 + sam-dim à 11h00. En V.O.S.T Jeu-ven-lun-mar à 21h00.
- [Detective Conan](#) : mer-sam-dim à 13h05.
- [Promising young woman](#) : tous les jours à 20h50.
- [Meandre](#). Interdit aux moins de 12 ans : tous les jours en 13h10 (sauf mer-sam-dim)-15h05 (sauf mer-sam-dim)- 16h55 - 21h10.
- [Les bouchetrous](#) : mer-sam-dim à 13h10-15h05 (sauf mer) + sam-dim à 10h45.
- [Demon slayer](#) : le train de l'infini : tous les jours en V.O.S.T à 14h55-17h15 + sam-dim à 10h30.
- [Tom and Jerry](#) : mer-sam-dim à 15h15 + sam-dim à 10h30.
- [Adieu les cons](#) : tous les jours à 13h10-15h10-17h10-19h00 +sam-dim à 10h30.

L.M.