

Ecrit par le 23 novembre 2024

Cavaillon : la via ferrata fermée pour raison de sécurité



La commune de Cavaillon informe que la via ferrata aménagée dans la colline Saint-Jacques vient d'être fermée jusqu'à nouvel ordre. Cette mesure a été prise en raison d'un ancrage défectueux nécessitant l'intervention d'une entreprise spécialisée. Aucune date de remise en service n'a encore été précisée par la municipalité cavare.

Ecrit par le 23 novembre 2024



© Ville de Cavaillon-Facebook

Inaugurée en juin 2013, ce parcours est directement accessible à pied, en quelques minutes, depuis le centre-ville ancien. Lors de son ouverture, Cavaillon était d'ailleurs la seule ville de Provence-Alpes-Côte-d'Azur (et une des rares d'Europe également) à proposer un parcours de ce type depuis son cœur de ville. Auparavant, il avait fallu réaliser un travail minutieux de sécurisation de la falaise engagé à partir de 2008.

Ecrit par le 23 novembre 2024



Archives © Sam BIÉ

L'itinéraire aménagé dans la roche de la colline est composé de deux passages, afin que tout les types de public y ait accès. Une première partie familiale nommée 'Via Natura' permet, en deux heures, de découvrir la vie des falaises à partir de terrasses d'observation. Elle est accessible à tous, mêmes aux enfants, mais ces derniers doivent mesurer au minimum 1m30. La 'Via Souterrata', quant à elle, est accessible aux personnes mesurant minimum 1m50 et permet de traverser les grottes du Colombier avant de franchir les Beaumes de Combarelles. Le tout offre une vue imprenable sur le Ventoux, les monts de Vaucluse, le Luberon, la vallée de la Durance et les Alpilles. L'ensemble a représenté un investissement d'un peu plus de 200 000€

Entre randonnée et escalade, une via ferrata ('voie de fer') est un itinéraire rocheux équipé de câble d'échelon, de pont de singe, de pont népalais et de passerelles à caractère aérien. C'est un parcours sportif destiné à faciliter la progression et à optimiser la sécurité des personnes qui l'utilisent.

Écrit par le 23 novembre 2024



Archives © Sam BIÉ

Un Corso aux allures de parade olympique à Cavailon

Ecrit par le 23 novembre 2024



Si le Corso de Cavaillon avait dû être reporté l'année dernière en raison des conditions météorologiques et avait fêté son centenaire en plein été, cette année, il aura bien lieu en mai comme à son habitude. Défilés et bal seront au programme ces jeudi 9 et samedi 11 mai.

L'association des Géants de Papier s'est préparée toute l'année pour les deux traditionnels défilés du Corso de Cavaillon, qui auront lieu le jeudi 9 mai à 15h et le samedi 11 mai à 21h30. Cette année, le thème est bien évidemment 'Les Jeux Olympiques', qui vont rythmer la vie des Français durant tout l'été, et même le reste de l'année. Pour cette nouvelle édition, les maquettes des chars ont été dessinées par Frédéric Médina, qui succède à Jean Bravais.

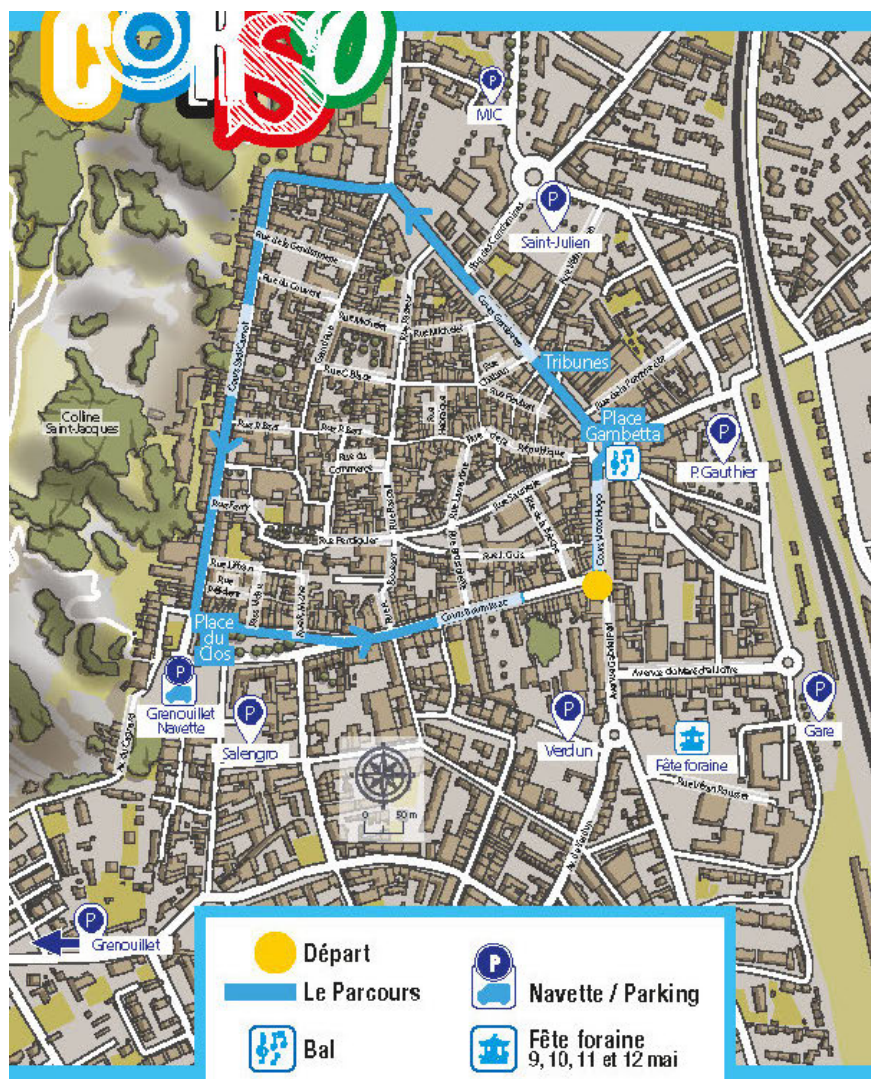
Ainsi, les Cavaillonnais et visiteurs pourront admirer un véritable défilé olympique avec de chars représentant la rencontre des cinq continents à Paris, les sports traditionnels des JO, le lien entre le sport et l'environnement, les sports urbains, les handisportifs, ou encore Olympie, la ville où tout a commencé. Le départ des défilés se fera sur le Cours Victor Hugo. Les chars feront le tour de la ville en environ 1h30.

La Reine fait son bal et son Grand Prix

Écrit par le 23 novembre 2024

Le samedi 11 mai, de 20h à 21h30 et de 22h30 à 01h, la Reine du Corso 2024 vous donne rendez-vous place Gambetta pour son traditionnel bal. L'orchestre Alméras et ses 20 musiciens, chanteuses, chanteurs, danseuses et techniciens vous préparent un show exceptionnel.

Le Cyclo Sport Cavaillon, quant à lui, vous donne rendez-vous pour les mythiques courses du Grand Prix de la Reine du Corso, dans le quartier de Vidauque ce jeudi 9 mai à 10h. Une centaine de cyclistes sont prévus au départ. L'occasion de célébrer avant les festivités du centre-ville.



La fête foraine n'aura pas lieu (à ne pas prendre en compte sur la carte). ©Cavaillon

Le stationnement est gratuit pendant toute la durée de l'événement. Des navettes gratuites feront les aller-retours entre le parking du Grenouillet et le centre-ville avec un départ toutes les cinq minutes (le jeudi 9 mai de 13h30 à 18h et le samedi 11 mai de 19h à 01h45).

Ecrit par le 23 novembre 2024

Un Corso sans fête foraine

Habituellement, quand on pense au Corso de Cavailon, on pense également à sa grande fête foraine. Malheureusement, elle n'aura pas lieu cette année. « À quelques jours de l'installation des manèges sur le nouveau champ de foire (parking de la médiathèque et ses abords), certains forains ne valident plus l'installation programmée, considérant que le plan d'implantation arrêté avec les représentants du Syndicat National des Industriels Forains et les services de sécurité et de secours ne convient pas », a indiqué la Ville de Cavailon sur ses réseaux sociaux.



Alexandre Roussel est le nouveau directeur

Ecrit par le 23 novembre 2024

commercial de Kookabarra



L'entreprise vaclusienne [Kookabarra](#), basée à Cavaillon et spécialisée dans la production de jus de fruits et de légumes frais pressés à destination des professionnels de la restauration, accueille un nouveau directeur commercial. Le PDG fondateur, [Jérémy Marcuccilli](#), a nommé [Alexandre Roussel](#) à ce poste.

Avec le recrutement d'Alexandre Roussel en tant que directeur commercial, Jérémy Marcuccilli a un objectif de structurer les process de commercialisation pour être davantage présent sur le marché CHR et préparer l'entreprise au B to C. « À l'approche des 20 ans d'existence de Kookabarra, nous nous inscrivons de plus en plus parmi les grandes références sur notre marché, affirme Jérémy Marcuccilli. Toutefois, j'ai la certitude que nous pouvons asseoir davantage notre expertise et nos pratiques innovantes. Alexandre Roussel a le profil et l'expérience idéale pour nous aider à atteindre nos objectifs. »

Petit-fils de grands-pères vigneron et chocolatier-pâtissier-glacier, Alexandre Roussel a un certain attrait pour l'agroalimentaire depuis toujours, ainsi que pour les produits locaux et le terroir. Il était d'ailleurs

Écrit par le 23 novembre 2024

déjà dans ce secteur depuis 11 ans avant d'intégrer l'équipe de Kookabarra puisqu'il a travaillé en tant que chef de secteur chez Jean Stalaven, au sein du groupe Eckes-Granini, chez la Boulangère et au sein du Groupe Panzani, et il a occupé le poste de responsable commercial Sud-Est chez Ponthier et chez PCB Création.

Alexandre Roussel a été séduit par les valeurs de l'entreprise cavaillonnaise, mais aussi par ses produits, qui sont majoritairement sourcés dans un rayon de 30 km. « Chez Kookabarra, j'ai retrouvé une convivialité et un fort esprit sportif qui me correspondent tant sur le plan personnel que sur le plan professionnel, déclare-t-il. Travailler aux côtés de Jérémie Marcuccilli s'annonce être une expérience dynamisante et riche en enseignements. »

Pourquoi la foire de Cavailon marche bien ?

Écrit par le 23 novembre 2024



Alors que certaines foires de la région connaissent des difficultés, [celle de Cavillon](#) affiche une excellente santé. Créée, dans sa forme actuelle, il y a maintenant 70 ans, elle semble inoxydable et imperméable à toutes les secousses et évolutions actuelles du monde du commerce et de la distribution. Quelle est la recette de son succès ?

L'histoire des foires est intimement liée à celle du développement économique du monde occidental. Elles ont véritablement pris leur essor au Moyen Âge avec les célèbres foires de Champagne (Troyes, Provins, Bar-sur-Aube et Lagny). Situées au carrefour de grandes routes commerciales, elles étaient des lieux d'échanges entre les populations du sud et du nord de l'Europe. Elles ont été le creuset de nouvelles pratiques commerciales et elles ont jeté les bases de l'actuel droit du commerce.

Quant à l'histoire de la foire de Cavillon, elle remonte au XVI^e siècle, avec une bulle papale (document juridique scellé) qui acte sa naissance officielle en 1516. Elle a pris le nom de foire de la Saint-Véran en hommage à l'ancien évêque de la ville au VI^e siècle. Elle en a encore conservé aujourd'hui l'appellation.

Ecrit par le 23 novembre 2024

Elle avait, à cette époque, une vocation essentiellement agricole.

« No parking, no job »

En 1953, à l'initiative du groupement commercial cavaillonnais, la foire se transforma en une foire généraliste. D'abord installée en centre-ville, place du Clos, elle migra, au milieu des années 90, au MIN de Cavaillon qui offrait davantage d'espace, satisfaisant ainsi à la demande croissante des exposants. Le MIN avait également l'avantage d'être plus facile d'accès pour les automobilistes et surtout de disposer d'un très grand parking. Les experts vous le confirmeront : « no parking, no job ».

Une entrée qui est gratuite, c'est plus de visiteurs, donc plus d'acheteurs potentiels pour les exposants

Mais la foire de Cavaillon a la particularité d'être gratuite pour ses visiteurs, comme le parking d'ailleurs. Ce sont les commerçants à l'origine du renouveau de la foire qui prirent cette décision. Cette idée est sans doute pour part importante à l'origine de son succès. Imaginez 60 000 visiteurs, soit deux fois la population de la ville de Cavaillon. Fréquentation enregistrée sur 4 jours d'ouverture et en plein mois de novembre. Une performance qui a de quoi faire des envieux !



Ecrit par le 23 novembre 2024



Ce sont les exposants qui bénéficient de la plus-value de l'événement, pas l'organisateur

Une entrée qui est gratuite, c'est plus de visiteurs, donc plus d'acheteurs potentiels pour les exposants. Tous les dirigeants de la foire qui ont succédé aux pionniers n'ont cessé de louer ce modèle économique vertueux qui peut se passer de revenus tirés des entrées. En définitive, ce sont les exposants qui bénéficient de la plus-value créée par l'événement, pas l'organisateur. D'ailleurs, la foire est gérée par une association à but non lucratif et une vingtaine d'administrateurs, tous bénévoles. La démarche est originale et intéressante. Résultat : des fréquentations importantes et un taux de reconduction des exposants de 95 %. Qui dit mieux ?

Mais pour les deux coprésidents de l'association qui gèrent la foire, David Gros et [Jean-Philippe Rivet](#), les raisons du succès ne résident pas uniquement dans son modèle économique original. La foire de Cavaillon est un événement populaire inscrit dans la vie locale et dans les habitudes au même titre que le

Ecrit par le 23 novembre 2024

corso ou la fête du melon. Les visiteurs aiment s'y retrouver chaque année et très souvent en famille. C'est une tradition.



L'ensemble des membres du conseil d'administration de la Foire de Cavaillon.

Un événement post Covid

Dans les années 2000, les foires n'avaient plus tellement le vent en poupe. Elles apparaissaient même pour certains comme un peu ringardes. Mais aujourd'hui, dans la France de l'après Covid, les foires ont un peu repris du poil de la bête. Elles redeviennent des lieux de rencontres et de socialisation importants, sinon essentiels. Jean-Philippe Rivet va même un peu plus loin et pense que pour de nombreux visiteurs, c'est aussi une occasion de retrouver des « temps anciens. » Nostalgie quand tu nous tiens. « C'est un lieu qui ne change pas et c'est cela qui plait aussi aux visiteurs », affirme-t-il. Même appréciation pour David Gros, l'autre coprésident, si la tradition commerciale de la foire est conservée, « on y vient pour faire des affaires », elle est aussi un lieu de convivialité. « Le soir, on s'y bouscule pour venir dîner dans les restaurants », ajoute-t-il. Avoir su conserver ce qui faisait l'essence même des foires, c'est sans doute la raison qui explique le succès de cet événement 100 % cavaillonnais. La prochaine édition de la foire de Cavaillon aura lieu du 8 au 11 novembre 2024.

La foire de Cavaillon en chiffres

Ecrit par le 23 novembre 2024

Surface : 32 000 m² et 460 stands

Nombre d'exposants : 250, dont une majorité locale et régionale

Nombre de visiteurs : 60 000

Budget à l'équilibre de 320 000€ dont 23 000€ de subvention

Un appui logistique de la ville de Cavaillon

20 administrateurs bénévoles

1 salariée

Cavaillon : LMV inaugure l'aménagement de la route de Cheval-Blanc

Ecrit par le 23 novembre 2024



L'agglomération [Luberon Monts de Vaucluse](#) (LMV) vient d'inaugurer l'aménagement du tronçon de 440 mètres de la RD973 à Cavaillon, aussi appelée la « Route de Cheval-Blanc », après huit mois de travaux. Ce tronçon se situe le long du parc d'activité des Hauts Banquets, depuis le carrefour de l'avenue Boscodomini jusqu'au nouveau giratoire d'entrée de ZAC.

« Aujourd'hui, il n'est plus envisageable de penser l'installation d'une zone d'activités sans réfléchir à ses accès, a expliqué [Gérard Daudet](#), maire de Cavaillon et président de LMV. Aménager, c'est créer un projet global, un projet cohérent, qui va bien au-delà de ses limites géographiques. »

Ce chantier, dont le coût total s'est élevé à 1 747 074,60€, a permis plusieurs aménagements :

- La mise en sécurité et l'embellissement de cet axe qui était en mauvais état, notamment à cause des poids lourds qui avaient l'habitude de stationner sur le bas-côté de la route.
- La création d'un cheminement doux piéton et cyclable, afin de permettre aux futurs salariés de la ZAC de se rendre au travail à pied ou à vélo via un itinéraire sécurisé.
- La création d'un cabanon en pierre décoratif avec sa mise en lumière sur le giratoire d'entrée de ZAC.

Ecrit par le 23 novembre 2024

- La reprise des enrobés sur l'ensemble du linéaire pour une surface traitée de 10 800 m².
- La création de 26 points lumineux LED avec réducteurs de puissance.
- L'enfouissement des réseaux aériens par Enedis et Orange.
- La création d'un caniveau fente et de noues pour optimiser la gestion des eaux pluviales.
- La plantation de 69 arbres, ainsi que des plantations type arbustes et vivaces peu gourmandes en eau.

« À LMV, nous avons aussi à cœur, depuis plusieurs années maintenant, de penser et de mener des projets durables, en lien avec les mobilités douces et la transition écologique, a ajouté Gérard Daudet. Il s'agit de permettre au millier de salariés qui, à terme, travailleront dans les entreprises implantées ici, d'envisager leurs déplacements autrement qu'en voiture, et ce, en toute sécurité. »



©LMV

Ecrit par le 23 novembre 2024

Le Canal Saint-Julien, à l'origine du développement économique de la plaine de Cavailon



Construit au 12^{ème} siècle, le canal Saint-Julien n'est pas uniquement la veine nourricière de la plaine cavaillonnaise qu'il irrigue. Il a été un enjeu de pouvoirs où se sont affrontés, pendant des siècles, les puissants : ecclésiastiques, nobles, riches familles, élus de Cavailon... L'histoire du canal Saint-Julien n'a rien d'un long fleuve tranquille.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser le canal de Saint-Julien n'a pas été construit à l'origine pour

Écrit par le 23 novembre 2024

irriguer. Ce n'était pas sa vocation première. Petit retour en arrière. Nous sommes au début du 12^{ème} siècle, Cavaillon n'est alors qu'un port fluvial de la Durance et le siège d'un évêché influent. A cette époque-là, pour moulinier les blés de ses terres, l'évêque Benoit, lance la construction d'un moulin, près de la chapelle de la porte Saint-Julien à Cavaillon (aujourd'hui portail d'Avignon). Il est actionné par l'eau d'un canal dérivé de la Durance, qu'il fait construire par la même occasion. L'évêque avait compris toute l'importance du rôle que pouvait jouer l'eau. Pas uniquement nécessaire à la vie, l'eau était aussi une source d'énergie, un outil de prospérité, donc de pouvoir. Le premier tronçon, d'une lieue (soit environ 6 000 mètres), comprenait également des canaux dit de fuite qui servaient à alimenter les douves des remparts de la ville.

[Loto du patrimoine, Le pont aqueduc de la Canaou à Cavaillon sera restauré !](#)

« Le canal St-Julien a transformé un désert en oasis ! »

Il fallut ensuite attendre un demi-siècle (1235) après son autorisation d'exploitation officielle en 1171, pour que l'eau de ce canal puisse être aussi utilisée pour l'irrigation. Une concession faite par les ecclésiastiques en échange de la prise en charge de la moitié des dépenses du canal. Mais l'utilisation de la force hydraulique pour les moulins restait prioritaire. Charité bien ordonnée commence par soi-même. Cet accord marqua le début de la diversification et du développement des activités agricoles de la plaine de Cavaillon. A cette époque, cette dernière n'avait pas la physionomie qu'on lui connaît aujourd'hui. Entre les crues dévastatrices de la Durance et du Coulon, et ses terres asséchées par le mistral, la plaine n'avait rien d'un jardin d'Eden. Ainsi, le Canal Saint-Julien, comme les autres construits après, ont permis d'irriguer les terres et d'y développer la culture des fruits et des légumes. Ces canaux sont à l'origine de toute la filière économique que l'on connaît aujourd'hui. Yvon Sarnette, un des anciens Président du Canal, a l'habitude de dire : « le canal St-Julien a transformé un désert en oasis ! ».

La distribution et les modes d'arrosage depuis le canal Saint-Julien

En 1382, la ville de Cavaillon prends totalement la main sur ce canal

En 1322, une autre étape importante fût franchie dans l'histoire du canal. Les ecclésiastiques lâchèrent progressivement son contrôle en acceptant une cogestion avec les laïques. Et c'est en 1382, que la ville de Cavaillon prends totalement la main sur ce canal tant convoité. Une taxe pour le prélèvement de l'eau y fût ensuite instaurée. Elle existe toujours, c'est elle qui finance le fonctionnement et l'entretien de l'ouvrage. Mais, très rapidement le débit du canal n'y suffisait plus. Il a fallu capter l'eau de la Durance plus en amont, à Mérindol exactement. Mais cette commune appartenant au royaume de France (donc hors de la concession de 1171), il fallait l'autorisation du roi. Pas moins que cela. Et c'est grâce à l'intervention du marquis Meynier d'Oppède que François 1^{er} accorda l'autorisation. En contrepartie, le marquis influent pouvait utiliser l'eau pour ses propres moulins. Ensuite, il utilisa aussi les fuyants du canal pour irriguer ses terres. Pas totalement désintéressé le bonhomme. Et c'est à lui que l'on doit le fameux pont-aqueduc de la Canaou qui permet au canal de franchir le Coulon. *Voir encadré*. Ce même

Ecrit par le 23 novembre 2024

marquis a même envisagé un moment vendre l'eau qui s'y écoulait. Mais l'évêque de l'époque, qui avait encore quelque influence, s'y opposa. Il y a des limites à ne pas dépasser, quand même.



©DR

En appartenant à tout le monde, personne ne peut plus en prendre le contrôle

Ensuite, ce fût une longue période de tensions entre la ville de Cavaillon et la puissante famille d'Oppède pour le contrôle du canal. La révolution française mis un terme à ces conflits, et en 1818, ce fût la création d'un syndicat regroupant tous les utilisateurs du canal (plus de 5000 personnes). En appartenant à tout le monde, personne ne peut plus en prendre le contrôle. C'est encore ce principe qui prévaut aujourd'hui avec l'ASA (Association Syndicale Autorisée) du canal Saint-Julien, qui au fil de l'eau a repris en gestion les autres canaux de la plaine. Un bel exemple de modèle d'économie associative qui mériterait bien de faire des émules, s'agissant particulièrement de la gestion de nos ressources naturelles...

[ASA St Julien - Cuvelage Iscles de Milan et mise en eau du Canal Maître](#) from [TODD Développement](#)

Ecrit par le 23 novembre 2024

[Digital](#) on [Vimeo](#).

Le pont aqueduc de la Canaou

Inauguré en 1537 par le roi François 1^{er}, ce pont-aqueduc, qui enjambe le Coulon à Cavaillon, faisait le lien entre les quartiers Entre Deux Valats et du Petit Grès. Sa conception, dite en double arche, en fait un ouvrage unique au monde. Elle aurait été inspirée d'un dessin de Léonard de Vinci. L'utilisation d'une double arche permet de résister aux fortes pressions de l'eau, notamment en cas de crues. Classé monument historique en 2011, le pont-aqueduc de la canaou, propriété de l'ASA du Canal Saint-Julien est en cours de restauration.

L'ASA du canal de Saint-Julien :

- Une structure juridique originale : association syndicale de propriétaires, présidée par Yves Jean et dirigée par Hervé Roullin, directeur général
- 13 collaborateurs
- 6 canaux : le canal Saint-Julien (22km), le canal des sables (9 km), le canal du plan oriental (6 km), le canal des Balaruts (4,6 km), le canal de Feugueyrolles (3 km), et le canal d'amenée (2,5 km)
- 170 km de filioles (canaux secondaires)
- 6 000 hectares de terres dominés sur 7 communes
- 15 000 parcelles desservies
- Droit d'eau annuel: 144 Mm3
- Prélèvement moyen annuel 84 Mm3 (60 Mm3 économisés chaque année grâce aux travaux de modernisation)
- Budget annuel : 3.9 M€ dont 1.79 M€ en fonctionnement et 2.12 M€ en investissements (chiffres 2023)

APEF recrute 30 aides à domicile en Vaucluse

Écrit par le 23 novembre 2024



[APEF](#), réseau de 152 agences de service à la personne, lance un grand campagne de recrutement. 1000 postes d'intervenants à domicile sont à pourvoir en France, dont 30 en Vaucluse. Auxiliaires de vie, assistants ménagers, gardes d'enfant, jardiniers, assistants d'agence, ou encore responsables de secteur, les postes sont à pourvoir en CDI, immédiatement ou en renfort pour la période estivale. APEF compte trois agences vaclusiennes à Orange, au Pontet et à Cavaillon

Les métiers d'aide à domicile sont tournés vers l'humain et les possibilités d'évolution sont nombreuses. De plus, ce sont des métiers ouverts aux étudiants souhaitant acquérir une expérience professionnelle rémunératrice en complément de leurs études. « Nous attachons beaucoup d'importance au savoir-être et aux valeurs, affirme [Manon Midou](#), gérante de l'agence APEF Cavaillon. Pour ce qui est du savoir-faire, nous avons fait de la formation et de l'accompagnement des collaborateurs une priorité au sein de notre stratégie de recrutement. C'est pourquoi l'expérience et le CV ne sont plus des incontournables. »

Pour postuler, [cliquez ici](#) ou rendez-vous directement dans une agence.

454 Boulevard Edouard Daladier, Orange

Écrit par le 23 novembre 2024

1 Avenue Charles de Gaulle, Le Pontet
234 Cours Gambetta, Cavaillon

Cavaillon : avec Mutatec, des mouches pour nourrir les animaux et demain, les hommes



Que faire des 536kg de déchets organiques produits par personne et par an ? Comment répondre aux besoins en protéines pour nourrir aujourd'hui les animaux et demain les hommes ? A ces deux questions, un insecte peut apporter une réponse. Fort de ce constat et de sa solution, l'entreprise [Mutatec](#), s'est lancée dans la production de farines riches en protéines en utilisant des déchets agro-alimentaires. CQFD.

Crée en 2015, par [Jérôme Costil](#), ingénieur agronome et [Christophe Trespeuch](#), vétérinaire, l'entreprise [Mutatec](#) a mis au point, un processus de production de protéines qui utilise des déchets alimentaires

Ecrit par le 23 novembre 2024

d'origine végétale (fruits et légumes). Chaque année, un européen produit par an, en moyenne, 536kg de déchets organiques (source Eurostat). Le potentiel est gigantesque. Ce procédé n'utilise pas de terres agricoles et ne prélève pas de ressources animales ou végétales. Il s'inspire du cycle de la nature et « industrialise » ce que font les insectes naturellement. Ce modèle d'économie circulaire pourrait bien faire école. Si aujourd'hui, les farines produites servent à l'alimentation des animaux et à la confection d'engrais, leur utilisation pour l'homme donnerait une nouvelle dimension au projet. Un enjeu majeur quand on sait que les surfaces agricoles de la planète ne sauront répondre aux besoins en protéines et à leurs évolutions croissantes. Les prévisionnistes avancent un accroissement de la demande de l'ordre de 40% à l'horizon 2030.



[Jérôme Costil](#), ingénieur agronome et [Christophe Trespeuch](#), vétérinaire, créateur de l'entreprise [Mutatec](#).

Au cœur du système : la mouche soldat noir

Le processus, mis au point par Jérôme Costil et Christophe Trespeuch, utilise de simples mouches, mais pas n'importe quelle mouche : l'*Hermitia Illucens*. Appelée aussi 'soldat noir' en raison de ses capacités à se nourrir de n'importe quelle matière organique, elle est particulièrement prolifique. Et il n'est pas nécessaire de la nourrir et son élevage ne consomme aucune énergie. En six semaines, un kilo d'œufs se transforme en six tonnes de larves. Ces larves, particulièrement voraces, se nourrissent des déchets. Elles sont ensuite transformées en farine. Une vraie alternative à l'utilisation de farines animales, qui servent dans certains cas et contre toute logique, à nourrir d'autres animaux qui servent ensuite à la nourriture des hommes... Cas des poissons d'élevage notamment. On peut faire plus simple et plus écologique.

Ecrit par le 23 novembre 2024



Écrit par le 23 novembre 2024



Écrit par le 23 novembre 2024

« On s'est inspiré de la nature et on a choisi un insecte dont les caractéristiques répondaient aux besoins » dit Christophe Trespeuch. « Et, elle n'est pas nuisible pour l'homme ou l'environnement » précise-t-il. Le procédé est assez rapide, quelques semaines pour un cycle complet, là où il faut plusieurs mois avec la technique du compostage.

L'élevage et la reproduction des insectes n'utilisent qu'une très faible quantité d'eau et ne produit pas de déchets

Après avoir démarrée son activité en 2015, à Châteaurenard, l'entreprise est aujourd'hui installée à Cavaillon, à proximité des fruiticulteurs et maraîchers qui l'alimentent en déchets organiques. Mutatec a une capacité de traitement de 30 000 tonnes de déchets par an. L'entreprise emploie une vingtaine de salariés. Si l'élevage des insectes n'utilise aucune terre arable, il est également très économe en eau et ne produit aucun déchet. Qui dit mieux, serait-on tenté de dire ?



L'équipe de Mutatec.

L'expérience acquise par Mutatec a donné naissance à un autre site de production installé en Équateur. La société qui a bénéficié du soutien de l'ADEME et de fonds européens a également en projet l'installation d'autres « fermes à insectes » sur le territoire national. Un projet vitrine qui dispose de tous les atouts pour se développer.

Ecrit par le 23 novembre 2024

Chabas : le futur du transport



Créé et installé à Cavaillon depuis 1951, [le groupe Chabas](#) s'est spécialisé dans le transport de denrées périssables (produits frais et vinicoles). En 2022, l'entreprise a conçu, au sein d'un consortium réunissant le laboratoire d'engineering suisse GreenGT et les magasins Carrefour, un poids lourd réfrigéré de 44 tonnes fonctionnant à l'hydrogène. L'expérience acquise avec ce projet a permis à Chabas de créer aujourd'hui un centre de formation pour aider les entreprises à la conversion hydrogène. Une première en France.

Gérée maintenant depuis trois générations par la famille Mézard, l'entreprise Chabas n'est pas qu'un simple transporteur de marchandises à température dirigée (pour reprendre la terminologie consacrée). Sensible aux questions sociétales, elle a toujours eu pour soucis de mettre en œuvre des programmes novateurs et citoyens. Ce fut d'abord la certification ISO 9001 obtenue en 2001, ce fut ensuite l'obtention du label 'Objectif C02', un programme d'engagement volontaire pour l'environnement visant à la réduction de la consommation de carburant et d'émission de C02. Aujourd'hui, Chabas est engagée dans la démarche RSE (Responsabilité sociale des entreprises). Elle y associe ses 520 collaborateurs. « C'est

Écrit par le 23 novembre 2024

aussi une demande de nos clients et de nos partenaires, comme les compagnies d'assurance ou les banques », précise [Aurélien Coudray](#) responsable HSE (Hygiène Sécurité Environnement) de l'entreprise.

« L'hydrogène est aujourd'hui plus adapté que le tout électrique au transport de marchandises. »



[Aurélien Coudray](#) responsable HSE (Hygiène Sécurité Environnement) de l'entreprise cavaillonnaise.

L'hydrogène, c'est la V3 de la mobilité

Entre temps, l'entreprise Chabas s'est lancée dans un projet ambitieux, celui de la construction d'un poids lourd fonctionnant à l'hydrogène. Pour cela, un consortium baptisé CATHyOPé a été créé avec le

Ecrit par le 23 novembre 2024

laboratoire d'engineering suisse GreenGT et les magasins Carrefour. Cette collaboration a donné naissance à un camion réfrigéré avec remorque de 44 tonnes. Il avait pour mission d'assurer les livraisons des magasins de la marque avec zéro émission de CO2. Malheureusement, avec la guerre opposant l'Ukraine et la Russie, le projet n'a pu être étendu. L'embargo économique décidé par la France ne permettait pas d'aller plus loin. Le projet n'est pas pour autant abandonné, et cela, d'autant plus que le surenchérissement des coûts du pétrole rend l'hydrogène chaque jour un peu plus compétitif. Pour Aurélien Coudray, l'hydrogène est aujourd'hui plus adapté que le tout électrique au transport de marchandises. « On peut avoir plus de puissance pour moins de poids et les temps de recharge sont beaucoup moins importants » précise-t-il. Après le pétrole et l'électricité, « l'hydrogène, c'est la V3 de la mobilité », complète-t-il.

[Cavaillon, Grande première : les transports Chabas font la démonstration d'un camion à l'hydrogène](#)

Des formations aux métiers de l'hydrogène

Fort de l'expérience acquise par le consortium, Chabas et le laboratoire H24 Project (ex GreenGT) se sont associés à la CCI du Var pour proposer des formations permettant aux entreprises de préparer leur transition vers cette énergie présentée comme celle du futur. Précisons qu'H24 Project développe des véhicules hydrogène pour les compétitions automobiles d'endurance, type 24 heures du Mans.

Ecrit par le 23 novembre 2024



© DR

Baptisé **HYVAR** (Acronyme de HYdrogène et VAR pour le département) cette formation propose aujourd'hui 7 modules différents destinés aux élus, dirigeants, ingénieurs, conducteurs, techniciens... Une façon pour Chabas de faire partager son expérience et de faire avancer la transition énergétique dans les métiers du transport. 30 entreprises ont déjà joué le jeu.

Didier Bailleux

Le groupe Chabas en chiffres

- 3 métiers dans le transport : les produits frais, le vin et la logistique
- 18 agences en France, dont le siège social est basé à Cavaillon
- Une implantation en Italie et une en Espagne
- 520 collaborateurs dont 250 chauffeurs
- 600 cartes grises
- Un chiffre d'affaires de 140 M€ en 2023