

Ecrit par le 23 juillet 2024

Carpentras, Concert pour tous à la maison !



La Ville de Carpentras offre la retransmission sur de nombreuses plateformes d'un concert en live inédit le samedi 13 février. Deux groupes locaux joueront en live : Shame on X et Namas Pamous.

Shame on X, c'est la rencontre de Lucie jeune chanteuse dans la veine de Janis Joplin et Manu chanteur guitariste punk rock. Ajoutez à ce duo un batteur et un bassiste fraîchement sortis du conservatoire et un nouveau groupe de rock français est né ! Namas Pamous est un trio de musiciens au répertoire riche qui vous propose de nombreuses reprises. Avec une énergie débordante et pléthore de déguisements, ils offrent des prestations inoubliables pleines d'humour et de bonne humeur. Le concert aura lieu au Théâtre de la Charité qui sera évidemment fermé au public mais sera retransmis en direct sur les

Ecrit par le 23 juillet 2024

nombreuses plateformes de la ville de Carpentras : site web, YouTube, Facebook, Instagram pour garantir une accessibilité au plus grand nombre.

Un bonus pour la Saint Valentin

De plus, en cette veille de la Saint Valentin, la ville de Carpentras en profite pour inviter les Carpentrassiens à déclarer leur flamme en direct et en commentaire sur Facebook pendant le concert. Les participants devront redoubler de créativité, que leur éloge soit pour leur amoureux.se, leur canapé ou même leur ville ! Le but ? Que leur commentaire récolte le plus de 'likes' afin de gagner le prix du Public et surtout 10 places pour le cinéma Le Rivoli de Carpentras, valables, on s'en doute, dès la réouverture de l'établissement. Une chose est sûre, c'est une soirée riche en sensation qui se prépare où la convivialité et le partage seront de la partie coûte que coûte !

Samedi 13 février 2021. 20h30 retransmis sur le site Internet de la [Ville](#), [facebook...](#)

Michèle Périn

Carpentras : classement sans-suite pour le vice-procureur surpris dans un restaurant

Selon les conclusions du tribunal de Nîmes après l'enquête menée sur un vice-procureur soupçonné d'avoir fréquenté illégalement un restaurant de Carpentras fin janvier, ce dernier n'aurait finalement pas déjeuné dans l'établissement Comtadin.

L'affaire avait fait grand bruit lorsque, le 30 janvier dernier, alors que les bars et les restaurants étaient fermés en raison de l'épidémie de Covid, le vice-procureur de Carpentras, membre du Conseil supérieur de la magistrature (CSM) et délégué de l'Union syndicale des magistrats (USM), avait été surpris en train de boire au comptoir et manger des tapas en compagnie d'un commissaire de la ville.

« Je n'ai pas déjeuné dans ce lieu ; j'y ai simplement acheté deux bouteilles de vin blanc, avait justifié le vice-procureur. J'ai en effet discuté avec le restaurateur et le commissaire pendant une vingtaine de minutes avant de quitter l'établissement, raccompagné un ami et allé déjeuner en famille vers l'Isle-sur-la-Sorgue. »

Classement sans suite

« S'il est établi que l'une des personnes mises en cause a consommé des boissons et un plat dans cet établissement, l'enquête démontre que contrairement à ce qui a pu être affirmé de manière erronée, le

Ecrit par le 23 juillet 2024

vice-procureur cité dans des articles de presse n'a aucunement déjeuné dans ce même établissement où il était venu récupérer une commande de vin », explique Eric Maurel procureur de la République du tribunal de Nîmes.

« Il y est resté une vingtaine de minutes et s'est vu proposer de goûter ce vin par l'exploitant, ce qu'il a accepté » ajoute ce dernier qui estime également que « la procédure ne répond pas aux exigences du code de procédure pénale. »

Selon nos confrères du Point « le fait que le procès-verbal initial d'infraction qui a constaté les faits dans un restaurant du centre-ville de Carpentras n'était pas signé et l'utilisation non conforme des caméras de vidéo-protection ont vicié la procédure ». En conséquence, l'affaire est donc classée sans suite.

Mutation disciplinaire pour le commissaire

Auparavant, l'USM était déjà montée au créneau pour expliquer que son délégué « n'a pas déjeuné, il a récupéré un 'click and collect' ». Le syndicat dénonçant pour l'occasion une « délation gratuite, nouveau mode de communication ? »

Pour sa part, le commissaire mis en cause a reconnu les faits. Il a depuis fait l'objet d'une mutation disciplinaire en étant transféré à Sarcelles dans le Val-d'Oise.

Toujours selon le Point, « près de 15 personnes étaient présentes en même temps et sans masque. Aucune d'entre elles n'a fait l'objet d'une contravention de 135 € » alors que « le restaurateur échappe aux poursuites pénales sur la mise en danger d'autrui ainsi qu'à une contravention ».

Carpentras : Nouvelle déchèterie des Lones

Ecrit par le 23 juillet 2024



La déchèterie des Lones, située à Carpentras en direction de la route de Velleron, à 200m du carrefour giratoire du Marché-gare vient de voir le jour. D'une superficie de 5 700m², elle devrait récupérer plus de 30% des tonnages habituellement entrant sur Caromb (site en saturation), Aubignan et réduire les dépôts sauvages. Dans le détail, elle propose 12 bennes de collecte à quai : déchets verts, ameublement, bois, ferrailles, cartons, encombrants, plaques de plâtre, gravats, équipements électriques et électroniques hors froid. Son coût de réalisation s'élève à un peu plus de 1,6M€.

La nouveauté Anti-gaspi

Le chalet des lones d'une superficie de 22 m² propose aux usagers de laisser leurs objets en bon état comme le petit mobilier et les bibelots, la vaisselle, des luminaires, jouets, livres, cycles, articles de jardinage ... Avec ce chalet, [la Cove](#) (Communauté d'agglomération Ventoux-Comtat-Venaissin) répond à la loi Anti gaspillage et économie circulaire (Agec) qui encourage les collectivités à créer des Zones de réemploi dans les déchèteries. Le chalet vient en complément de la [Ressourcerie du Comtat](#).

Quid des professionnels ?

L'accès aux déchèteries publiques intercommunales étant exclusivement réservé aux particuliers, le dispositif mis en place permet de rediriger pour l'instant les professionnels chez les recycleurs. Les professionnels disposeront d'une déchèterie en avril 2021, à Carpentras, qui leur sera dédiée. Ce nouvel équipement se situera sur le terrain jouxtant la déchèterie des Lones, où les travaux ont débutés.

5 déchèteries

Outre la déchèterie de Carpentras le territoire de la Cove accueille 4 autres structures situées à Aubignan chemin des Ramières, à Caromb chemin du bois, à Malaucène route de Suzette et à Venasque Zac de Belle-Croix.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Systeme d'accès automatisé

L'ouverture de la déchèterie de Carpentras est aussi le point de départ de la mise en service d'un système d'accès automatisé sur l'ensemble des déchèteries du territoire. Pas de carte ni de badge. C'est la reconnaissance de la plaque d'immatriculation des véhicules qui ouvre l'accès aux sites. Et pour se faire, une démarche est nécessaire : s'inscrire sur le site lacove.fr ou sur dossier auprès de sa mairie, à l'hôtel de la Cove, dans les déchèteries ou sur le kiosque 'Rendez-vous de la Cove' présent sur les marchés.

Horaires et jours d'ouverture

Les horaires : en hiver du 1^{er} octobre au 31 mars de 8h30 à 12h30 et de 14h à 16h30. En été du 1^{er} avril au 30 septembre de 8h à 12h30 et de 14h à 18h. Les jours d'ouverture pour Aubignan, Caromb et Carpentras du lundi au samedi. La déchèterie de Malaucène est ouverte le lundi, mardi, jeudi et vendredi matin et le mercredi et samedi toute la journée. Celle de Venasque est ouverte le mardi, vendredi et samedi matin.

Les documents nécessaires

Formulaire avec coordonnées renseignées (nom, prénom, adresse, téléphone) en ligne ou papier si inscription physique ; Justificatif de domicile (facture d'eau, d'électricité, Box de moins de trois mois) ; Carte grise du ou des véhicules du foyer. A réception de ces documents le particulier reçoit une confirmation d'inscription par e-mail ou courrier et peut se rendre à la déchèterie de son choix sans carte, ni badge : un système de reconnaissance de la plaque d'immatriculation actionne l'ouverture de la barrière. L'accès est illimité pour les véhicules particuliers, sauf pour les utilitaires dont le poids à vide excède 1,5 tonne. Pour laisser aux particuliers le temps de faire cette démarche d'inscription, une période de transition est mise en place jusqu'en avril 2021. 0 800 04 13 11 service et appel gratuits.

Carpentras, Malaucène, Courthézon, Caromb et Valréas engagées dans une restauration collective durable

Ecrit par le 23 juillet 2024



L'Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement ([ARBE](#)) coordonne cette année un accompagnement intitulé 'vers une restauration collective durable'. 26 collectivités ont été choisies en Région Paca dont cinq dans le Vaucluse qui vont suivre 6 modules de formations pour mettre en œuvre leur projet. Au programme : préservation du foncier agricole, lutte contre le gaspillage alimentaire, achats durables et approvisionnement de qualité, cuisine alternative et végétarienne, éducation à une alimentation durable, zéro plastique.

L'accompagnement s'appuiera sur des démarches réussies de collectivités comme Lauris (Vaucluse) et Saint-Rémy de Provence (Bouches-du-Rhône), certifiées 'EcoCert en cuisine' niveau 3 et engagées depuis plusieurs années dans une restauration collective durable, de saison, bio et locale. Parmi les objectifs visés, il s'agira de favoriser le développement d'une alimentation locale, de qualité, respectueuse de l'environnement pour tous, de faire monter en compétences les collectivités pour répondre à des enjeux réglementaires et territoriaux, ou encore de permettre les échanges et la mutualisation d'expériences ainsi que la mise en réseau des acteurs.

Les 26 collectivités retenues par l'ARBE :

Alpes de Haute-Provence : Seyne-les-Alpes

Alpes-Maritimes : Biot, Carros, Villeneuve-Loubet, Mougins, La Colle sur Loup, Saint-Jeannet

Bouches-du-Rhône : Berre l'Etang, Port Saint-Louis du Rhône, La Roque d'Anthéron, Simiane-Collongue,

Ecrit par le 23 juillet 2024

Lambesc, Jouques, Venelles

Var : Collobrières, La Farlède, Syndicat intercommunal de restauration collective, Saint-Cyr sur Mer, Vidauban, Roquebrune-sur-Argens, Néoules

Vaucluse : Valréas, Carpentras, Malaucène, Courthézon, Caromb

Un peu de Carpentras dans le bureau ovale à la Maison blanche

A l'occasion du changement de président des Etats-Unis, Joe Biden vient de profiter pour revoir la décoration du bureau ovale à la Maison blanche à Washington. Ainsi, après avoir fait disparaître le bouton à soda de son prédécesseur mais aussi le buste de Winston Churchill le nouveau chef du 'monde libre' a remplacé le portrait de Benjamin Franklin. Une œuvre réalisée en 1778 par le peintre carpentrassien Joseph Duplessis. Il s'agit d'ailleurs de la représentation préférée de l'un des rédacteurs de la constitution américaine. Ce dernier, qui devint après le 1^{er} ambassadeur des Etats-Unis en France, refusera d'ailleurs par la suite de poser pour tout autre portrait.

« Le maire de Carpentras invite officiellement le président des Etats-Unis. »

Depuis 1928, ce même portrait orne également les billets de 100 dollars. Une estampe de cette œuvre appartient toujours à l'Inguimbertaine, ainsi qu'une collection de plus d'une dizaine d'œuvres du même artiste qui figureront en bonne place lorsque le musée ouvrira ses portes.

Particulièrement fier de ce retour Comtadin au cœur du pouvoir Outre-Atlantique, le maire de Carpentras vient d'ailleurs d'inviter officiellement le nouveau président des Etats-Unis d'Amérique à venir admirer les autres œuvres du même artiste présentes dans les collections de l'Inguimbertaine.

« Un regard extérieur pourrait penser ce sujet de décoration un peu superficiel, mais pour le 46^e président il s'agit là de montrer sa volonté de 'respecter la science', précise la mairie de Carpentras. En effet Franklin, en plus d'être l'un des pères fondateurs des Etats-Unis, fut aussi un scientifique renommé. On lui attribue notamment l'invention du paratonnerre et des lunettes bi-focales. »

Ecrit par le 23 juillet 2024



De nouveaux horaires pour les déchèteries de la Cove

Ecrit par le 23 juillet 2024



A compter du lundi 1e février, les déchèteries d'Aubignan, Caromb, Carpentras, Malaucène et Venasque ouvriront à 8h30.

Les déchèteries d'**Aubignan**, **Caromb** et **Carpentras** seront ouvertes du lundi au samedi.

Horaires d'hiver : du 1er octobre au 31 mars, de 8h30 à 12h30 et de 14h à 16h30.

Horaires d'été : du 1er avril au 30 septembre de 8h à 12h30 et de 14h à 18h.

La déchèterie de **Malaucène** sera ouverte du lundi au samedi matin et les mercredis et samedis après-midi.

Horaires d'hiver : du 1er octobre au 31 mars de 8h30 à 12h30 et de 14h à 16h30.

Horaires d'été : du 1er avril au 30 septembre de 8h à 12h30 et de 14h à 18h.

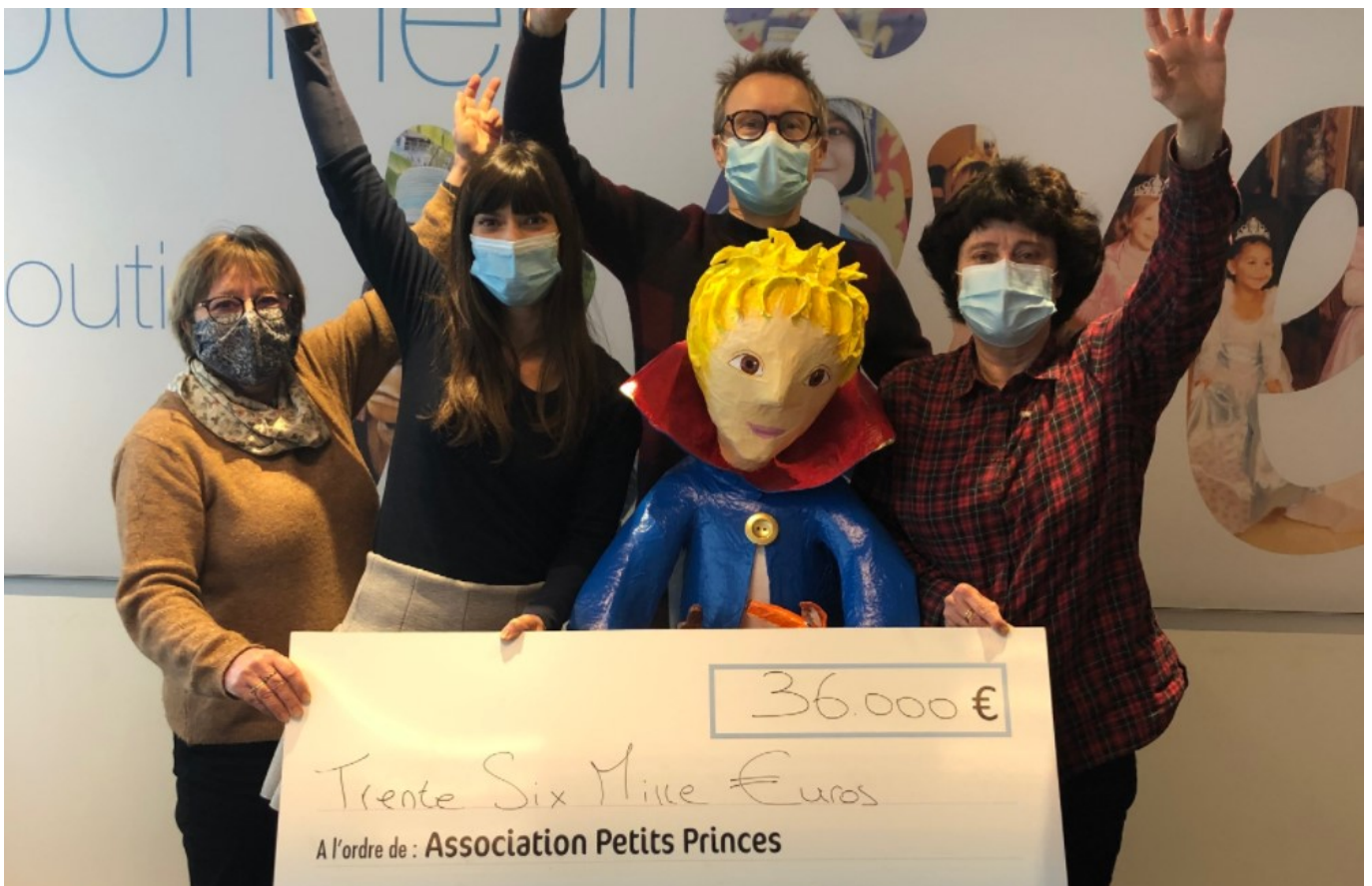
La déchèterie de **Venasque** sera ouverte les mardis, vendredis et samedis matin.

Horaires d'hiver : du 1er octobre au 31 mars de 8h30 à 12h30.

Horaires d'été : du 1er avril au 30 septembre de 8h à 12h30.

Ecrit par le 23 juillet 2024

36 000 euros récoltés pour l'association Petits Princes



En décembre dernier, les [Compagnons du Goût](#), le réseau de bouchers charcutiers traiteurs indépendants, lançaient une opération solidaire via la vente de tablettes de chocolat au prix de 3€ intégralement reversés à l'association [Petits Princes](#). Malgré le contexte sanitaire, l'opération a remporté un franc succès, l'association ayant reçu 36 000 € afin de permettre aux enfants malades de réaliser leurs rêves.

Dans le Vaucluse, 5 artisans ont participé à l'opération :

Claudine et Denis Da-Prato : Grande Rue à Cabrières d'Avignon

Anne-Marie Méjean, Choc Viandes : 128 avenue Jean-Henri Fabre à Carpentras

Ecrit par le 23 juillet 2024

Yvan Amsallem, Les Frères Bouchers : 319 route de Caumont à Jonquerettes
Axel Da Prato, Maison Rastello : 356 bd St Roch à La Tour d'Aigues
Alexis Roumette : 41 rue St Martin à Orange

Créée en 1987, l'association Petits Princes réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Elle est à ce jour la seule association en France à réaliser plusieurs rêves pour un même enfant en fonction de l'évolution de sa pathologie. Depuis 33 ans, plus de 7 900 rêves ont été réalisés, avec plus d'un rêve réalisé par jour.

'Juste bio' lance la 1re usine agro-alimentaire zéro plastique d'Europe



En 20 ans, la PME vaclusienne est passée de la cacahouète de comptoir à numéro 1 européen du vrac bio dans la grande distribution alimentaire. Le tout en développant son ADN éco-responsable ainsi que son ancrage territorial.

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Nous avons commencé il y a 20 ans avec des produits gras et sucrés vendus dans du plastique et aujourd'hui nous sommes le leader européen du vrac bio avec 0 plastique. » Quel chemin parcouru par Franck Bonfils qui, pour financer ses études à sciences-po il y a plus de 20 ans, faisait griller des cacahuètes dans le garage de ses parents à Gigondas. Il faisait alors le tour des bars pour remplir les distributeurs posés sur les comptoirs avant qu'une polémique nationale sur leur hygiène n'ait raison d'eux.

Une fois son diplôme en poche, celui qui aurait souhaité devenir journaliste commence à travailler dans la banque. Mais sans grande conviction. Cet amoureux du Comtat Venaissin a envie de revenir travailler chez lui. Cette histoire de cacahuètes lui revient à l'esprit. Alors avec la complicité de ses parents, il crée 'Un Air d'ici' en 2000, avec comme objectif de proposer à la grande distribution des cacahuètes de bistrots 'à l'ancienne'.

Dans ce marché où il doit faire face à des mastodontes de l'apéro, il se distingue alors en proposant un produit de professionnel au particulier. Les grandes marques mettent en sachet, il conditionne dans un seau réutilisable. Elle cache leur produit dans un emballage aluminisé, il montre ses cacahuètes dans un contenant transparent. Et cela marche.

Le spécialiste des fruits secs bio

Dans le même temps, ce développement s'accompagne d'une adaptation de l'outil de production. 'Un Air d'ici' quitte Gigondas en 2006 pour rejoindre Carpentras, en face de Lafarge dans la zone de Carpensud. Le site s'agrandit notamment de 600m² en 2015 mais il n'est plus suffisant pour faire face à la croissance de l'entreprise vauclusienne.

Il faut dire qu'entretemps 'Un Air d'ici' s'est peu à peu positionnée comme spécialiste des fruits secs avant de s'orienter, en 2008, vers une production bio, toujours destinée à la grande distribution. C'est à ce moment-là que la société carpentrassienne mise sur le vrac via des meubles où les produits sont versés dans des trémies afin que les consommateurs puissent se servir de la quantité dont ils ont besoin dans des sachets kraft recyclables. Bien que le vrac représente désormais plus de 90% de l'activité, l'offre comprend également, en complément, une gamme en sachet pour la consommation 'nomade'.

« Ma grande fierté, c'est d'avoir permis à des millions de personnes de consommer du bio sans être des clients des magasins spécialisés. »

« Quand je suis arrivé dans les magasins pour proposer du bio en vrac, il n'y avait que des problèmes, se souvient Franck Bonfils. J'ai dit laissez-moi juste 1 mètre de linéaire pour faire nos preuves. J'étais sûr que nous étions dans le vrai car nous sommes les seuls au monde à gérer de cette manière avec une maîtrise complète de la chaîne : à savoir une connaissance parfaite des filières sur place (méthode de culture, pas de pesticide, pas de travail des enfants...), un contrôle à 100% des produits que utilisons par notre service qualité ainsi que par un laboratoire indépendant - je fais confiance, mais je contrôle - , des produits transformés à 100% dans notre site de Carpentras ainsi que des conditionnements 100%

Ecrit par le 23 juillet 2024

compostables et biodégradables. A cela, s'ajoute des techniciens dédiés, formés aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, pour le remplissage des trémies hermétiques, directement dans les magasins, ce qui fait que personne n'entre en contact avec les produits dans nos meubles. »

L'accélérateur 'Juste bio'

Si tous les ingrédients sont là, il ne manque plus que le détonateur pour emballer la machine au niveau national. Cet accélérateur arrive en 2017 avec le lancement de la marque 'Juste bio' dont les meubles se trouvent dans plus de 6 000 points de vente en GMS maintenant. Le succès est tel que la nouvelle marque détrône 'Un Air d'ici' qui reste cependant le nom de la société. « Ma grande fierté, c'est d'avoir permis à des millions de personnes de consommer du bio sans être des clients des magasins spécialisés où ils n'ont pas l'habitude d'aller », se félicite Franck Bonfils.

Le pari n'était toutefois pas gagné lorsqu'il a fallu convaincre les banquiers de financer ses meubles et leur contenu que Franck Bonfils s'était engagé à reprendre à ses frais auprès des magasins. Finalement, c'est le Crédit agricole qui dit 'banco' pour financer la stratégie de la PME comtadine. Bien lui en a pris puisqu'aujourd'hui 25kg de produits 'Juste bio' sont vendus chaque minute, dont 5kg d'amandes qui constitue le produit phare de cette marque proposant plus de 140 références en vrac issues de l'agriculture biologique et certifiées bio (fruits secs, 'snacking', graines, céréales et petit-déjeuner, riz, pâtes, café...).

« 25kg de produits 'Juste bio' sont vendus chaque minute. »

Une stratégie récompensée par Ernst & Young dès 2018

Un positionnement salué en 2018 par le cabinet d'audit EY (Ernst & Young) dans la cadre de la 26^e édition de son prix EY. L'entreprise carpentrassienne figurant alors parmi les 9 lauréats de la région Sud-Est en obtenant un prix dans la catégorie 'Vision stratégique'

Et le succès est au rendez-vous de ce positionnement atypique qui se traduit aussi dans les résultats : 2M€ de chiffre d'affaires en 2005, 4M€ en 2008, 13M€ en 2016, 50M€ en 2017 et 78M€ en 2020 !

Cet essor s'accompagne alors inmanquablement de nouveau besoin de production. 'Juste bio' décide donc de se doter d'un nouvel outil fidèle à son ADN éco-responsable : un site de 10 000m², toujours à Carpentras, qui est la première usine agro-alimentaire zéro plastique d'Europe. « Nos services administratifs ont aménagé le 2 novembre dernier alors que le 2^e confinement débuté, se remémore Franck Bonfils. Les équipes de production sont arrivées le 15 décembre. »

16M€ d'investissement

Avec cet investissement de 16M€ (9M€ pour le bâtiment et 7M€ pour les outils de production), le leader européen du vrac bio dispose également d'une usine à énergie positive dont la capacité de production est

Ecrit par le 23 juillet 2024

maintenant de 28 000 tonnes contre 7 000 tonnes pour l'ancien site qui sera conservé pour être loué. La PME gardant un attachement pour ce lieu qui l'a vu grandir.

La nouvelle usine comprend notamment un nouveau four permettant de produire en une journée l'équivalent d'une semaine de production sur l'ancien site. De quoi aussi permettre d'aromatiser directement ses produits à partir de produits bruts ou de continuer à les enrober, les griller ou les mélanger.

Dans la partie réfrigérée, des racks mobiles ont été installés pour réduire l'espace dédié au stockage. Résultat : 50% de place gagnée et d'importants gains énergétiques car il y a moins de volume à refroidir.

Mais ce déménagement a été aussi l'occasion de faire la chasse aux plastiques et autres déchets alors qu'avec le vrac c'est plus de 300 tonnes de plastiques qui ont pu déjà être économisé l'an dernier. Ainsi avec ces locaux flambant neufs 'Juste bio' permet dorénavant l'économie de 2 millions d'étiquettes grâce à un procédé de marquage laser remplaçant l'utilisation de solvant et des systèmes de jet d'encre.

« Grâce à ces méthodes nous allons aussi économiser 500km de ruban de transfert thermique ainsi que 2 000km de scotch. »

« Notre volonté, poursuit le patron vauclusien, c'est que notre site soit entièrement tourné vers la réduction des emballages polluants. »

« Notre volonté, poursuit le patron vauclusien, c'est que notre site soit entièrement tourné vers la réduction des emballages polluants. Pour cela, depuis 2019 nous avons notamment mis au point, avec une start-up israélienne, un emballage entièrement compostable et biodégradable. » Un conditionnement inédit d'origine végétale permettant de garantir une durée de vie de près de 1 an au produit emballé qui avait eu les honneurs de Brune Poirson, alors secrétaire d'Etat auprès du ministre de la Transition écologique et solidaire lors d'une présentation il y a bientôt 2 ans.

« Ce procédé est en open-source. Il est donc utilisable par l'ensemble du secteur qui, pourtant, ne semble pas se précipiter pour l'utiliser » regrette Franck Bonfils.

Même désappointement concernant la mise en place de filières de production locales : « en matière d'approvisionnement nous essayons de faire toujours au plus proches. D'abord la France, puis nos voisins européens et ainsi de suite... »

S'approvisionnant dans une trentaine de pays, le patron de 'Juste bio' qui a appris à maîtriser ses craintes en avion, est un gros utilisateur d'amandes bio (1 200 tonnes par an provenant essentiellement d'Espagne et d'Italie). L'entreprise est donc prête à soutenir la mise en place d'une filière. Encore faut-il que les différents acteurs prennent en compte les exigences du secteur du bio.

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Je suis un fervent défenseur de l'emploi local. »

Autre grande fierté pour Franck Bonfils : créer de l'emploi local. « Je suis un fervent défenseur de l'emploi local car c'est nous les entrepreneurs qui créons des emplois et c'est nous qui créons des consommateurs sur nos territoires », explique celui qui ne comptait que 5 salariés en 2005 puis une trentaine à l'orée 2016/2017. Aujourd'hui, l'entreprise compte 130 salariés ainsi que 15 à 20 intérimaires supplémentaires. L'an dernier, cet acteur de l'emploi local a recruté 40 personnes et cherche à en embaucher 10 de plus actuellement ([recrutement ici](#)).

L'emploi, l'emploi et encore l'emploi semble être le leitmotiv de ce patron qui n'avait hésité, il y quelques années à supprimer toutes les cartes Total de ses commerciaux suite à l'annonce d'un plan de licenciement après des bénéfiques records du pétrolier. « Nous avons pris nos cartes essence chez nos clients distributeurs », explique-t-il alors qu'il offre alors des vélos à ses salariés pour limiter les déplacements en voiture. Le bio ce n'est pas que dans les amandes c'est aussi dans la tête.

Et le Covid dans tout ça ?

« Lors du 1^{er} confinement, on a fermé le vrac pour des raisons d'hygiène en apposant des messages anxiogènes dans les rayons alors que *vrac ne présente pas plus de risque qu'un paquet de gâteaux mis en rayon par un opérateur*. Je le répète, nos opérateurs versent les produits dans les trémies sans toucher les aliments. Ensuite, ce sont les consommateurs qui se servent sans jamais être en contact avec les produits stockés dans nos meubles. »

« Avec cette crise sanitaire, il y a un vrai retournement des consommateurs qui veulent plus de transparence et d'informations. Maintenant, ce que l'on raconte sur les entreprises intéresse le grand public. Dans le même temps, je suis convaincu qu'à long terme on ira à la réduction des emballages et que le secteur du vrac devrait exploser. »

En attendant, les projets ne manquent pas puisque 'Juste bio' va sortir en 2021 'Cocorico' une gamme de produit français (noix, légumineuse...). Autre lancement, l'arrivée de la marque 'Louis et P'tit Jules', qui reprend le concept du vrac dans des meubles, pour être déclinée au sein de la GSS (Grande surface spécialisée). Déjà présent en Suisse, en Belgique, au Luxembourg et au Portugal, la 'pépité' vauclusienne envisage également d'étendre son offre à l'export.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Carpentras : la Gare numérique sur les rails au printemps 2021

Actuellement en chantier, l'ancienne gare de Carpentras se transforme progressivement en gare dédiée au numérique et à l'innovation (voir vidéo). Un projet de 3M€ piloté par la Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin (Cove) qui sera livré en avril 2021.

Les travaux vont bon train du côté de l'ancienne gare SNCF de Carpentras. Alors que le bâtiment aurait dû être rasé en 2015, [la Cove](#) a souhaité opérer de grands travaux de réhabilitation afin de transformer totalement le lieu pour y développer le numérique sur son territoire. « L'objectif est de créer un écosystème consacré aux nouvelles technologies, sous la forme d'un pôle de services accessible au plus

Ecrit par le 23 juillet 2024

grand nombre, détaille [Jacqueline Bouyac](#), présidente de la Cove. Avec ses espaces physiques et virtuels, le lieu se prêtera aux rencontres entre des personnes qui n'ont pas forcément vocation à se croiser afin de partager leurs savoirs et leurs compétences. »

Un chantier de 3,02M€

Véritable tiers-lieu dédié à l'innovation, la future [Gare numérique](#) sera scindée en différents espaces destinés à accueillir les entreprises comme les particuliers : 254m² seront ainsi dédiés à des ateliers de fabrication numérique, 266m² seront réservés à de la location de bureaux. La Gare comprendra également un espace de coworking de 460m², un espace évènementiel de 375m² ainsi qu'un emplacement pour y dispenser des formations. Un coin restauration sera aménagé à l'arrière du bâtiment tandis que les anciennes voies ferrées laisseront place à de grandes terrasses. « Nous souhaitons accueillir et accompagner toutes sortes d'entreprises en phase de création et de développement, souligne Jaouad Ziati, délégué au développement numérique. Ces entreprises y trouveront toutes les ressources matérielles et humaines nécessaires pour les aider à grandir et à innover. » Pour ce chantier au long cours dont la première pierre fut posée à l'été 2019, le budget total s'élève à 3,02M€ (dont 617 836€ pris en charge de la Région Sud-Paca). La livraison est, quant à elle, prévue pour avril 2021.