

Ecrit par le 3 avril 2025

# Nicholas Hill, fondateur de Real Land : 'Les deux bâtiments L'Aurore s'élèveront fin 2025 à Agroparc'

C'est en présence de [Joël Guin](#), président du [Grand Avignon](#) et [Paul-Roger Gontard](#) adjoint au maire d'Avignon, représentant [Cécile Helle](#), que le promoteur immobilier privé britannique [Nicholas Hill](#), fondateur de [Real Land](#) a posé la première pierre d'un ensemble de deux bâtiments de bureaux, baptisés L'Aurore, situés 340-346, chemin des Meinajaries, [technopôle Agroparc](#) à Avignon. L'investissement global -terrain + construction- se monte à de plus de 10,540M€ HT.

## Copyright Real Land

### Dans le détail

Les deux bâtiments indépendants, l'Aurore, labellisés BDM ([Bâtiment durable Méditerranée](#)) seront construits pour l'un en R+1 et pour l'autre en R+2 pour une surface totale de 3 379m<sup>2</sup> de bureaux sur l'ancien parking et base de vie durant la construction du siège du Grand Avignon, d'une surface terrain de 6 569m<sup>2</sup>. Signe distinctif ? Les façades métalliques, visibles depuis la route de Marseille, arboreront un aspect cuivré. Près de 110 places de parking sont prévues dont 78 en sous-sol sous l'un des bâtiments afin de laisser plus de place au paysage. Le montant de l'opération global -construction + terrain- est estimé à 10,540M€.

### 110 lots de bureaux proposés

Les bâtiments, qui pourraient offrir 110 lots de bureaux -l'un 50 et l'autre 60-, et dont le permis de construire a été délivré le 20 février dernier, jouxteront le siège du Grand Avignon, la Banque de France et le Campus universitaire.

### Les opérations livrées en France

Nicholas Hill, fondateur de Real Land, promoteur privé d'immobilier de bureaux a déjà livré à la Ciotat où il a installé son siège : Les Vallons du Mistral à la Ciotat, 2 400m<sup>2</sup> de locaux en 2021 ; Le Panorama, Athélia IV 3 000m<sup>2</sup> en 2018 ; Le parc des Falaises 2 000m<sup>2</sup> en 2016 ; l'Espace Mistral 8 300m<sup>2</sup> en 2014 ; Les Falaises 4 000m<sup>2</sup> en 2012 ; Le Forum, Athélia IV, 4 600m<sup>2</sup> en 2006. L'Arboretum à Six-Fours-Les-Plages de 6 300 m<sup>2</sup> en 2015. Les Hauts de la Duranne à Aix-en-Provence, 4 250m<sup>2</sup> en 2006 et Les Jardins de la Duranne 5 800m<sup>2</sup> en 2005.

### Les projets récemment livrés

A la Ciotat : L'Espace Mistral D, 3 150 m<sup>2</sup> de bureaux en R+2 sur 5 800m<sup>2</sup> de terrain ; Le Parc des

Ecrit par le 3 avril 2025

Restanques 15 800m<sup>2</sup> de locaux mixtes sur 38 800m<sup>2</sup> ; Le Tradewinds, 2 500m<sup>2</sup> de locaux en R+2 sur un terrain de 3 200m<sup>2</sup> à la Seyne-sur-Mer ; Le Phénix, 2 100 m<sup>2</sup> de locaux mixtes sur un terrain de 3 098m<sup>2</sup>.

### Les projets en cours, hors Avignon

L'Espace Figuerolles, 4 200m<sup>2</sup> de bureaux, en deux bâtiments, sur 12 676m<sup>2</sup> de terrain à Martigues. Real Land a déjà réalisé plus de 140M€ d'investissements réalisés et conduit actuellement un programme de 70M€. Ses partenaires privilégiés sont les municipalités et les agences de développement locales.



### Nicholas Hill, fondateur et dirigeant de Real Land Copyright MMH

#### L'interview

«Aujourd'hui c'est la pose de la 1<sup>re</sup> pierre. Nous lançons cette opération en blanc, c'est-à-dire sans pré-commercialisation préalable. Celle-ci débutera pendant les travaux qui commenceront en novembre

Ecrit par le 3 avril 2025

prochain. Cela veut dire qu'aujourd'hui, je n'ai ni investisseur, ni locataire. La livraison est prévue fin 2025. Les locaux pourront être loués ou vendus à des entreprises ou des investisseurs.»

### **Après un désistement de Nexity**

«Nous avons repris l'opération en avril dernier, après le désistement de l'opérateur national Nexity qui n'a pas, en cinq ans, commercialisé les bâtiments. Nous avons fait un transfert du permis de construire qu'ils avaient obtenu. C'est l'[agence CBRE d'Avignon](#) qui sera en charge de la commercialisation des locaux d'activités en local, ainsi que notre propre agence, qui elle oeuvre sur Internet.»

### **Pénurie de foncier d'entreprise**

«Nous vivons une pénurie de foncier dans l'immobilier d'entreprise. Notre démarche est de cibler les marchés étroits. Par exemple, à Avignon, il n'y a pas du tout d'offre ni de demande d'immobilier de locaux et bureaux. Ainsi, si vous êtes chef d'entreprise et que vous recherchez des locaux, je serai votre seul interlocuteur. Tandis que si vous allez à Marseille ou Aix-en-Provence, le marché est très important et compte de nombreux acteurs. J'ai procédé de la même manière dans la zone industrielle Athélia à la Ciotat, où se situe notre siège et où j'ai produit 45 000m<sup>2</sup> de construction. Ce sont les seuls locaux récents sortis de terre depuis 2009, pour lesquels je suis, une fois encore, le seul interlocuteur. En ce sens, je suis très confiant que nous trouvons des repreneurs.»

### **Pourquoi les labels sont-ils si importants ?**

«Nous avons pris la décision de labelliser tous nos programmes parce qu'il s'agit réellement d'une demande de la part des investisseurs et des futurs acquéreurs. Cette décision vient juste d'être prise et les futurs bâtiments L'Aurore seront labellisés BDM bronze. Je vais voir avec mes équipes si je peux l'upgrader pour atteindre l'argent. La plupart de nos clients sont des groupes nationaux et internationaux dont les directions ne cautionnent un projet que s'il est labellisé. Sans cela les opérations ne se font pas. Même des professionnels de la Région m'ont dit qu'ils ne pouvaient pas s'engager dans une opération si celle-ci ne détenait pas de labels. Il faut cocher les cases, adapter la demande des labels à la typologie de la région. Ici il s'agit du Label Bâtiment Durable Méditerranéen, ce qui est en corrélation avec le territoire.»

### **Comment se porte le marché des bureaux et locaux ?**

«Je pense qu'il n'y a pas un marché mais des sous marchés : géographique, de qualité, de destination, de demande... La plupart de nos clients travaillent dans les nouvelles technologies qui, elles, se portent à merveille ! Ils ont des programmes qui vont sortir sur plusieurs dizaines d'années. Tandis que le sous marché des professions libérales est catastrophique : avocats, experts comptables... Il n'y a rien qui bouge. Parce qu'ils sont vraiment concernés par la situation actuelle de façon individuelle et non en groupes. »

### **Quant au télétravail ?**

« J'ai formalisé une très belle location de 800m<sup>2</sup>, avec un groupe international pour des bâtiments à la Ciotat. A cause du télétravail, ils étaient passés de 2 000m<sup>2</sup> dans un immeuble à 800m<sup>2</sup> dans mon immeuble. Donc, c'était une bonne affaire pour moi. On ne peut faire des affaires que lorsque l'on est dans une situation de changement, même en temps de crise. Lorsque rien ne bouge, il est impossible de

Ecrit par le 3 avril 2025

faire quoi que ce soit. Je me rappelle avoir fait énormément d'affaires à Johannesburg, en Afrique du Sud, à la fin des années 1980, où j'ai travaillé pendant 5 ans, alors que le pays était en pleins bouleversements de toutes sortes : désinvestissement, sanctions, attentats, destruction d'immeubles... Cela a apporté beaucoup d'opportunités parce que tout le monde cherchait à faire quelque chose. Mais lorsque l'on est dans une économie stable, rien ne se passe.»

### Stratégie de développement

«La nôtre est de continuer à nous développer, d'être à la recherche d'opportunités, d'emplacements de qualité avec des constructions de belle facture pour des locataires ou acheteurs CSP++ (catégorie sociaux professionnelle++). Tout doit rester fidèle à l'image que nous avons créé, il y a 27 ans. Notre politique ? Chaque opération finalisée doit pouvoir figurer en première page de la brochure de notre société. Tout doit être nickel de chez nickel. Comme chez un concessionnaire de voitures haut de gamme qui restera dans son créneau, quelles que soient les propositions que l'on lui fait et qui n'acceptera pas des affaires ne répondant pas à son cahier des charges.»



Ecrit par le 3 avril 2025

## De gauche à droite Nicholas Hill, Joël Guin, Paul-Roger Gontard, Vincent Chapelet

### Les entreprises qui travailleront sur le chantier ?

«[Sud Bâtiment](#), une très belle et importante entreprise dirigée par [Vincent Chapelet](#). La société est très réputée et très recommandée par notre réseau, ainsi que des sous-traitants bien connus de la profession.»

### Comment tout a commencé ?

«J'ai travaillé à Londres où j'ai commencé à gagner ma vie. Avec cet argent j'ai acquis une résidence secondaire à Sanary-sur-Mer où j'étais parti en vacances. L'agent immobilier qui m'a vendu l'appartement m'a invité à travailler, tout comme je le faisais en Grande-Bretagne, en France. Il m'a vendu un terrain de 23 000 m<sup>2</sup> à Aix-en-Provence où j'ai construit 6 000 m<sup>2</sup> de bureaux. Depuis ce moment j'ai travaillé dans les deux pays. En 2010, je cessais de travailler en Angleterre parce que je ne pouvais pas être partout, dans les deux pays. Depuis, les emplacements que nous choisissons ne sont pas à plus d'1h30 du siège à la Ciotat. Une règle qui nous permet de gérer correctement nos chantiers en allant sur place. Les investissements sont à 70% détenus par ma famille et moi et 30% émanent d'Irlandais de Dublin avec lesquels je travaille depuis 2007.»

### «Depuis notre arrivée en France, en 2004,

nous avons construit environ 65 000m<sup>2</sup> de bureaux et locaux d'activités. Les programmes en cours y ajouteront 25 000m<sup>2</sup> entre 2025-2026. Nous sommes une petite équipe, 6 personnes, pour atteindre ce résultat. Le marché de l'immobilier est un marché de réseau d'élus de métropoles, communautés d'agglomération, de communes, de municipalités, de professionnels des territoires, tous évoluant dans la sphère du domaine public.

[www.real-land.com](http://www.real-land.com)

### Le technopôle

Le technopole a été créé en 1987 pour, au départ, réunir entreprises, universitaires et chercheurs dans un environnement vert, très paysager puis des commerces et des logements sont venus compléter l'offre d'usages de ce nouveau quartier qui s'étend sur 450 hectares comprenant [Agroparc](#), le [Parc des expositions](#) et le [technoparc Pégase](#). Près de 9 000 emplois, 7 000 salariés y travaillent pour plus de 600 entreprises dont des 'booster' de l'économie tels que la [Banque de France](#), l'industriel [McCormick](#), [Lafarge](#), [GSE](#), [Saint-Gobain](#), ex-Naturex-Givaudan, [KPMG](#) ainsi que deux pépinières d'entreprises avec [Créativa](#). Les lieux y accueillent 6 400 étudiants, 750 chercheurs au sein de 6 centres de recherche. La qualité paysagère et des constructions d'Avignon Technopole ont été récompensées par le label Parc+, catégorie argent. Le site est également plébiscité pour son accès à l'autoroute A7, un aéroport dynamique en aviation d'affaires, un service de bus haute fréquence et en raison de sa proximité avec les gares SnCF, centre et TGV.

Ecrit par le 3 avril 2025

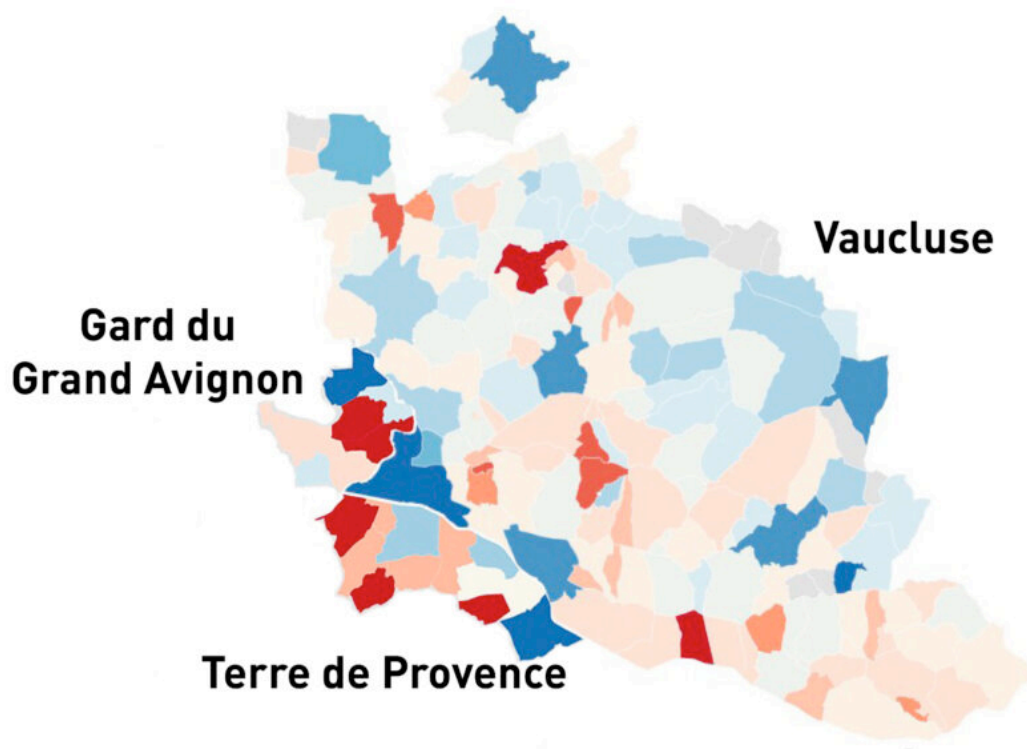


Copyright MMH

## **(DATA) Les riches de la zone d'emploi d'Avignon sont-ils résidents fiscaux dans le**

Ecrit par le 3 avril 2025

## Vaucluse ?



Le département de Vaucluse est classé par l'Insee [le 5ème département \(métropolitain\) le plus pauvre de France](#) alors que [la zone d'emploi d'Avignon](#) déborde largement en dehors de ses frontières. L'occasion de vérifier la médiane du niveau de vie des ménages fiscaux de cette zone d'attractivité initiée par le chef-lieu du département de Vaucluse et particulièrement celles du canton de Villeneuve-les-Avignon juste de l'autre côté du Rhône et de celles de Terre de Provence Agglomération juste de l'autre côté de la Durance.

Ecrit par le 3 avril 2025

[\(cartes\) Avignon : une zone d'emploi de 285 797 habitants sans LEO](#)

DP

## **(Vidéo) 'Bien bon !' le Bilan, 100 acteurs locaux y ont participé et 15 000 personnes y ont goûté**



**La 2<sup>e</sup> édition de la semaine 'Bien Bon !' -qui s'est déroulée du 16 au 22 septembre 2024- a**



Ecrit par le 3 avril 2025

**proposé sur l'ensemble du Grand Avignon des événements, rencontres, visites et dégustations mettant en lumière 100 acteurs locaux d'une alimentation saine, d'une agriculture vertueuse et de circuits courts. 15 000 personnes ont adoué le bon goût. Les communications organisées sur les réseaux sociaux ont été vues par 1 million de personnes. Un événement organisé par le [Grand Avignon](#).**



En tout ? 15 000 repas servis dont, plus précisément 10 000 repas de chefs servis dans les cantines, maisons de retraite, restaurants universitaires, d'entreprises et de centres sociaux. Un partenariat avec la [Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse](#) et son [école hôtelière](#) pour l'opération 'Cantines et cuisines animées', autour d'un menu créé par Christian Etienne et Patrice Leroy, responsable technique de l'école hôtelière ont séduit les convives des cantines des écoles d'Avignon, Entraigues, Vedène, Les Angles, Sauveterre, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Roquemaure, Rochefort-du-Gard et Saint-Saturnin-lès-Avignon ; Le restaurant de l'[INRAE](#) ; Le restaurant universitaire d'Avignon et les maisons de retraites des '[Floralies](#)' au Pontet et '[Oh Active](#)' à Avignon.

### **Les étudiants n'ont pas été oubliés**

Puisque 200 cagettes avec tous les ingrédients et les recettes pour réaliser le menu 'Bien Bon' ont été offertes par le [Crous](#) (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) aux campus du centre-ville et d'Agroparc.

### **Chez Semailles puis à l'Opéra**

Ecrit par le 3 avril 2025

Près de 70 personnes ont partagé un repas des chefs réalisé par les centres sociaux à la Ferme maraichère sociale [Semailles](#) tandis que 60 autres convives ont dégusté un repas conçu et réalisé par le chef Pascal Auger -du restaurant de la Vielle Fontaine de l'Hôtel d'Europe à Avignon Intramuros-, à l'[Opéra Grand Avignon](#) accompagné, en musique par les [artistes](#) de l'Opéra Grand Avignon.



### Chez Semailles Copyright Grand Avignon

#### 1 600 personnes séduites par la street Food

Près de 14 plats cuisinés par des food trucks, à base de produits locaux et de saison, ont été dégustés et, aussi, jugés par un jury de chefs et d'élu. 1er Prix (Or) : Pain perdu, avec son Croque perdu provençal 2e prix (Argent) : Les fines herbes, avec sa Focaccia garnie ; 3e prix (Bronze) : La Crêpe qui roule, avec sa Galette Salée 'l'italienne' ; Coup de cœur (Grand Avignon + Chefs) : Aux délices d'Angel, avec sa coupe glacée ; Coup de cœur du public La saucisse avec son plateau de 3 saucisses tranchées.

#### 300 personnes parties à la découverte de l'agriculture et de l'agro-alimentaire

7 itinéraires à pied ou à vélo ont invité les habitants à la découverte des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Grand Avignon avec les saveurs responsables de l'[Ecomin](#), L'île agricole de la

Ecrit par le 3 avril 2025

Barthelasse, la table des cardinaux de Villeneuve-lès-Avignon, Terroir et vin dans le Gard, la boucle gourmande de Velleron ; le Retour à la terre en ceinture verte d'Avignon et les accords vins et chocolats en Avignon. 300 personnes y ont participé ainsi qu'aux visites des entreprises.



### Copyright Grand Avignon

#### Des entreprises ont ouvert leurs portes

Comme la [Brasserie La Comédienne](#) ; [Local en bocal](#) ; [Biovence](#) ; [Ferme la Reboule](#), en partenariat avec [Food'In](#), et le groupe [Isema-Isara](#).

#### Une conférence suivie par 200 personnes

[Périco Légasse](#), journaliste et critique gastronomique, notamment à l'hebdomadaire Marianne depuis 30 ans a évoqué l'alimentation, le terroir et la gastronomie qu'il faut entendre comme un patrimoine, un héritage, un art de vivre, l'élément important d'une civilisation.

Ecrit par le 3 avril 2025



**Copyright Grand Avignon**

### **2 000 promeneurs gourmands à Villeneuve-lès-Avignon**

C'est le nom de la petite foire gourmande organisée en plein centre-ville sur une journée, proposant aux passants de regarder comment les chefs cuisinaient des produits locaux et frais et à tous de goûter aux mets proposés.

### **Des banquets champêtres secrets**

Le dernier jour de cette semaine 900 menus de chefs ont été servis dans des lieux dévoilés au dernier moment. Ainsi Mathieu Desmarest (Pollen et Bibendum) était au Château Terre Forte à Rochefort-du-

Ecrit par le 3 avril 2025

Gard ; Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot) et Aurélie Colmant (Première édition) dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance ; Christophe Chiavola (Le Prieuré) à la Respelid' à Avignon et Grégory Dandel (Acte 2) au Château Saint-Laurent à Morières-lès-Avignon, pour remettre à chacun son panier gourmand.

## Vélopop' électrique : la preuve par 100 000 !



En prenant 'un coup de jus', les Vélopop' semblent avoir séduit un nouveau public. En effet [en passant à l'électrique depuis le 5 juin dernier](#), l'offre de vélo en libre-service de la Communauté d'agglomération du Grand Avignon lancée en 2009 a enregistré 100 000 trajets en 4 mois. A titre de comparaison, le record annuel pour les vélos classiques proposés par Vélopop' était jusqu'ici de 86 000 trajets en 2022.

Ecrit par le 3 avril 2025

Pour le Grand Avignon, l'objectif semble donc atteint puisqu'en renouvelant son parc sa volonté était de renforcer l'attractivité de son service Vélopop'.

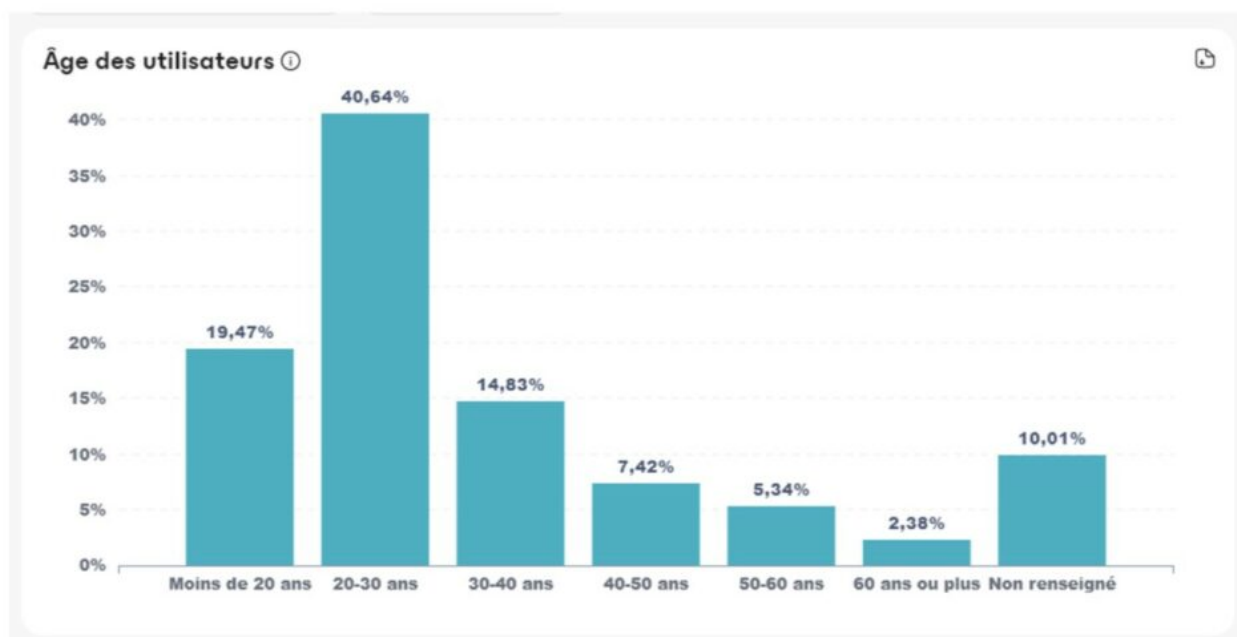
« Ce changement a permis d'attirer de nouveaux adeptes vers le vélo, grâce à la possibilité offerte par l'assistance électrique d'augmenter les distances de déplacements », se félicite l'agglomération.

### Une majorité d'homme et un grand nombre de jeunes

En moyenne, 5 trajets par vélo sont réalisés chaque jour, par 404 usagers, avec un taux de satisfaction de 88%. La durée moyenne d'un trajet est de 18 minutes, et la distance moyenne de 3 kilomètres. Les hommes (qui représentent plus de 60% des usagers) sont plus nombreux que les femmes à utiliser ce service.

La tranche des 20-30 ans représente plus 40% des utilisateurs. Elle devance les moins de 20 ans (presque 20%) puis les 30-40 ans, les 40-50 ans et les 50-60 ans. Les plus de 60 ans représentant 2,38% des 'Vélopopiste'.

Par ailleurs, durant ces 4 derniers mois, ces nouveaux Vélopop' ont effectué 28 844 heures de trajets cumulés. Cela représente une réduction de l'empreinte carbone de près de 2 tonnes de CO2.



La tranche des 20-30 ans plébiscite largement le Vélopop' : ils représentent à eux seuls 40% des usagers.

Pour obtenir ce résultat, la Grand Avignon a investi environ 1,35 M€ afin de se doter de 300 vélos électriques et 29 stations de recharge qui sont mis à la disposition des usagers dans les communes d'Avignon, Le Pontet et Villeneuve lez Avignon, 24h/24 et 7j/7.

Dans le même temps, l'agglomération a confié l'exploitation de ce nouveau service à la société Fifteen et son partenaire Vélogik. Cet exploitant assure la gestion et l'entretien permanent du dispositif, ainsi que l'animation de la Maison du Vélo, un nouveau point d'informations situé au sein du pôle d'échanges

Ecrit par le 3 avril 2025

multimodal de la gare routière d'Avignon qui informe le public sur le dispositif et la commercialisation de Vélopop'. Elle est ouverte du lundi au vendredi de 13h à 19h, et le samedi de 8h30 à 13h30.

[Grand Avignon : les Vélopop' passent à l'électrique](#)

---

## **Le Grand Avignon et Rochefort-du-Gard prennent part à la journée nationale de la résilience**

Ecrit par le 3 avril 2025



En 2022, le gouvernement a instauré la journée 'Tous résilients face aux risques'. Cette année, elle aura lieu le dimanche 13 octobre. Le [Grand Avignon](#) et la commune de [Rocheft-du-Gard](#) prennent un peu d'avance en proposant ce jeudi 10 octobre un ciné-débat sur le thème des inondations.

Au programme : la projection de deux films sur le risque inondation, des témoignages, et l'intervention de plusieurs experts en gestion de crise. Les échanges se poursuivront autour d'un apéritif offert par la mairie.

**[Inscription gratuite en ligne.](#)**

***Jeudi 10 octobre. 18h30. Le Castelas. Montée de la vielle Église. Rocheft-du-Gard.***



Ecrit par le 3 avril 2025

# Convention de partenariat entre la Chambre d'agriculture & le Grand Avignon : préserver à tout prix les terres agraires



Georgia Lambertin, présidente de [La Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et Joël Guin président du [Grand Avignon](#) ont signé une convention de partenariat pour maintenir une agriculture forte et durable. Objectif ? Préserver la vocation des terres, résorber les friches agricoles, encourager l'installation des jeunes agriculteurs et poursuivre le Programme alimentaire territorial. Le Grand Avignon met 23 100€ sur la table pour formaliser son aide.

Ecrit par le 3 avril 2025



## Joël Guin et Georgia Lambertin Copyright Grand Avignon

### Ce que la Convention prévoit

La préservation du foncier agricole menacé et plus particulièrement des secteurs agricoles prioritaires tels que la Ceinture verte d'Avignon, le Fer à cheval de Montfavet et la Plaine Sud d'Entraigues.

### Aide à la transmission des exploitations agricoles

Via les accompagnements individuels portés par la Chambre d'Agriculture, les rencontres organisées avec l'Adear84 -Association de développement de l'agriculture paysanne- ; le Forum de la transmission annuel avec la Mutualité sociale agricole, les experts-comptables et les notaires.

### La création d'un espace test agricole permanent

au mas Baudouin acquis par le Grand Avignon, constitué de plus de 5 ha et d'un bâti de 2 672m<sup>2</sup> pour permettre aux jeunes agriculteurs de tester, grandeur nature, leur activité, sur une durée maximale de 3 ans.

### Le soutien aux circuits courts

Les deux partenaires proposent leur soutien via l'organisation de chambres frigorifiques, d'épiceries

Ecrit par le 3 avril 2025

coopératives, de drives fermiers, de magasins de producteurs, le lancement d'études sur la logistique alimentaire de proximité, la promotion de l'agriculture locale et durable via des événements conduits au cours de l'année.



## Magasin de producteur Copyright Grand Avignon

### Programme alimentaire territorial

En juillet 2019, le Grand Avignon lançait le Programme alimentaire territorial (PAT) avec 200 acteurs locaux. Mission ? Préserver et valoriser une agriculture locale et diversifiée et promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement ; Réancrer les circuits courts d'approvisionnement en produits alimentaires sur le territoire ; Favoriser une alimentation saine et durable, accessible à tous et toutes ; Améliorer les pratiques durables de la restauration collective territoriale ; et Développer l'économie sociale et solidaire grâce aux activités agricoles et alimentaires

### Le PAT du Grand Avignon s'adresse à ses 200 000 habitants

Il cible plus particulièrement : les 400 agriculteurs présents sur le territoire et les porteurs de projet agricoles, les habitants des 5 quartiers politique de la Ville et plus particulièrement les 25 000 habitants des quartiers cibles du Nouveau Programme de Renouvellement Urbain (NPNRU), ainsi que les 12 000

Ecrit par le 3 avril 2025

enfants bénéficiant de la restauration scolaire municipale.

### **Etat des lieux et actions, ce qui se joue**

Le nombre d'exploitations agricoles sur le Grand Avignon a diminué de 16 % entre 2010 et 2020 (349 exploitations en 2020-Sources RGA) pendant que la surface agricole a diminué de 11 %. Il est nécessaire d'agir pour renouveler les générations et favoriser la transmission des exploitations. Le maintien des exploitations en place (viabilité et vivabilité) est au moins aussi important. La préservation des terres agraires est essentielle face au manque d'agriculteurs porteurs de projets et à la déprise agricole sur certaines zones, la spéculation foncière, l'enfrichement important de la surface agricole.

### **Le changement climatique**

Les agriculteurs sont soumis au changement climatique et doivent faire face à des épisodes de sécheresse, plus fréquents, plus marqués. Ils sont soumis à des contraintes plus fortes (variables selon les secteurs) concernant l'irrigation des cultures avec la nécessité de mettre en œuvre des pratiques économes de la ressource. Les investissements s'annoncent donc importants pour les agriculteurs et ne peuvent se faire qu'avec une vision durable de leur activité. Les agriculteurs doivent aussi continuer à diminuer l'impact environnemental de leurs activités par la mise en place de nouvelles pratiques ou techniques, également dans l'atténuation du changement climatique.

Ecrit par le 3 avril 2025



## Circuits courts Copyright Grand Avignon

### La concurrence des autres pays

Les marchés des fruits et légumes sont soumis à la concurrence d'autres pays souvent avantagés par des coûts de production plus bas et une meilleure précocité. Les productions et activités des agriculteurs doivent aussi se diversifier. La valorisation locale de la production fait partie des solutions pour améliorer la durabilité des exploitations. Il est en tout cas nécessaire de promouvoir cette production locale auprès des consommateurs du Grand Avignon.

### Les actions actuellement en place

La Chambre d'agriculture et le Grand Avignon sont d'ores et déjà présents au Salon Med'Agri porté par la Chambre régionale d'Agriculture, aux Drives fermiers en direct de nos fermes installés par la Chambre d'Agriculture, au Week-end gastronomique, au Forum sur la transmission des exploitations, aux actions en faveur de la préservation du foncier agricole et dans l'élaboration du Programme Alimentaire Territorial du Grand Avignon.

Ecrit par le 3 avril 2025



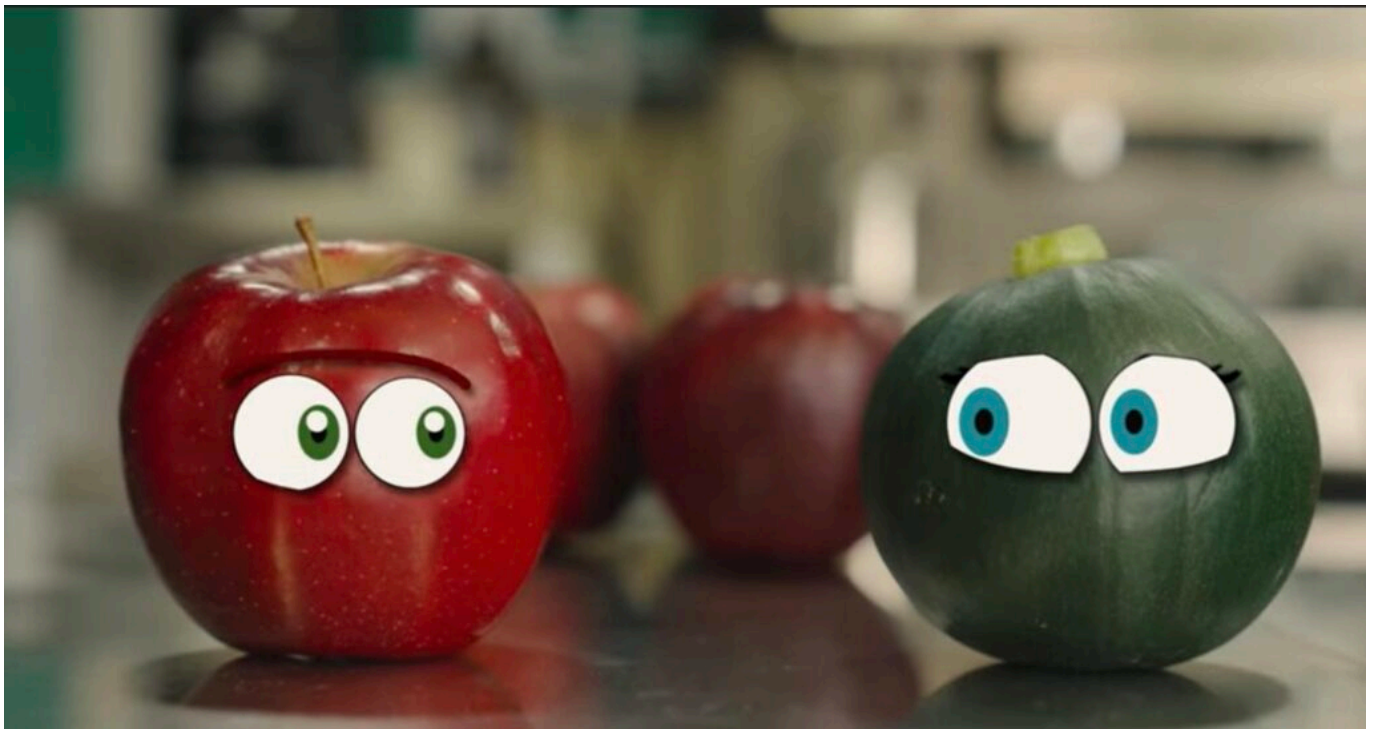
**Le Mas Baudouin Copyright Grand Avignon**

**La Chambre d'agriculture**

Ecrit par le 3 avril 2025

accompagne les agriculteurs tout au long de la vie de leur entreprise et dans le pilotage de celle-ci. Sur le plan technique il est question d'optimisation des pratiques, de performance économique, sociale et environnementale, autour d'audits, diagnostics, certifications, conseils, publications... Egalement dans la commercialisation des produits et services, notamment sur les circuits courts, la marque Bienvenue à la ferme, la valorisation des filières, les outils innovants de la smart agriculture. La Chambre d'agriculture de Vaucluse est en lien étroit avec les collectivités territoriales, travaille sur la gestion de l'eau, le foncier, la préservation des terres agraires et l'amélioration des bilans énergie et carbone et la production d'énergies renouvelables à partir du soleil ou de la biomasse..

## **(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant**



**Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des événements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand**

Ecrit par le 3 avril 2025

## **Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.**

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du [Grand Avignon](#) démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à [l'Opéra du Grand Avignon](#). Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17 septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.

Crédit Photo : le Grand Avignon

## **Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts**

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du [restaurant Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du [restaurant Pollen](#), [d'Aurélie Colmant](#) du [restaurant Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#).

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Crédit Photo : le Grand Avignon

## **Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :**

- « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.



Ecrit par le 3 avril 2025

-Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

- « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

- Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce [lien](#).

---

## Une journée manga à Caumont-sur-Durance pour les habitants du Grand Avignon

Ecrit par le 3 avril 2025



Ce dimanche 8 septembre 2024, à partir de 10h et jusqu'à 17h, une journée manga aura lieu à [la bibliothèque Pierre Vouland](#), à Caumont-sur-Durance. Une aubaine pour les habitants du [Grand Avignon](#) qui auront tout le loisir de découvrir ou de renforcer leur culture japonaise. Ces derniers sont d'ailleurs invités à se déguiser et à sortir leurs costumes afin de participer au nombreux ateliers mis en place et s'immerger au maximum dans l'ambiance nippone.

En plus des ateliers, de nombreuses animations en lien avec la culture japonaise et l'univers des mangas seront proposés. Ces célèbres bandes dessinées japonaises ont conquis un large public partout dans le monde et notamment en France, que ce soit les adultes comme les plus jeunes. En ce dimanche, les amateurs pourront acquérir de nouveaux ouvrages pour leur collection, en échanger et rencontrer des gens aussi passionnés qu'eux.

**Infos pratiques : Journée Manga. Dimanche 8 septembre 2024, de 10h à 17h. Bibliothèque Pierre Vouland, 84510 Caumont-sur-Durance. Accès gratuit.**

## Jonquerettes : la traditionnelle fête des Joncs débarque



Ce samedi 7 septembre 2024, à partir de 20h, la fête des Joncs, organisée chaque année par le comité des fêtes de la commune de Jonquerettes qui se trouve sur le territoire du [Grand Avignon](#) reviendra pour une nouvelle édition.

Au programme, soirée musicale avec la présence d'orchestres et de restauration sur place avec plusieurs buvettes qui seront installées sur le City stade de la ville. L'accès sera ouvert à tous et totalement gratuit

Ecrit par le 3 avril 2025

pour les plus grands et les plus petits.

***Infos pratiques : Fête des Joncs. Samedi 7 septembre 2024, dès 20h. City stade, 84450, Jonquerettes. Accès gratuit.***