

Ecrit par le 22 juillet 2024

La Grangette, le potager connecté qui fleurira dans les cuisines



Tout part d'un besoin impérieux : trouver du sens. Ce dernier prendra la forme d'un mobilier niché en plein cœur de la cuisine pour une alimentation de qualité, fraîche et locale.

Après quatre années d'expérimentations, naissance de La Grangette, un potager d'intérieur dont les courbes ont été conçues par celui même qui a [désigné la Ferrari](#). Un prêt BPI France, une exposition dans le 2e plus gros terminal d'affaires d'Europe et une renommée grandissante. Thibaut Pradier nous présente le potager du futur.

Installé à Agroparc, [l'entrepreneur](#) de 48 ans, nous ouvre les portes de son laboratoire. L'endroit est apaisant. Un tableau de végétation s'offre à nous, le bruit de l'eau ruisselante et le vert nous plonge dans la nature. A l'étage, la 'nursery', les bébés pousses seront bientôt installés dans le laboratoire. Tout ce

Ecrit par le 22 juillet 2024

végétal terminera son voyage dans 'La Grangette', un potager d'intérieur offrant les meilleures variétés de plantes, de salades et d'aromates. Non content d'offrir une alimentation saine, ce luxueux mobilier est connecté et autonome. Il permet à ses utilisateurs de piloter l'ensemble à distance via une application mobile. La première étape de cette aventure ? Créer un prototype. C'est chose faite, il trône au milieu de la salle et nous attire comme un aimant.

De IAM aux salades

L'entrepreneur spiripontain de naissance ne se prédestinait pas à l'agriculture. Ingénieur du son, Thibaut Pradier mène une première carrière dans l'industrie musicale et collabore avec IAM, Soprano ou le Wu-Tang Clan. L'homme traversera la manche pour s'installer à Londres à 17 ans et se construire un large réseau. Il y restera plusieurs années avant de revenir en France et de fonder sa société à l'âge de 24 ans. « J'ai totalement changé de secteur pendant 5 ans pour diriger un hôtel et un golf », se remémore-t-il. Il sillonnera les pays d'Europe avec pour seul objectif : faire la promotion de la Provence et décrocher des contrats. Thibaut dirigera par la suite le groupe familial pendant quinze ans, une industrie du BTP spécialisée dans les carrières.

Rapidement, les questions existentielles prennent de la consistance, quels sont les besoins qui ont du sens ? « Mon épouse me faisait régulièrement part de son envie de manger des fruits sains, locaux et avec un bon goût », explique l'entrepreneur. La technologie lui fait également de l'œil. La combinaison entre agriculture et intelligence artificielle s'immisce progressivement dans son esprit. « J'ai pensé à mon grand-père qui m'engueulait quand je marchais sur son potager à Pont-Saint-Esprit. Avec du recul, j'ai compris qu'il avait trouvé la solution pour bien manger », reconnaît-il. Le raisonnement prend forme, le projet se dessine, « si nous arrivons à créer des voitures autonomes, pourquoi pas des potagers ? »

Ecrit par le 22 juillet 2024



Bénédicte et Gaël en pleine session jardinage. Crédit photo : Linda Mansouri

Le 'vertical farming' naît au Japon

« Le 'vertical farming' ou agriculture verticale a démarré au Japon. 90% des salades et aromatiques viennent du vertical farming, en raison de la pollution et du manque d'espace », explique Thibaut Pradier. Pays montagneux de 127 millions d'habitants dont la surface agricole est six fois plus réduite que celle de la France, le Japon n'a pas d'autres choix pour nourrir ses habitants. Pour avancer sur le chemin de l'autosuffisance alimentaire, les Japonais ont accueilli à bras ouverts le concept de fermes verticales. Mais c'est après la catastrophe nucléaire de Fukushima en 2011 que les fermes verticales ont vraiment pris leur essor.

Dans une ferme verticale, les cultures ne sont pas tributaires de la surface au sol, les légumes sont cultivés sur plusieurs étages. Des bacs de végétaux en rangs sont placés sur des étagères superposées et poussent hors-sol, dans un environnement clos et contrôlé. Les légumes puisent de l'eau dans laquelle

Ecrit par le 22 juillet 2024

leurs racines baignent (ce qu'on appelle l'hydroponie). Sous la lumière de néons, les racines trempent dans une solution riche en nutriments comme le potassium.

« L'eau est toujours équilibrée en Ph, la température, l'hydrométrie, l'ensoleillement sont contrôlés. Dans un potager indoor, il y a un lever et un coucher de soleil », nous explique Thibaut Pradier. Les herbes cueillies seulement à maturation conservent toute leur fraîcheur, leur goût et leur saveur et ce, tout au long de l'année. Une particularité importante, notamment pour les nombreux clients étoilés.

Le 'vertical farming' comprend 3 volets distincts : l'industrie (exemple : [Nordic Harvest](#), l'une des plus grandes fermes verticales d'Europe à Copenhague), le conteneur (exemple : [Freight farms à New-York](#)). « Et puis, il y a nous, directement du producteur au consommateur, dans votre cuisine. C'est une culture que l'on appelle 'verticale' car l'espace au sol tend à diminuer. A l'avenir, il y aura moins de jardins et de terres agricoles, il faut donc trouver des solutions pour nourrir une population grandissante », alerte le visionnaire.

A son arrivée à Avignon en 2018, Thibaut Pradier n'a qu'un seul objectif : élargir ses connaissances et rencontrer un maximum d'interlocuteurs. Pour ce faire, il rejoint les rangs de l'association incontournable en la matière : '[Association for Vertical farming](#)', suivi d'une adhésion à [Innov'alliance](#) ainsi que [Vegetalis](#). L'entrepreneur, autodidacte et visionnaire, en est persuadé, « dans 20 ans, toutes les cuisines seront équipées d'un potager indoor, au même titre que les fours et frigos ont fait leur première apparition dans les foyers. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



Écrit par le 22 juillet 2024

Et voici le bébé. Crédit photo : La Grangette

35 plantes, 3 univers

La Grangette gravite autour de trois univers distincts : les aromatiques, la salade et les plantes healthy 'bien-être'. « Nous proposons 35 plantes différentes, pak Choi, épinard, shiso, mizuna, camomille, souci, etc. Parmi les aromatiques, du basilic thaï, grecque, citron... 64 plantes poussent dans une Grangette, pour une famille de 4 à 6 personnes. La pousse est deux fois plus rapide que dans l'agriculture conventionnelle. Inutile de se préoccuper du gel ou du froid en hiver. Nous travaillons avec des pépiniéristes dans la région qui proposent même de la menthe banane. C'est une des raisons qui nous a poussés à nous installer à Avignon. Les plus gros semenciers internationaux sont situés dans la région : [Gauthier semences](#), le japonais [Sakata](#), le hollandais [Rijk Zwaan](#)... Eux fournissent les graines, et nous, nous testons. »

Chez La Grangette, aucune plante n'est génétiquement modifiée, « nous utilisons les graines des catalogues existants ». Toutefois, l'entrepreneur nuance : « tout est génétiquement modifié, à commencer par nous-même. Il faut dédramatiser la génétique, l'important, c'est ce qu'on en fait. Est-ce dans le cadre d'une agriculture intensive ? Est-ce animé par l'appât du gain financier ? Ce qui nous intéresse, ce n'est pas l'industrie mais construire quelque chose qui a du sens. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



Crédit : La Grangette

CES de Las Vegas et 'New York tech summits'

Au CES de Las Vegas, l'entrepreneur identifie de grandes marques notables. Samsung, LG, Ikea présentaient déjà leur prototype de meuble. « On s'est dit que si les leaders de l'électroménager se lancent, c'est qu'un vrai marché est en train de se créer », souligne celui qui ira ensuite fouler le sol du salon indoor New York Tech Summits avec [Bénédicte Pariaud](#), agronome et première artisane de la réussite de la Grangette. « Nous avons été sélectionnés parmi les 'start-up innovantes'. 200 personnes parlaient de l'indoor farming, 50% étaient américains, 40% asiatiques. Parmi les pontes, des chercheurs, des investisseurs et même le frère d'Elon Musk, [Kimbal Musk](#), qui fait pousser des salades dans les conteneurs », se remémore l'entrepreneur.

Rtone Lyon à la manœuvre

Très vite, Thibaut lance un appel d'offre, [Rtone](#) sera sélectionné. La société lyonnaise fabrique depuis plus de 10 ans des prototypes pour des grandes comme des petites marques. Il recrute ensuite Bénédicte Pariaud, issue d'[AgroParisTech](#) et titulaire d'un doctorat à l'[INRAE](#). C'est une référence dans

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'agroalimentaire. Elle a travaillé 10 ans chez trois semenciers mondiaux, a voyagé dans le monde entier, étudié les pathologies des plantes... « C'est mon premier pilier dans cette aventure. On crée un objet qui crée la vie... », philosophe Thibaut Pradier.

Ce dernier travaille alors avec 35 ingénieurs de chez Rtone pour aboutir à un premier POC, (proof of concept) ayant pour vocation de montrer la faisabilité du procédé. « Nous sommes le seul projet à faire travailler toute la gamme d'ingénieurs : hardware, software, cloud, intelligence artificielle, mécanique, fluide... Bénédicte, pendant ce temps, s'affairait à sélectionner les meilleures semences dans toute la région. J'apprends beaucoup avec la jeunesse. Je suis autodidacte, je n'ai pas le bac, j'ai tout appris sur le terrain », confie Thibaut Pradier.



Chaque plante est méticuleusement testée. Crédit photo : Linda Mansouri

Écrit par le 22 juillet 2024

Et l'environnement ?

Économes en eau, les fermes verticales n'en demeurent pas moins énergivores. Elles n'utilisent pas la lumière du soleil, mais un éclairage artificiel de LEDs qui diffuse un spectre lumineux optimal. Toutefois cette consommation énergétique est à mettre en rapport avec, d'une part la productivité accrue des fermes verticales, et d'autre part la diminution radicale des coûts et des impacts environnementaux liés au transport des aliments.

« En rapprochant le lieu de production du lieu de consommation, nous réduisons considérablement les coûts d'approvisionnement », fait valoir le CEO. Et d'ajouter : « Nous consommons 90% moins d'eau que l'agriculture conventionnelle car nous sommes dans un circuit fermé. Pas de déchet, d'emballage, de plastique, d'herbicide, ni de pesticide. Le bilan carbone est 4 fois moins important que dans l'agriculture conventionnelle et l'énergie utilisée pour faire tourner les camions, les tracteurs, les avions, les bateaux... »

Autre avantage majeur, la traçabilité : les consommateurs savent exactement d'où proviennent leurs légumes. La qualité est également au rendez-vous selon le chef d'entreprise. « On cueille à maturité. Il faut savoir qu'à partir du moment où la plante est coupée, elle perd 50% de ses vitamines et nutriments en 48h. Ici, on coupe, on met dans l'assiette et on mange. Inutile de laver la salade. Au contraire, le goût explose en bouche », s'exclame-t-il.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Bienvenue au laboratoire. Crédit photo : Linda Mansouri

Un potager connecté et autonome

Autre atout phare de la Grangette, l'application mobile associée qui propose une large gamme de services connectés. « Grace aux capteurs, un millier de 'data points' nous permettent de recréer la courbe de vie d'une plante. » L'application est capable de faire du prédictif, de suggérer le meilleur emplacement pour permettre à la plante de pousser idéalement. Un dîner dans 15 jours avec 6 personnes ? Il ne manque plus qu'à paramétrer l'application pour que cette dernière vous propose une date de semence et de collecte des salades.

« L'homme a envie d'être acteur tout comme il est consommateur. La Grangette, c'est un mélange entre le physique et le digital. Toutefois, l'homme n'est pas dépendant du numérique, la Grangette ne contient aucun bouton, vante le fondateur. Vous saurez quelles sont les plantes prêtes à être collectées aujourd'hui, demain, la semaine prochaine ou dans 6 mois. » Intelligence (planification), visualisation de

Ecrit par le 22 juillet 2024

sa Grangette, assistance, réalité augmentée, tout est pensé pour une application complète et fonctionnelle.

Crédit photo : la Grangette

Positionnement très haut de gamme

Face aux monstres industriels de l'électroménager (Samsung, LG, etc.), inutile de se lancer dans une bataille digne de David contre Goliath mais privilégier plutôt un positionnement différenciant. « C'était le pot de terre contre le pot de fer, métaphorise-t-il. Il fallait partir sur du très haut de gamme, une stratégie de 'early adopters' (ndlr : un client qui achète systématiquement les nouveaux produits dans une catégorie donnée). Nous sommes sur une offre élitiste, c'est notre carte de visite. Concevoir et mettre sur le marché un produit hors normes engendre automatiquement des coûts. La première voiture n'était pas accessible à grand monde, idem pour la Tesla, à l'origine très coûteuse. Avec le temps, nous souhaitons que la Grangette se démocratise pour orner de nombreuses cuisines. »

Pour illustrer ce positionnement super premium, Thibaut fait appel à nul autre que [Pininfarina](#) qui dessinera les courbes de la Grangette. « Nous avons longuement travaillé sur l'expérience utilisateur (UX), il fallait dessiner un beau produit », explique le fondateur. Pininfarina est leader mondial du design, à l'origine des courbes de toutes les Ferrari depuis 90 ans. La société a également travaillé avec Airbus, Lavazza, Peugeot, et bien d'autres. « Je les ai rencontrés à Turin, nous avons des valeurs similaires concernant le sustainable (durable), la technologie et le luxe, liste-t-il. En France, il y a deux choses que l'on sait très bien faire : le luxe (artisanat haut de gamme) et la gastronomie. Pour notre part, on fabrique en France, on valorise le savoir-faire, on design en Italie, les saveurs viennent de Provence. Nous avons une belle histoire à raconter. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



Crédit photo: Linda Mansouri

Exposition au terminal d'affaires de Nice

La Granette s'est offerte le luxe d'exposer son végétal durant 3 semaines au sein du terminal d'affaires de Nice, 2e plus gros d'Europe. « Le public est constitué d'hommes d'affaire, de cadres supérieurs arrivant à bord de jet privé. Le trafic était intense pendant le festival de Cannes en juillet. Je ne connaissais pas cet univers qui fonctionne avec ses propres codes », pointe-t-il. Une belle victoire pour la Granette qui suscitera l'enthousiasme de la cible CSP+++ , disposée à acheter le produit alors qu'il s'agit encore que d'un prototype. « Les retours sont très positifs, nous avons pu échanger avec des publics divers, de la cible d'affaire aux employés (bagagistes, pilotes, commerçants, etc.).

Ecrit par le 22 juillet 2024



Exposition au terminal d'affaires de Nice. Crédit photo: la Grangette

Objet d'art

La beauté du produit, son design unique et noble en font un mobilier à part entière. « La première réaction du public porte sur la beauté de l'objet, souligne Thibaut Pradier. C'est un objet d'art, un visuel, un univers. On ne fait pas que pousser des légumes, on crée une atmosphère dans la maison. Une fois ouverte, La Grangette diffuse toutes ses senteurs qui embaument la cuisine, le toucher est exceptionnel, c'est toute une expérience. On souhaite travailler avec des architectes et des designers qui proposeront la Grangette à leur clientèle. » Le service apporté fait également la différence. A réception chez le client, le mobilier est déjà rempli de végétaux, sur mesure, adapté aux besoins du client. Il pourra ainsi dès le premier jour récolter sa salade et ses aromates.

Écrit par le 22 juillet 2024

100 unités en septembre

A partir de septembre, 100 unités seront ouvertes pour réservation. Si les 100 commandes sont validées, les banques seront rassurées, la fabrication pourra débuter. Une levée de fonds ? Hors de question pour le fondateur qui refuse tout capital risque. Plutôt, un prêt à l'innovation de BPI France et de l'autofinancement. « Nous travaillons comme une start-up finalement au niveau de la méthode, mais au niveau du financement nous travaillons comme une société traditionnelle, reconnaît-il. Nous vivons tous les 6 mois, avec des étapes à franchir. Nous avons désigné le produit et l'expérience, nous sommes passés du rêve à la réalité. Nous avons réussi quelques étapes mais c'est comme le Tour de France, il nous en reste encore 20... »

A la ferme urbaine 'Surikat & co', le rêve devient réalité

Ecrit par le 22 juillet 2024



Un pas de plus vers le 'vrai' green. La ferme urbaine [Surikat&Co](#) à la Barthelasse a obtenu le soutien financier de la Préfecture de Vaucluse dans le cadre du Plan de relance. Objectif ? Installer un système d'irrigation solaire totalement indépendant et autonome. C'est chose faite avec 4 panneaux photovoltaïques qui font la fierté du propriétaire.

C'est d'abord Poppy qui nous accueille sur les parcelles. La chienne de 3 ans déborde d'énergie et joue un rôle crucial dans la ferme, elle veille au grain, attaque les rongeurs et surveille les hommes, peut-être les plus redoutables... Suivie de près par le tenancier des lieux, Damien Baillet, 38 ans, président de l'association '[Surikat and co](#)' et heureux comme un pape. L'homme apaisé nous reçoit au milieu des poules, de la tente bédouine et des jardins partagés. Très vite, il nous dévoile ses systèmes ingénieux à base de matériel de récupération. La douche par exemple, bricolée avec une batterie de véhicule. Rien à envier à la plus luxueuse des salles d'eau.

La 'Ferme agricole' est une micro-ferme urbaine et biologique créée en janvier 2019 en plein cœur de la Barthelasse. Elle est labélisée AB (Agriculture biologique) et HVE (Haute valeur environnementale). La ferme est construite autour de 3 projets : l'accueil d'évènements culturels, la mise à disposition de jardins collectifs et la production de légumes diversifiés. Par-dessus tout, le lieu peut se targuer d'être une ferme urbaine inclusive, parce qu'il ne faut pas simplement « installer des bottes de foin et mettre de la musique électro pour arborer le nom de ferme urbaine. » Les publics sont de tout horizon. Parmi les

Ecrit par le 22 juillet 2024

structures qui foulent la terre, la Mission locale d'Avignon, l'École de la deuxième chance ou l'Ipep (Institut de promotion de l'égalité professionnelle). Des jeunes en processus d'insertion après des parcours semés d'embûches et d'addictions viennent retrouver leur énergie à la source.



Les panneaux ont de beaux jours devant eux. ©Linda Mansouri

Les maîtres-mots ? Autosuffisance, équilibre des ressources et communion avec la nature. L'endroit est ressourçant, comme dit le proprio, « la terre est la seule chose qui permet de faire travailler en même temps le corps, le cœur et l'esprit. » Quand Damien potage, les préoccupations du quotidien s'envolent, la légèreté l'envahit et le meilleur des traitements prend effet. « 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 pour aboutir ainsi à un cercle vertueux. 'Nature never sleep', si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille », philosophe l'hôte de ces lieux.

Damien ne se targue pas d'avoir la science infuse. Même si l'homme a déjà donné des conférences sur la

Ecrit par le 22 juillet 2024

permaculture dans des collèges, la nature demeure imprévisible, elle ne répond à aucune règle. « Un cyprès peut tout gâcher, la grêle peut tout bousiller. L'homme est impuissant, la seule chose qu'il peut faire, c'est observer la nature en action et prendre des leçons pour minimiser les impacts et anticiper les récoltes », reconnaît Damien Baillet.



Entre père et fils. ©Linda Mansouri

« L'environnement faisait partie de mes préoccupations principales lorsque que j'ai acheté ce terrain. Ma philosophie de vie ? Je ne veux rien coûter à la planète. Je ne souhaite pas prendre plus que ce que l'on me donne », précise le propriétaire. Une balance équilibrée, des comptes à zéro et aucun remord vis-à-vis de mère nature. Alors même si l'étai se resserre et que l'humanité court gentiment à la catastrophe, ses idéaux ne changent pas d'un iota.

« Je suis en biodynamique, j'utilise très peu de gaz et d'électricité, uniquement pour les tâches qui sont vraiment nécessaires et qui me font gagner du temps. Evidemment, vous ne trouverez aucun produit

Ecrit par le 22 juillet 2024

chimique », explique-t-il. Quand l'aventure commence en 2019, elle vise à mettre à disposition du public des parcelles de 30m² afin de cultiver ses propres fruits et favoriser la mixité sociale. Evidemment, l'aventure n'a pas été de tout repos, chaque centime était réinvestit et deux ans d'abnégation et de travail acharné portent aujourd'hui leurs fruits juteux.

4 panneaux de 300W

La plupart des installations solaires traditionnelles pompent l'eau en continu lorsque le soleil fournit les panneaux photovoltaïques en électricité mais le débit est souvent faible et il faut stocker l'eau, en grande quantité, dans un contenant intermédiaire. Après de nombreuses recherches et réflexions, Dammien s'est tourné vers la mise en place d'une petite centrale électrique, alimentant une pompe traditionnelle, reliée au forage de la parcelle.

Avec quatre panneaux de 300W, il atteint facilement la production de 1000W/h qui alimentent les 1500W de la pompe. Les quatre batteries prennent le relais pour le complément. En irriguant aux heures les plus ensoleillées de la journée, l'installation est optimisée. Ce qui n'était encore qu'un rêve il y a quelques mois, est aujourd'hui devenu une réalité. Tout a été réalisé par leurs soins, avec un maximum de récupération et des fournisseurs locaux.

Ce qui l'a convaincu ? Les rendements de l'énergie solaire. « On a beau gueuler, mais si on se penche sur les rendements des panneaux sur une période de 100 ans, c'est considérable. L'énergie est éternelle avec les panneaux. J'attaque l'irrigation à 9h jusqu'à 11h et je laisse recharger entre 11h et 16h. Entre la pompe, les panneaux solaires et les abris, le système m'a coûté 3000€ financés par le plan France relance », explique Damien Baillet.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Prendre sa douche en compagnie des rossignols... Photo: Linda Mansouri

Le collectif 'Paysans d'Avignon'

Pour faire tourner la machine, Damien fait partie du collectif 'Paysans d'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. » Les courgettes sont plantées pour le mois de septembre, « la je replante pour l'hiver, je vais essayer d'avoir 3 rotations. L'oignon et l'ail par exemple, je peux en sortir toute l'année. »

Les jardins partagés comptent aujourd'hui une centaine d'adhérents et rapportent 8000€ à l'année. A cela s'ajoute la vente des légumes par le biais du collectif qui revêt le rôle de centrale de ventes. Objectif ? cumuler 15 000€ de revenus agricoles une fois que les 3 rotations de culture seront bien lancées. « C'est bizarre car c'est en abandonnant l'idée de gagner de l'argent que je me suis retrouvé à en avoir »,

Ecrit par le 22 juillet 2024

remarque le propriétaire. Vous savez désormais ce qu'il vous reste à faire : oubliez le papier vert.



Les stars de la ferme. Photo: Linda Mansouri

Lire aussi : [Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse](#)

Vauclusiens, quel est pour vous le tourisme

Ecrit par le 22 juillet 2024

de demain ?



Le Conseil départemental, Vaucluse Provence Attractivité et ses partenaires souhaitent construire le tourisme de demain en Vaucluse, plus respectueux de son environnement, de ses hôtes et de ses habitants.

En tant qu'habitant, résident secondaire ou visiteur du territoire, ils souhaitent recueillir votre avis à l'aide d'un questionnaire qui prendra quelques minutes. Répondre au questionnaire : www.vaucluse.fr. Parce que les enjeux et habitudes touristiques évoluent avec les années, un nouveau Schéma départemental de développement touristique (SDDT) 2020-2025 a été élaboré par le Département en 2020. Son objectif est de renforcer l'attractivité du Vaucluse, développer et moderniser l'offre touristique

Écrit par le 22 juillet 2024

du territoire et répondre aux enjeux touristiques actuels et futurs.

Les enjeux

L'enjeu est d'accompagner les acteurs vauclusiens afin de positionner le département du Vaucluse comme la destination 'écotourisme et slow tourisme' par excellence, en impulsant de nouvelles actions vers un développement touristique plus durable et responsable. Un tourisme qui répond aux défis environnementaux (minimisation de l'impact du tourisme, gestion des flux, risques climatiques, protection de l'environnement, et valorisation de la biodiversité et des ressources naturelles) économiques et sociaux, impactant le tourisme et qui sont accélérés depuis la crise que nous vivons. Un tourisme qui se structure aussi sur l'identité des territoires et qui les dynamise autour des filières emblématiques comme le vélo, la randonnée, la gastronomie et d'autres en cours de déploiement.

Un territoire en or

Le Vaucluse offre une grande diversité de sites à la renommée internationale (Mont Ventoux, Avignon, Luberon...), de festivals et manifestations culturelles et de lieux uniques de découverte. Ses vignobles prestigieux (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas...), son patrimoine historique remarquable, ses villages provençaux labellisés ont traversé les frontières. Ses activités de pleine nature sont également très diversifiées et valorisées par des infrastructures en plein développement : véloroutes et voies-vertes, ENS (Espaces naturels sensibles), réseaux d'itinéraires et de randonnées. Ces innombrables atouts font du Vaucluse un département qui attire chaque année de nombreux touristes.

L.M.

Découvrez les lauréats des prix 'Tournesol 2021'

Ecrit par le 22 juillet 2024



A l'issue de 20 jours de sélection par un jury de 10 personnes, les prix 'Tournesol', prix de l'écologie du spectacle vivant, ont été décernés sur la péniche espoir à la Barthelasse.

La remise s'est déroulée en présence de nombreux artistes, directrices et directeurs de théâtre, élus et responsables associatifs, ainsi que les deux parrains de cette 12ème édition du tournesol, l'auteur et metteur en scène Philippe Chuyen (les pieds tanqués, prix 'Tournesol 2012') et le chanteur HK.

Trois prix furent attribués sur les sept spectacles sélectionnés dans le dernier top 7 du 20 juillet. Le prix 'Tournesol coup de cœur' a récompensé 'Nina Lisa', de Thomas Predour et Isnelle da Silveira, la Manufacture. Le prix 'Tournesol climat' a été attribué à 'La fin du monde va bien se passer' de et par Yvon martin, à la Factory, chapelle des Antonins. Enfin, le 'Grand prix Tournesol 2021' a été décerné à 'L'Etat contre Nolan', de la Cie Darius, à la Scierie.

Les 4 autres nominés étaient 'Home' joué aux Doms, 'Acid cyprine' joué à la Factory l'Oulle, 'Climax' à l'espace Alya et 'Life on mars', encore à la Factory.

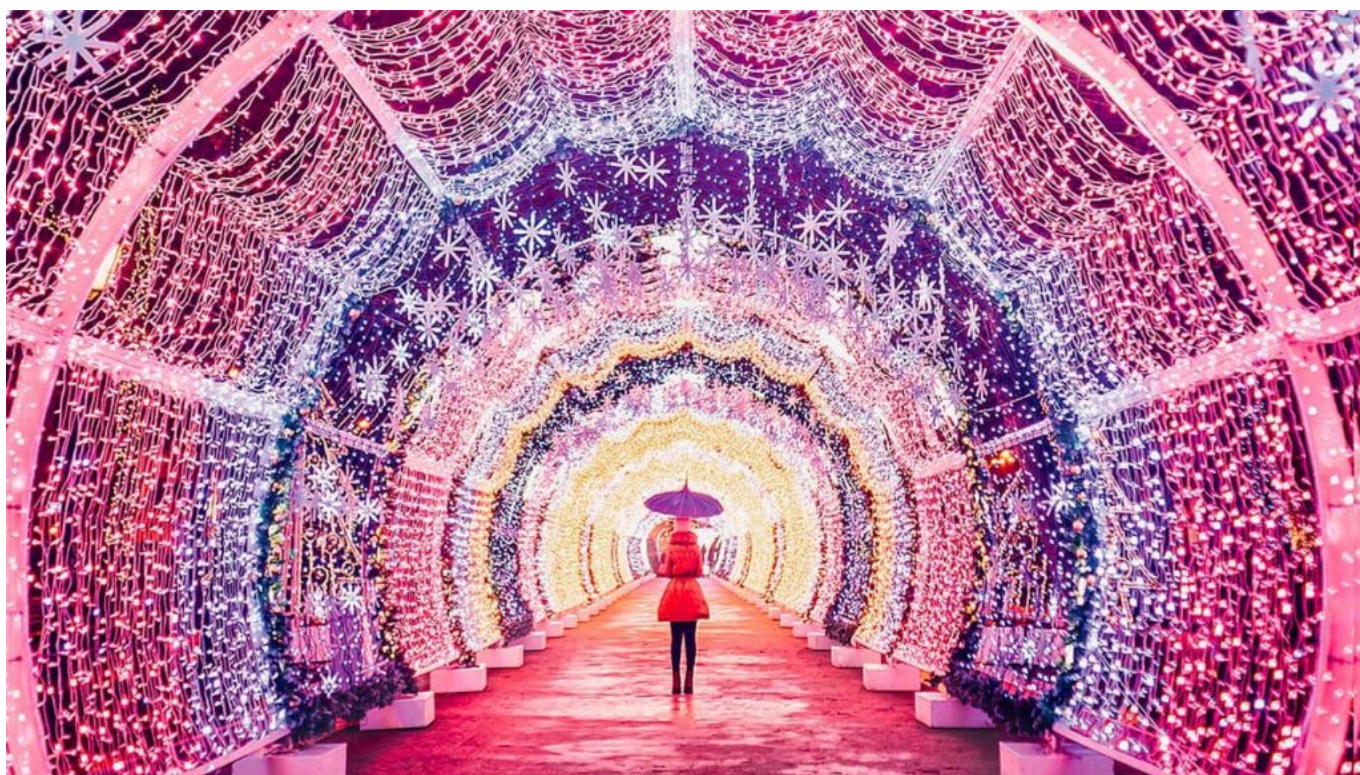
Ecrit par le 22 juillet 2024



Écrit par le 22 juillet 2024

Les deux parrains du Tournesol 2021.

Blachere, l'entreprise familiale aptésienne illumine le monde



Le groupe **Blachère illumination**, entreprise familiale basée à Apt, illumine le monde à travers ses 28 filiales.

Les chiffres donnent le tournis : 400 employés à travers le monde dont 124 à Apt, 1 000 villes illuminées dans plus de 150 pays, 65% des communes françaises illuminées, 500 centres commerciaux décorés et 50% des budgets Recherche et développement dédiés aux innovations écoresponsables. « Au-delà de notre désir de créer de belles pièces partout dans le monde, l'écoresponsabilité est l'une de nos priorités. Nos projets reflètent notre créativité et notre capacité à inventer des décors et des solutions toujours plus innovantes. »

Ecrit par le 22 juillet 2024

100% recyclables, biodégradables

Pour la toute première fois cette année, Blachere illumination, propose une collection été colorée 100% recyclable et biodégradable pour décorer l'espace urbain. Cette nouvelle forme de 'Street art' écoresponsable a déjà été adoptée par plusieurs villes qui ont choisi de décorer leurs rues, façades et ronds-points pour fêter l'été, attirer les foules mais aussi célébrer des événements emblématiques. Ombrières multicolores sur les places d'Avignon à l'occasion du festival, vélos et maillots pour célébrer le Tour de France à Sorgues, décoration lumineuse aux abords du port de Sète pour accompagner les célébrations de l'été. Tels sont les nombreux projets d'été chez Blachere : Avignon, Apt, Orange, Sorgues, Salon de Provence, Rognac, Forcalquier, Sète, mais aussi Carcassonne, Biarritz, Calais, Paris et même à l'international, à Amsterdam et encore Houston aux Etats-Unis.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Blachere illumination

Fabriquées en Bioprint à Apt

Bioprint est issu d'une canne à sucre biosourcée sans OGM (organisme génétiquement modifié) qui est ensuite transformée en bioéthanol déshydraté dans un laboratoire français. Lorsque les granules arrivent dans les ateliers, à Apt, ils sont teints avec des colorants propres et cette matière est ensuite injectée dans les imprimantes 3D, afin de produire les décors. Cette innovation est protégée par un grand nombre de brevets. Ce procédé ne génère aucun rebut à la fabrication et permet une recyclabilité totale en circuit court du motif en fin de vie grâce au broyage de la structure.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Blachere illumination

Innovation industrielle

Depuis 2017, un parc machine de 7 robots imprimantes grand format est implanté dans le siège d'Apt. En innovant et en modernisant les tâches répétitives et à faible valeur ajoutée grâce aux robots, la société valorise son savoir-faire sur les pièces uniques dites 'sur-mesure', fabriquées à la main dans les ateliers de ferronnerie et de câblage. « L'innovation industrielle nous permet de pérenniser notre savoir-faire unique, dont le travail est valorisé et reconnu par le label 'Entreprise du patrimoine vivant' depuis 2016. » Cette transition vers une économie circulaire, initiée pour la première fois sur ce marché par Blachere Illumination, s'inscrit dans une démarche éco-responsable afin de diminuer l'empreinte écologique.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Blachere illumination

Qu'est-ce que Recyprint ?

500 milliards de bouteilles produites chaque année et beaucoup finissent dans la nature ou les océans. Blachere s'attaque au fléau de la pollution plastique en recyclant le PET (polyéthylène téréphtalate) provenant de l'industrie alimentaire pour fabriquer des décors innovants à partir de ce matériau unique, le rPET (PET recyclé). « En effet, chaque année ce sont environ 8 millions de tonnes de déchets qui finissent dans les océans et forment le 7ième continent, un vortex de plastiques flottants d'une taille équivalente à 1/3 de l'Europe. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



Un flocon de 80cm est composé de 8 bouteilles en plastique recyclé.

© Blachere illumination

Les bouteilles récupérées sont triées par couleur, de l'incolore au bleu, puis broyées en flocons pour être mises en forme pour l'extrusion. Les granulés issus de cette transformation sont ensuite injectés dans les imprimantes 3D pour produire des décors d'un bleu unique. Cette méthode unique concourt à limiter les émissions de gaz à effet de serre et contribue à éliminer le maximum de bouteilles plastiques de la nature. « Au delà du respect de l'environnement, cette innovation nous permet de concevoir des structures très créatives et colorées qui seront aussi belles de nuit que de jour et qui seront totalement recyclées en fin de vie. »

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Blachere illumination

Blachere Illumination, ZI les Bourguignons, 84400 Apt - France, www.blachere-illumination.com

Écrit par le 22 juillet 2024

Paul-Arthur Klein : « le Tipi est la 1ère ferme urbaine du Vaucluse »



Le Tipi, ça vous parle ? La 1ère ferme urbaine du Vaucluse organisait il y a quelques jours une soirée sous le signe de l'inclusion et de la convivialité. Bilan ? 300 festivaliers, des échanges à foison et une effervescence retrouvée. Rencontre.

Rares sont les soirées où les fêtards déambulent entre les bottes de foin, achètent un jean côté friperie, jouent une partie de boules ou contemplent les jolies courges qui poussent dans le jardin. Seul [le Tipi](#), niché 57 avenue Eisenhower à Avignon, vous gratifie de cette expérience atypique. Aux platines ? Kiddy Smile et Boston Bun, depuis le temps que le public attendait la venue des artistes. Le Tipi est un lieu

Ecrit par le 22 juillet 2024

vivant, écologique et fertile. On y trouve une ferme Urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert. Bienvenue dans le premier lieu dédié à la transition écologique à Avignon.

Paul Arthur Klein, 26 ans et déjà visionnaire

Du haut de ses 26 ans, Paul-Arthur Klein mène la barque. Profondément écolo et engagé, le voilà qui court dans tous les sens, veillant au bon déroulé de la soirée. Il accueille le public, vérifie la sono, allume les jeux de lumières tout en plaisantant chaleureusement avec ses invités. Chemise estivale colorée et casquette, le directeur de l'association nous communique son enthousiasme. Sa légèreté est contagieuse.

Tout part d'un stage de fin d'étude à Paris. L'étudiant, alors en aménagement du territoire et gestion de l'environnement, doit créer une ferme urbaine. Très vite, il se familiarise avec cet univers, l'agriculture et les enjeux écologiques et sociétaux de demain. La permaculture, c'est une démarche, une philosophie. Le but est de prendre soin de la nature, des hommes et de partager équitablement. Autrement dit : concevoir des cultures, des lieux de vie autosuffisants et respectueux de l'environnement et des êtres vivants.

« Mon défi ? lancer cette ferme à Avignon, nous confie le fondateur de l'association [Les Jeunes pousses](#). Tout le monde m'encourageait à la créer à Rennes ou à Nantes. Mais je me suis dit que si justement tout le monde réfléchissait de cette manière, la cité des Papes ne risquait pas de gagner en dynamisme et en attractivité. » L'aventure se cristallise lorsqu'il remporte le budget participatif de la ville d'Avignon: 150 000€ pour développer sa ferme.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Une soirée qui fait du bien après la morosité. Photo: Linda Mansouri

Les collectivités locales, soutien de 1ère heure

L'association 'Les jeunes pousses' bénéficie d'un soutien ancré dans le territoire. La ville d'Avignon, le Grand Avignon, le Conseil départemental du Vaucluse, la Région, la préfecture, tous y vont de leurs concours pour soutenir financièrement et matériellement le projet de ferme urbaine inédite. Les fondations reconnaissent volontiers l'utilité sociale d'un tel projet d'inclusion et abondent également le Tipi. La [fondation Nicolas-Hulot](#), la [fondation Grand Delta Habitat](#), [Vallis Habitat](#) ou la [fondation Ekibio](#), pour ne citer qu'eux. Viennent ponctuer ce maillage territorial: la [MSA](#), la Caf et l'[Ademe](#) (Agence de la transition écologique).

Ecrit par le 22 juillet 2024



On vous met au défi de ne pas craquer au bar. Photo: Linda Mansouri

« On sert comme bureau d'étude aux collectivités pour l'accompagnement à la transition écologique. On souhaiterait à terme créer un deuxième lieu de ce genre », ambitionne Paul-Arthur. Le Grand Avignon, la Ville d'Avignon, l'Etat, les bailleurs sociaux se sont engagés depuis 2018 dans un ambitieux programme de renouvellement urbain, baptisé « L'ambition urbaine », qui vise à métamorphoser les 3 quartiers prioritaires de la commune d'Avignon. Les objectifs : améliorer durablement le cadre de vie quotidien des 25 000 habitants qui vivent dans les quartiers Sud, Saint-Chamand et nord-est d'Avignon, favoriser la mixité, le développement économique et renouveler l'image de ces quartiers. Une enveloppe de 311 000€ est alors débloquée.

Accompagnée des associations 'Les jeunes pousses', une équipe projet pluridisciplinaire se constitue. Des questionnaires en ligne sont envoyés aux associations de quartiers, centres sociaux, conseillers citoyens et habitants. Un véritable engouement est constaté et a certainement même renforcé l'émulation autour des enjeux de l'agriculture urbaine, des circuits courts, de l'écologie, et de solidarité. L'équipe du Tipi est

Ecrit par le 22 juillet 2024

en perpétuelle réflexion, « on teste des choses, on fait appel à des collectifs, on fait chanter des artistes pour amener du monde qui ne serait pas venu spontanément. » Chaque soirée propose une ambiance, un univers, rien n'est identique.



La friperie vous réserve de belles surprises, à prix abordable ! Photo : Linda Mansouri

4 salariés, 600 adhérents

L'équipe est forte de 100 bénévoles et 600 adhérents à ce jour soutiennent financièrement l'aventure. Objectif ? 1000 adhérents d'ici la fin de l'année. Un chiffre réaliste puisque pour participer aux événements, les festivaliers doivent s'acquitter du montant de l'adhésion: 5 euros. Les bénévoles s'attellent toute l'année pour aider aux 1000 tâches qu'implique une ferme de cette taille. Jardinage, aménagement, organisation d'événements, relations publiques, service, sécurité, tous mettent la main à la pâte pour faire grandir le bébé. Les jeudis, l'aide est protéiforme, les samedis, un programme d'action est défini au préalable. Dans les rangs figurent également des jeunes munis d'un contrat de service

Ecrit par le 22 juillet 2024

civique et des stagiaires.

4 personnes sont salariées sur la ferme du Tipi et la Champignonnière, dont 2 agronomes. « Notre [champignonnière](#) est installée dans l'une des caves voutées de l'hôtel La Mirande, en plein cœur d'Avignon. Nos champignons sont produits sur du marc de café que nous récoltons chez les commerçants du centre-ville. Une fois les champignons récoltés, le substrat est recyclé au Tipi pour amender les cultures. Nos champignons sont disponibles à la vente dans les épiceries. »



Emma Castanier, fondatrice de Pilea Project. Production de plante d'intérieur locale et éthique, ateliers, service d'entretien. Photo: Linda Mansouri

Unir le centre-ville aux quartiers prioritaires

« Mon challenge, c'est de réunir des publics provenant de lieux variés. » Le centre-ville se mêle à la périphérie, les quartiers prioritaires aux pavillons plus aisés. Ici, plus de barrières mais des ponts et des

Écrit par le 22 juillet 2024

passerelles autour d'un mode de consommation responsable. Le modèle économique ? Il est axé sur l'évènementiel et la consommation sur place. « Même si un évènement comme cette soirée ne nous rapporte en réalité pas grand chose vu les artistes que l'on fait venir », souligne Paul-Arthur Klein. Les cultures de fruits et légumes sont offertes aux adhérents. Mais l'objectif demeure une vente des produits au sein de la ceinture verte de la Barthelasse et une mise à disposition dans des épiceries solidaires. « On est conscient que le travail est énorme », précise le directeur. Ne dit-on pas que la volonté donne des ailes ?

57 Avenue Eisenhower, Avignon, <http://www.lesitedutipi.fr/>; 06 26 76 75 00.



15 arbres fruitiers, des serres et beaucoup d'amour. Photo: Linda Mansouri

Ecrit par le 22 juillet 2024



Une petite partie de pétanque ? Photo: Linda Mansouri

Démocratie foncière : paysages, agriculture, consommation, que voulons-nous pour demain ?

Que seront demain nos territoires ? Quels paysages, quelles agricultures, quelle qualité de vie

Ecrit par le 22 juillet 2024

souhaitons-nous ? À l'heure où les pratiques agricoles et alimentaires évoluent, où l'écologie et la consommation sont au cœur des préoccupations, le débat sur l'usage des sols disponibles est plus que jamais d'actualité. C'est pourquoi, de juin à septembre 2021, la Safer Paca (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural de Provence-Alpes-Côte d'Azur) lance une large concertation citoyenne afin de définir ses priorités, inscrites dans son prochain PPAS (Programme pluriannuel d'activité des Safer).

Les enjeux majeurs de l'aménagement du territoire

Paysages, agriculture, écologie, qualité de vie, consommation locale, emplois, logements...Les choix stratégiques arrêtés dans le PPAS sont déterminants pour l'avenir des territoires. Car il s'agit non seulement d'assurer le renouvellement des générations d'agriculteurs mais aussi de développer une agriculture dynamique et à taille humaine, de garantir le développement durable des territoires et la préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers. Parce que le PPAS constitue la feuille de route de la Safer Paca pour gérer les arbitrages entre intérêt collectif et intérêts particuliers sur la question de l'occupation des sols et de la taille des exploitations, cette concertation portera notamment sur trois thématiques porteuses de 'tensions positives et fertiles' : alimentation et agricultures, activité économique et cadre de vie.

La démarche de concertation

La Safer Paca innove avec ce dispositif de 'démocratie foncière' qui implique les citoyens, dans leur plus grande diversité. Douze réunions publiques sont organisées dans les départements de la région Sud Paca. Chaque réunion se décline sous forme d'ateliers de travail, dont la restitution va nourrir le bilan général de la concertation. De plus, une plateforme internet adossée au site www.safer-paca.com/concertation permettra de prolonger les échanges et, pour ceux et celles qui ne peuvent se déplacer, de s'exprimer. A l'issue de la concertation, la Safer Provence-Alpes-Côte d'Azur expliquera comment elle a pris en compte les contributions citoyennes dans l'élaboration de sa stratégie pour les 6 années à venir.

Mission

Sous la double tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Économie, la Safer Paca observe et régule le marché foncier des espaces ruraux et périurbains. Dans les mois à venir, elle doit prochainement élaborer son futur Programme Pluriannuel d'Activité (PPAS), qui détermine ses orientations stratégiques pour les années 2022-2028. La Safer Paca a choisi d'y associer les citoyens et habitants de la région dans le cadre d'une vaste concertation citoyenne.

Calendrier

- Fin juin - début juillet 2021 : 1ère tournée des ateliers sur les six départements de la Région Sud Paca
- 29 juin : Territoire Durance Luberon Verdon - Salle Polyvalente, Le Village, Pierrevert (04)
- 30 juin : Territoire Bassin de vie d'Avignon - lieu précisé ultérieurement (84)
- 1er juillet : Territoire Briançonnais - Salle des associations, 45 avenue de la République, Briançon (05)
- 5 juillet : Territoire

Ecrit par le 22 juillet 2024

Draguignan - Auditorium de Draguignan, 660 Boulevard John Kennedy, Draguignan (83) • Septembre 2021 : 2ème tournée des ateliers sur les six départements de la Région Sud Paca - les lieux seront précisés ultérieurement. • 9 septembre : Gap (05) • 14 septembre : Pays d'Arles (13) • 21 septembre : Nice (06) • 23 septembre : Mazan (84)

M.H.

Les infos pratiques

Pour s'inscrire et participer : www.safer-paca.com/concertation. La démarche en images : <https://www.youtube.com/watch?v=GQ5CUjdigxc&feature=youtu.be>

L'amandier en fleur de Vincent Van Gogh

La Cove : grande collecte de téléphones usagers au profit de personnes en difficulté sociale

Ecrit par le 22 juillet 2024



La Cove (Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin) s'associe à ecosystem.eco pour organiser une grande collecte solidaire d'anciens téléphones portables auprès de ses habitants.

Cette collecte exceptionnelle a débuté symboliquement le 5 juin, journée internationale de l'environnement et est organisée à l'occasion du Tour de France. Grâce aux dons, ecosystem, l'éco-organisme en charge de la seconde vie des équipements électriques, offrira jusqu'à 100 téléphones reconditionnés à des personnes en difficulté sociale.

Peu importe qu'ils soient cassés, fonctionnels, avec ou sans valeur, récents ou non, tous les anciens mobiles sont acceptés. Il est également possible de donner une seconde vie à tous ses équipements électriques et électroniques. L'essentiel est de participer et de faire sortir les 50M de téléphones inutilisés stockés dans nos tiroirs au fur et à mesure des années.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Pour participer, rendez-vous sur l'un des 5 points de collecte ou connectez-vous sur le site : jedonnemontelephone.fr. Les 5 points de collecte du territoire se situent à l'accueil de l'Hôtel de la CoVe à Carpentras, à la mairie de Malaucène, à la mairie de Bédoin, et dans les déchèteries de Carpentras et Malaucène. Chaque geste de don compte et permettra à ecosystem de réparer des téléphones qui seront offerts lors d'une cérémonie officielle le 7 juillet, sur le village du Tour de France à Malaucène.

L.M.

(Vidéo) Des chercheurs avignonnais protègent les vignes des champignons



Des chercheurs de l'Université d'Avignon sont à l'origine d'un dispositif unique protégeant les plantes (vignes et fraises) en les exposant à un rayonnement. [UV Boosting](#) conçoit des équipements de stimulation de défense naturelle des plantes par flashes UV, permettant de réduire les besoins en fongicides.

Ecrit par le 22 juillet 2024

« Il n'existe aucune technologie comparable sur le marché »

Lauréate du concours d'innovation 'i-nov' du programme d'investissements d'avenir opéré par l'[Ademe](#), la start-up a ainsi bénéficié d'un soutien financier. « Ce projet se distinguait des autres parce qu'il n'apporte aucun intrant et agit en préventif. Il n'existe aucune technologie comparable sur le marché. Ses effets ont été reconnus dans le cadre des certificats d'économie de produits phytopharmaceutiques », explique [Thomas Eglin](#), coordinateur recherche et développement à l'Ademe.

Après avoir découvert que les flashes UV-C augmentent la résistance des plantes face à divers pathogènes, les chercheurs de l'Université d'Avignon [Laurent Urban](#) et [Jawad Aarouf](#) déposent un premier brevet en 2015. C'est donc accompagnés par l'[Université d'Avignon](#) et la [Satt Sud-Est](#), qu'ils s'associent à Yves Matton, co-fondateur de [Technofunders](#), pour créer ensemble UV boosting en 2016.

Réduire la dépendance aux produits fongicides

Cette technologie innovante consiste à stimuler les défenses naturelles de la plante grâce aux flashes UV-C, provoquant le déclenchement d'un mécanisme de défense avant même l'apparition d'un pathogène : la plante est ainsi plus résistante et les dégâts du pathogène sont limités. Les équipements proposés ont divers avantages et permettent notamment une cadence de traitement flexible, s'adaptent à l'essentiel des engins agricoles standards et ne nécessitent pas de consommable.

Sécuriser les récoltes

Cette solution pour lutter contre les champignons qui contaminent la vigne, permet de réduire de 30 à 60 % l'usage des pesticides. Elle aide les viticulteurs à anticiper les réglementations et à sécuriser les récoltes en biologique tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Enfin, Hélios, c'est son nom, peut être utilisé quelle que soit la météo, et n'entraîne aucun phénomène de résistance de la plante.

[UV boosting](#) participera à la journée portes ouvertes organisée le 9 juin par [KRD équipements](#). Frederick Breysse et Nicolas Pascouau seront sur place pour présenter les diverses solutions. Pour vous inscrire, [cliquez ici](#).