

Ecrit par le 26 novembre 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 26 novembre 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 26 novembre 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

Écrit par le 26 novembre 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 26 novembre 2024



Écrit par le 26 novembre 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 26 novembre 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 artisanne 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 26 novembre 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 26 novembre 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 26 novembre 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 26 novembre 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. »

Écrit par le 26 novembre 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 le 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 26 novembre 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 26 novembre 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... »

Transition écologique : les ateliers de la Cove et France active Paca

Écrit par le 26 novembre 2024



[La Cove](#) et [France active Paca](#) mettent en place des ateliers et permanences gratuits pour accompagner les entreprises dans la prise en compte de la transition écologique au sein de leur structure, de septembre à novembre 2021.

Le premier atelier aura lieu le jeudi 9 septembre de 17h à 19h dans les locaux de 'Mon Premier Bureau' à Carpentras. Le thème ? la sensibilisation à la transition écologique. Les inscriptions se font via le formulaire en ligne sur : <https://bit.ly/3iXErjp>.

Le calendrier complet des ateliers est disponible en suivant ce lien : <https://bit.ly/37WQ5om>. Pour toute demande d'information, contacter le service du Développement Économique de la Cove au 04 90 67 69 24 ; contact@laprovencecreative.fr.

L.M.

Ecrit par le 26 novembre 2024

Nettoyage de Monteux par l'École de la nature

Ecrit par le 26 novembre 2024



Ecrit par le 26 novembre 2024

Les ados de l'École de la nature étaient au pont Naquet il y a quelques jours. Objectif ? Opération nettoyage et propreté des lieux.

« Triste résultat une fois de plus... Les lieux sont pourtant équipés de poubelles. Pour le respect de notre planète, de notre belle ville et des agents de propreté : merci d'utiliser les containers prévus à cet effet et/ou de vous rendre à la déchetterie GRATUITE. Merci aux jeunes montiliens et aux animateurs pour cette action citoyenne », déclare la municipalité.

L'accueil sans hébergement, habilité par la direction départementale de la cohésion sociale, fonctionne tous les mercredis de 11h30 à 18h30 en période scolaire et tous les jours des petites vacances (sauf Noël) ainsi que l'été. De nombreuses activités, étudiées en fonction de la tranche d'âge et de son rythme spécifique, sont proposées : sorties à thème, sport, activités manuelles, culturelles, etc. Des camps et veillées sont également organisés pendant les vacances d'été.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 26 novembre 2024



Écrit par le 26 novembre 2024

Crédit: Ecole de la nature.

L.M.

Jusqu'à 1 500€ d'aide pour un vélo électrique



Depuis le 26 juillet 2021, pour inciter les particuliers à se tourner vers des modes de transport plus propres, le gouvernement a étendu [la prime à la conversion](#) aux personnes qui achètent un vélo à assistance électrique (VAE) afin de remplacer un véhicule thermique.

Le montant de l'aide est plafonné à 1 500€, et 40% du coût de l'acquisition du cycle. Selon [01 Net](#), cette aide est élargie aux « vélos cargos acquis par des particuliers, des collectivités locales, des associations

Ecrit par le 26 novembre 2024

ou des professionnels ». Avec cette possibilité, le plafond est de 1000€.

Quelles conditions ?

Premièrement, il est nécessaire d'avoir plus de 18 ans et de résider en France. Il vous faudra également vous séparer de votre véhicule thermique. Sont concernés, les diesels avant 2011 et les modèles essences avant 2006. L'achat devra aussi être réalisé entre le 26 juillet 2021 et décembre 2021. Le VAE acheté ou loué ne doit pas disposer d'une batterie au plomb. Il doit également être identifié et gravé. La prime à la conversion serait à première vue cumulable avec le bonus classique.

Vous bénéficiez d'une surprime si vous habitez ou travaillez dans une zone à faible émission mobilité (ZFE): partie du territoire d'une collectivité dont l'accès est limité pour les véhicules les plus polluants, et que votre collectivité territoriale (commune, département, région, collectivité) vous a versé une aide pour acheter ou louer un vélo à assistance électrique. Le montant de la surprime est identique à l'aide versée par la collectivité territoriale, dans la limite de 1 000 €.

Faire la demande

Si le professionnel (vendeur ou loueur du vélo, organisme ayant accordé un microcrédit véhicule propre) ne vous fait pas l'avance de la prime, vous devez faire la [demande en ligne](#). Vous avez 6 mois à partir de la date de facturation de votre nouveau vélo électrique pour déposer votre demande, ou, dans le cas d'une location, de versement du 1^{er} loyer.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

La Fresque du climat : les décideurs du Vaucluse face aux enjeux de transition

Ecrit par le 26 novembre 2024



Dans le cadre des 30 ans de la Fête de la science et de la Semaine européenne du développement durable, l'association animant le réseau www.eco-lab.fr organise un événement en direction des décideurs du Vaucluse (élus, responsables d'institutions et chefs d'entreprises).

A la manette ? Les structures du réseau Education à l'environnement et au développement durable du Vaucluse (EEDD84), porté par l'association Eco-lab' Environnement. Lundi 27 septembre 2021, au centre de Congrès du palais des Papes, « Nous invitons les élus à venir expérimenter l'atelier scientifique Fresque du climat, sur une demi-journée, et donner ainsi de la visibilité aux questions de développement durable sur notre territoire. » Objectif ? Déployer largement cet outil pédagogique dans le Vaucluse. Il sera suivi d'une conférence animée sur les leviers d'action à leur échelle pour répondre aux enjeux de la transition.

Ecrit par le 26 novembre 2024

Qui sera présent ?

80 personnes sont attendues, parmi lesquelles des maires du Vaucluse et élus des collectivités locales, des responsables d'institutions, des représentants du tissu économique du territoire, des chefs d'entreprise... Le Préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume sera également présent. Le lien d'inscription : <https://forms.gle/pHAzP6PBRKDtAksc7> ou par téléphone au 06 23 60 14 08.

La Fresque du climat

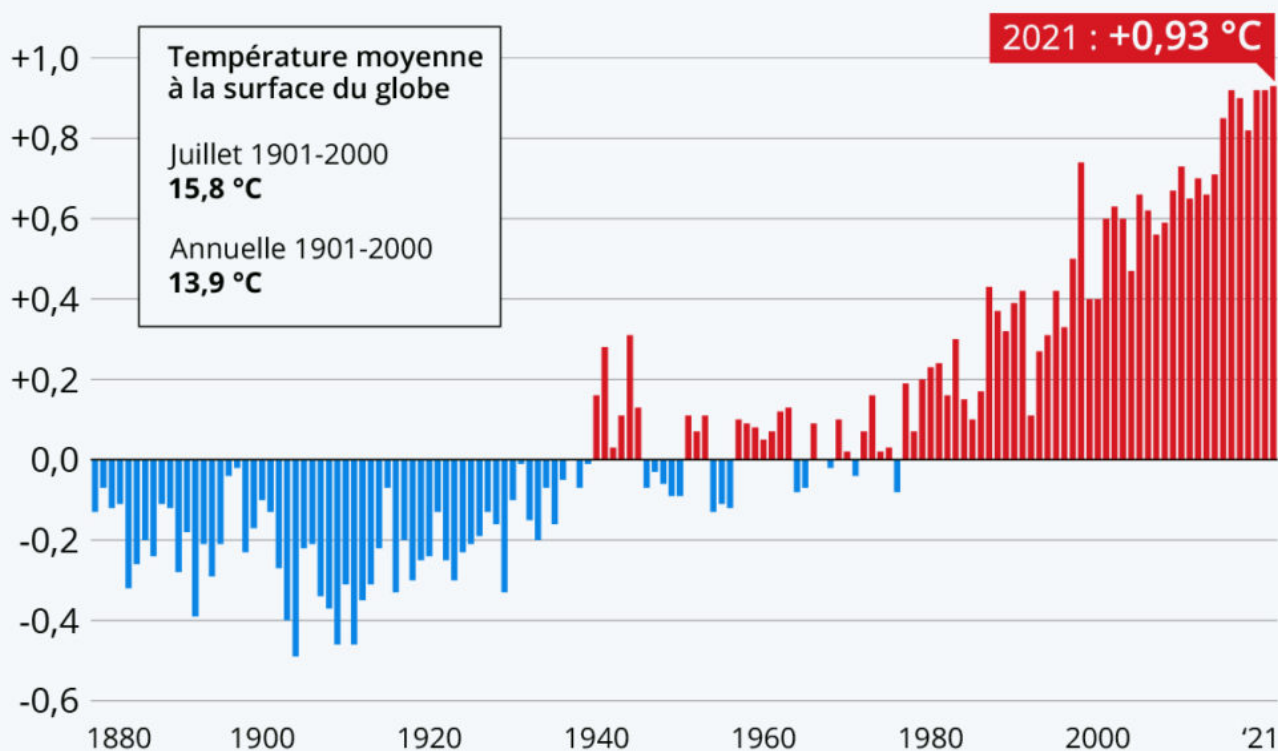
La Fresque du climat a été élaborée avec les données du GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat), elle permet de comprendre les liens de causes à effets entre les activités humaines et leurs conséquences climatiques. Depuis 2019, 200 000 personnes l'ont déjà expérimentée en France et dans le monde. Plus d'informations : <https://fresqueduclimat.org>

Juillet 2021, le mois le plus chaud jamais mesuré sur Terre

Ecrit par le 26 novembre 2024

Juillet 2021, le mois le plus chaud jamais mesuré

Anomalies de température de la surface de la Terre en juillet (par rapport à la moyenne du 20e siècle)



Source : NOAA



statista

Dans la foulée du dernier rapport du GIEC sur l'[état du changement climatique](#), la NOAA (Agence américaine d'observation océanique et atmosphérique) [a annoncé](#) que nous venions officiellement de vivre le mois le plus chaud jamais enregistré sur Terre depuis le début des relevés en 1880.

En juillet 2021, la température globale de la surface de notre planète a dépassé de 0,93 °C la moyenne du

Écrit par le 26 novembre 2024

20e siècle, établissant un nouveau record mensuel. Le mois de juillet étant le plus chaud de l'année sur [Terre](#), avec une température de surface moyenne de 15,8 °C, cela fait donc de juillet 2021 le mois le plus chaud jamais mesuré à l'échelle du globe. « Ce nouveau record s'ajoute à la voie inquiétante et perturbatrice que le changement climatique a tracée pour le monde », a déclaré le directeur de la NOAA, Rick Spinrad, lors de l'annonce.

Comme le montre notre graphique, les anomalies de température en juillet indiquent clairement une tendance au réchauffement au cours du siècle écoulé, les sept derniers mois de juillet figurant tous parmi les sept plus chauds jamais enregistrés. Avec les grands [incendies de forêt](#) causés par la [chaleur extrême](#) et la sécheresse qui font rage en Europe et en Amérique du Nord, l'impact du réchauffement climatique est de nos jours de plus en plus visible, alors que d'autres [phénomènes météorologiques extrêmes](#) sont également amenés à se produire plus fréquemment.

Tristan Gaudiaut, pour [Statista](#)

Incendies de forêt : 2021, l'été de tous les extrêmes

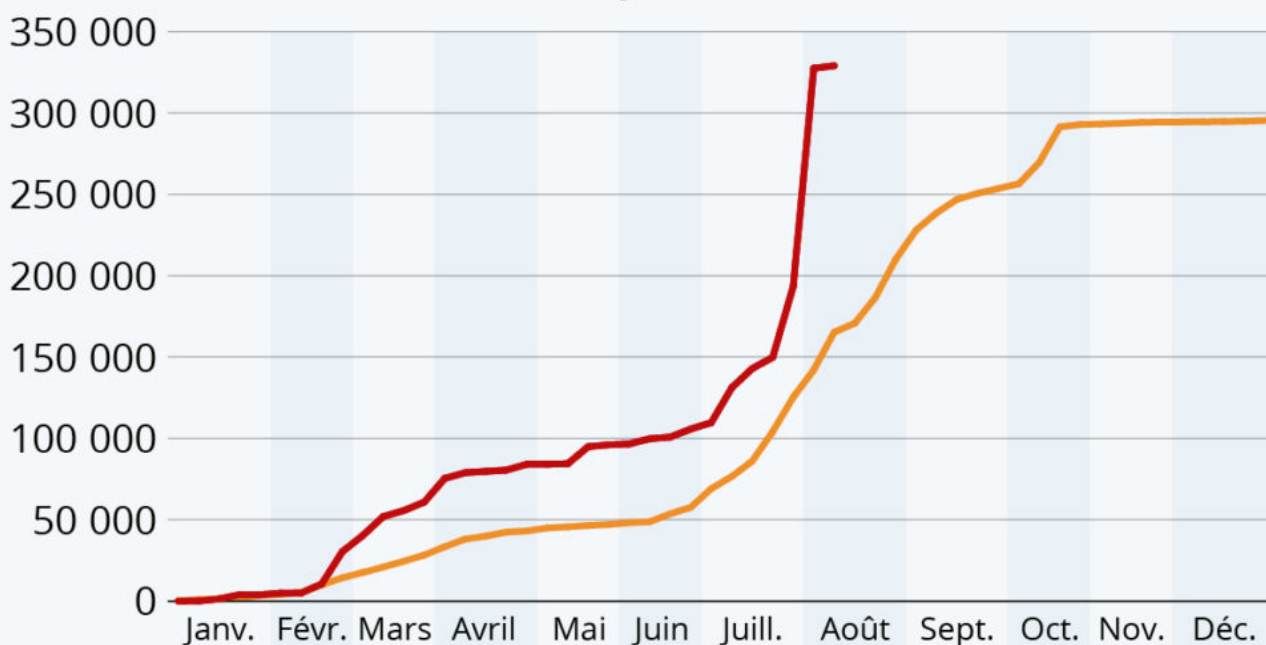
Ecrit par le 26 novembre 2024

Incendies : l'été de tous les extrêmes

Surface brûlée cumulée suite aux incendies de forêt dans l'UE (en hectares) *



— 2021 — Moyenne 2008-2020



* seuls les incendies d'une surface de plus de 30 hectares sont répertoriés.

Source : EFFIS



statista 

Nous ne sommes que le 12 août mais le constat est d'ores et déjà clair : 2021 sera une [année extrême](#) pour l'[Europe](#) en matière d'incendies de forêt. Au sein de l'UE, ce constat concerne principalement le Sud du continent. En Grèce, par exemple, la superficie brûlée lors de grands incendies de forêt (seuls les incendies à partir de 30 hectares sont répertoriés) est déjà sept fois plus grande qu'en 2020.

Ecrit par le 26 novembre 2024

Idem en Italie où le Système européen d'information sur les incendies de forêt (EFFIS) a enregistré une augmentation d'environ 93 pour cent.

La comparaison présentée dans notre graphique Statista montre également la [puissance de ces incendies](#). Alors que 329 088 hectares ont déjà été détruits par les flammes au cours de grands incendies dans l'année en cours, la moyenne entre 2008 et 2020 était d'environ 295 000 hectares en douze mois.

La situation est également préoccupante [dans l'Hexagone](#) : selon les données EFFIS, le nombre de feux de forêt répertoriés est déjà presque cinq fois supérieure à la moyenne 2008-2020 et près de 23 000 hectares ont déjà été ravagés par les flammes (contre 7270 en moyenne à la même date depuis 2008).

De Claire Jenik pour [Statista](#)

Vauclusiens, quel est pour vous le tourisme de demain ?

Ecrit par le 26 novembre 2024



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 du territoire et répondre aux enjeux touristiques actuels et futurs.

Ecrit par le 26 novembre 2024

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 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.

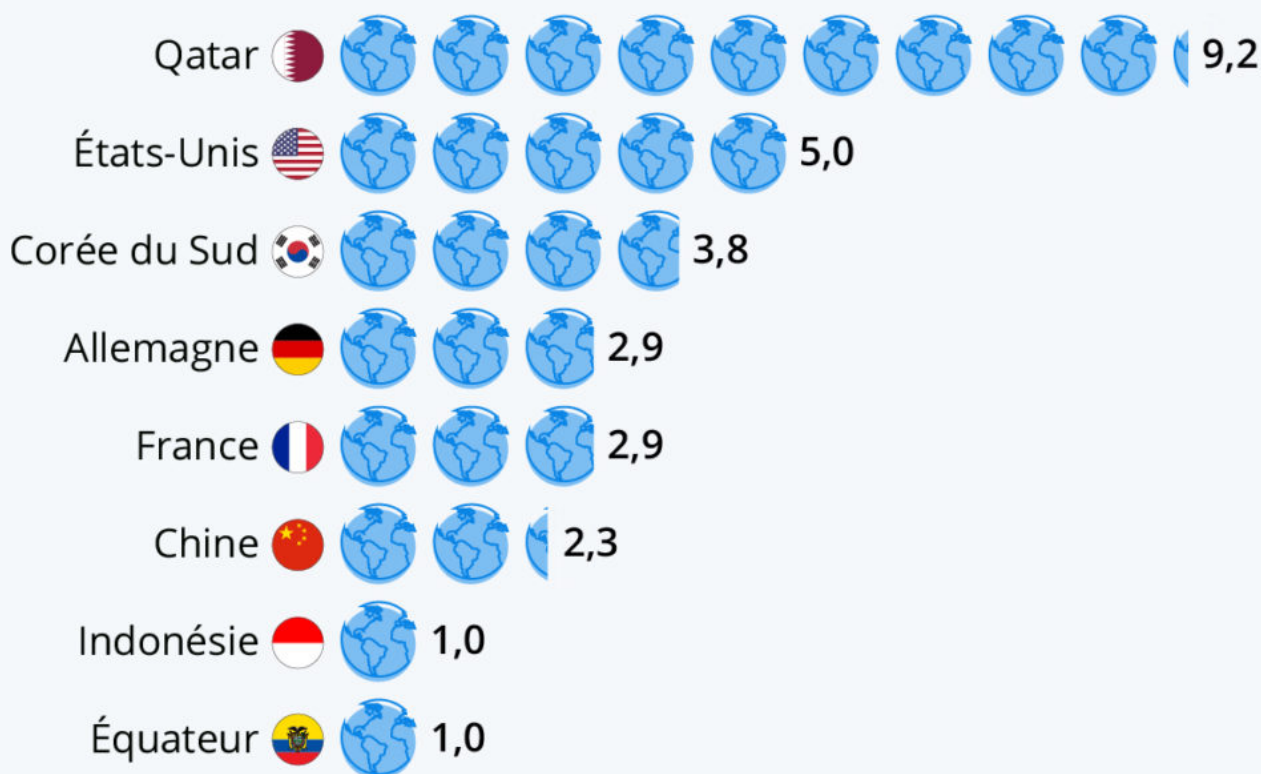
L.M.

L'humanité vit à crédit

Ecrit par le 26 novembre 2024

The world is not enough

Nombre de terres nécessaires si la population mondiale vivait comme les habitants de ...



Sélection de pays. Dernières données disponibles : 2017.

Source : Global Footprint Network




Depuis hier, 29 juillet 2021, notre seule planète ne suffit plus à subvenir à la consommation annuelle de la population mondiale dans les limites de la capacité de régénération des [ressources terrestres](#). En ce jour du « dépassement de la Terre », l'humanité vit à crédit et il faudrait en effet 1,75 Terre pour subvenir aux besoins de tous les habitants de la planète en 2021, révèle l'ONG [Global Footprint Network](#).

Écrit par le 26 novembre 2024

D'année en année, la date de ce jour ne cesse d'avancer : en 1970, la date du dépassement était le 29 décembre, puis le 5 octobre en 1995, le 26 août en 2005 et le 1er août en 2018. Seule exception de ces dernières années fût 2020 : en raison de la pandémie et de ses confinements, la date du Jour de dépassement avait alors été le 22 août 2020.

Comme le suggèrent les données de Global Footprint, les populations mondiales ne sont pas toutes responsables de l'épuisement des ressources dans les mêmes proportions : si le monde entier avait le train de vie moyen des Américains, il faudrait cinq planètes pour vivre. Avec le train de vie français moyen on aurait besoin d'un peu moins de trois planètes, contre un peu plus de deux avec le niveau de consommation des Chinois. L'Indonésie et l'Équateur font en revanche partie des meilleurs élèves, comme révèle notre graphique.

De Claire Jenik pour [Statista](#)