

Ecrit par le 23 novembre 2024

Services express régionaux métropolitains : Avignon dans le bon wagon



Le territoire du bassin de vie d'Avignon figure parmi les 9 nouveaux projets de Services express régionaux métropolitains (SERM) que vient de labelliser le ministère des Transports.

Ce dispositif, porté tout particulièrement par la Région Sud, le Grand Avignon et la ville d'Avignon, visent le renforcement des épine dorsales ferroviaires avec une fréquence de type RER et la recherche d'une meilleure complémentarité avec les réseaux de bus urbains, d'autocars interurbains et l'offre de mobilité douce (piste cyclable, co-voiturage, autopartage).

Pour Avignon, ce SERM concerne huit intercommunalités de l'ensemble de son 'étoile' ferroviaire qui s'étend jusqu'à Carpentras, Orange, Arles et Pont-Saint-Espirit.

Une zone comprenant 715 000 habitants dont 90% se situent à moins 15 minutes d'une des 26 gares de ce bassin de vie. Le potentiel est particulièrement important pour le territoire puisqu'à ce jour seulement 6% des déplacements sur cette zone sont réalisés en transports en commun.

Cette labellisation n'est qu'une première étape qui doit se poursuivre par l'obtention du statut définitif par arrêté. Cette décision sera prise sur la base d'un dossier approfondi, qui précisera les objectifs, la feuille de route, le financement et la gouvernance des projets. Le calendrier des actions à venir s'étendra

Écrit par le 23 novembre 2024

donc jusqu'en 2040 via plusieurs phases dont la prochaine devrait prendre la forme d'une période d'études dont le coût est estimé à 7M€.

« Il s'agit d'un pas de plus pour apporter des réponses concrètes aux attentes des habitants de la Région qui souhaitent plus de trains. »

Renaud Muselier, président du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vers une tarification unique et une ouverture à la concurrence ?

Dans la Région Sud, les territoires d'Aix-Marseille-Provence, Toulon et Nice-Côte d'Azur figurent également dans cette 2^e vague de labellisation.

« Le Ministre a été sensible au caractère très particulier de nos 4 projets, dans le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes et qui sont tous reliés entre eux par des trains et des bus régionaux rapides et cadencés : un véritable réseau express qui nous permet de desservir nos 4 SERM et qui n'existe nulle part ailleurs, se félicite Renaud Muselier, président du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il s'agit d'un pas de plus, complémentaire à la Ligne Nouvelle Provence Côte d'Azur et aux effets de l'ouverture à la concurrence de nos TER, pour apporter des réponses concrètes aux attentes des habitants de la Région qui souhaitent plus de trains, plus de bus et une tarification unique. »

Ces neuf projets viennent s'ajouter aux quinze issus de la première vague de labellisations intervenue la semaine dernière. D'autres projets de SERM sont par ailleurs actuellement à l'étude.

Environ 800M€ vont être mobilisés par l'État pour soutenir ces projets, au travers du plan de relance et par le biais des contrats de plan État-Régions 2023-2027 (CPER).

« Ce travail de préfiguration des projets de SERM doit permettre de faire émerger une vision et des objectifs communs aux acteurs locaux, répondant aux besoins de mobilité quotidienne des habitants, autour d'une gouvernance claire », explique le ministère des Transports.

Ecrit par le 23 novembre 2024

Services express régionaux métropolitains (SERM)



Ecrit par le 23 novembre 2024

Grand Avignon : un évènement culinaire pour partager les futures recettes du « Bien Bon Gourmand »

Plusieurs chefs gastronomiques avignonnais qui ont participé à l'élaboration des menus pour le projet « Bien Bon Gourmand » ont donné un atelier gastronomique ce mercredi 26 juin 2024 à l'école hôtelière d'Avignon. L'occasion pour eux de partager les recettes qu'ils ont pensé avec le personnel des cuisines des établissements qui serviront les menus du Bien Bon Gourmand en septembre prochain.

Une répétition avant la levée de rideau. Ce mercredi 26 juin, plusieurs chefs gastronomiques dont [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) ont dispensé un atelier culinaire à l'Ecole Hôtelière d'Avignon afin de partager les recettes du menu qui sera servi dans les cantines, maisons de retraites, centres sociaux, restaurants interentreprises ou universitaires du 16 au 20 septembre, semaine du « Bien Bon Gourmand ».

Une matinée de transmission et de gourmandise

L'ensemble des employés de cuisine de ces établissements étaient présents pour ce moment convivial, de partage et d'apprentissage pour appréhender et se former à la conception de ces menus spécifiques « une journée comme aujourd'hui est très instructive car on n'a pas l'habitude de cuisiner des plats de cette qualité pour autant de monde et surtout nous n'avons pas forcément les bons outils et les bonnes techniques de découpage ou de cuisson et là on ressort de cette matinée avec pleins d'enseignements que nous ont transmis les chefs » glisse Zem-Zem Bizot, médiatrice sociale enfance et parentalité à [l'ESC Croix des Oiseaux](#), un des établissements sociaux qui participeront au « Bien Bon Gourmand » .

Atelier « Tartare de tomates » prodigué par Christian Etienne (au centre avec les lunettes)

Chaque chef a pu enseigner la recette des différents plats, en suivant chaque étape de création, qui seront au menu de cette deuxième édition de cet évènement culinaire et gastronomique du [Grand Avignon](#). Au menu ? Un tartare de tomates en entrée, un dos de lieu en croûte d'herbe ainsi qu'un suprême de volaille en plat principal accompagné d'une purée de potimarron et patate douce et un riz au lait coulis de fraise en dessert.

Les « cantines et cuisines animées » du Bien Bon Gourmand

Une matinée d'enseignement qui s'est déroulée dans une ambiance chaleureuse et solidaire et où les chefs ont promulgué un maximum de conseils culinaires aux « apprentis » du jour sans distinction de niveaux

Ecrit par le 23 novembre 2024

en cuisine « on se rend compte que la cuisine est réellement un lieu de solidarité et d'égalité avec une grande ouverture d'esprit et c'est totalement ce qui émane des chefs présents aujourd'hui qui nous ont reçu avec beaucoup de bienveillance et ils ont pris le temps de nous enseigner à chacun en prenant en considération nos qualités culinaires » ajoute Zem-Zem Bizot.

Cet atelier culinaire a été organisé dans le cadre de la semaine « Bien Bon Gourmand » du 16 au 20 septembre 2024 sur le Grand Avignon

[Dans le cadre de cette deuxième édition du « Bien Bon Gourmand »](#), le Grand Avignon a insufflé un renforcement sur la partie restauration collective avec le projet « cantines et cuisines animées ». Durant cette semaine du 16 au 20 septembre où les habitants de l'agglomération pourront profiter du programme riche et varié concocté par les chefs à travers différentes animations, plus de 20 lieux de convivialité (centres sociaux, maisons de retraite, restaurants universitaires) participeront également aux festivités en proposant un menu imaginé par Christian Etienne, chef étoilé et Patrice Leroy, responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Christian Etienne (à gauche), chef étoilé et Patrice Leroy (à droite), responsable technique à l'Ecole Hôtelière d'Avignon.

Vélopop', la flotte s'électrise

Ecrit par le 23 novembre 2024



Les Vélopop' passent en mode électrique. Une décision du [Grand Avignon](#) qui, en 2009, avait maillé le territoire de 200 vélos mécaniques ventilés sur 17 stations. Depuis début juin 300 vélos à assistance électrique les ont avantageusement remplacés. Quant aux anciennes bicyclettes, dont le logo a été retiré, 98 d'entre-elles s'offriront une nouvelle vie dans 15 associations. Nouvelle mission ? Accompagner le public en insertion professionnelle, au gré de missions solidaires, auprès de publics cibles, pour lier praticité et sens de l'écologie.

Dans le détail

Les associations concernées par le don des anciens Vélopop' sont la Mission locale pour 3 vélos ; le Centre social La Fenêtre : 4 vélos ; AFPA le Pontet (Association pour la formation professionnelle des adultes) : 16 vélos ; Semailles : 6 vélos ; AFEV (Association d'aide aux jeunes) : 4 vélos ; Maison pour Tous Monfleury : 4 vélos ; Centre Social L'Espelido : 4 vélos ; Les Compagnons Bâtisseurs : 2 vélos ; Centre Social Avenir Saint Louisien : 8 vélos ; Centre social Croix des Oiseaux : 10 vélos ; Festival d'Avignon : 16 vélos ; Les petits débrouillards : 2 vélos ; Centre social d'Orel : 8 vélos ; Ikigai prod : 3 vélos ; l'Association Passerelle : 8 vélos.

Écrit par le 23 novembre 2024



GeEAUde : l'Histoire d'eau bien en chaire de l'université d'Avignon

Ecrit par le 23 novembre 2024



Avignon université vient d'inaugurer une nouvelle chaire universitaire. Il s'agit de GeEAUde, une structure unique en France dédiée aux eaux souterraines. Avec le changement climatique, mieux connaître ces ressources constituant la quasi-totalité de nos réserves d'eau douce devient un enjeu indispensable. Encore plus en Vaucluse où cet approvisionnement provient presque exclusivement des eaux souterraines. Objectif : se doter d'outils permettant notamment aux décideurs politiques de mieux gérer cette ressource vitale.

Avec GeEAUde, l'université d'Avignon dispose donc désormais d'une 4^e chaire partenariale après celles consacrées à l'IA (étudier l'humain au travers des technologies du langage), la Chimie verte & durable du végétal (labellisée Unesco) et les Gif (Géodata immobilier foncier).

Consacrée aux eaux souterraines, ce nouvel outil unique en France regroupant le monde universitaire et des partenaires socio-économique intervient sur la « Dynamique des ressources en eau souterraine et interactions avec les écosystèmes associés ».

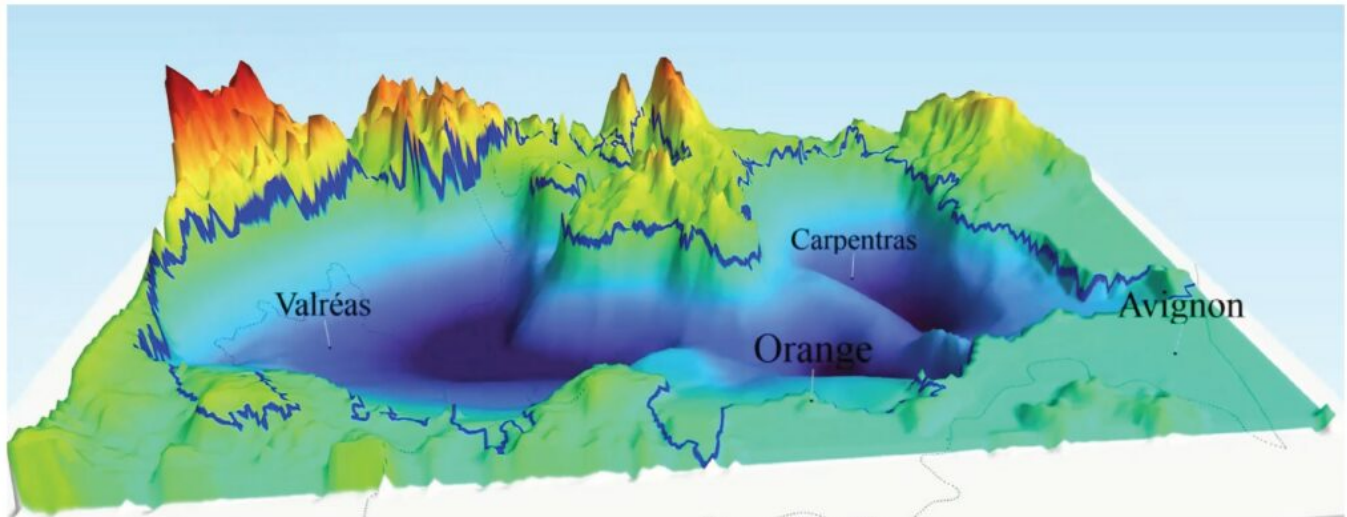
En clair, « il s'agit de savoir ce qu'il y a sous nos pieds », résume [Carole De Souza](#), directrice de l'Institut Agrosociences, environnement et santé d'[Avignon université](#) à Agroparc.

« L'eau souterraine, c'est un trésor invisible. »

Konstantinos Chalikakis, porteur de la chaire GeEAUde

Ecrit par le 23 novembre 2024

L'enjeu est de taille puisque les eaux souterraines représentent près de 99% des réserves d'eau douce liquide de la planète. Actuellement, elles fournissent 25% de toute l'eau douce utilisée par les êtres humains en moyenne dans le monde. En France, elles représentent 53% de l'utilisation totale en eau potable, agriculture et industrie. Et en Vaucluse, les eaux souterraines constituent 96% des sources d'approvisionnement dans le département en matière d'eau potable.



En Vaucluse, 96% des ressources utilisées pour la consommation, l'industrie et l'agriculture proviennent des eaux souterraines. ©DR

Un enjeu vital pour notre avenir

« L'eau souterraine, c'est un trésor invisible, explique [Konstantinos Chalikakis](#), enseignant chercheur au sein d'Avignon université et porteur de la chaire GeEAUde. Mais parce qu'on ne la voit pas, on pense parfois qu'elle n'existe pas. Cette méconnaissance, c'est la raison principale pour laquelle cette ressource est souvent mal gérée. »

Présentant l'avantage d'être mieux protégées que les eaux de surface comme les rivières et les lacs, elles constituent pourtant une ressource stratégique pour l'alimentation en eau potable et le maintien des écosystèmes.

« Toutefois, les eaux souterraines, ainsi que les bénéfices directs et indirects qu'elles procurent, passent trop souvent inaperçus ou sont ignorés. Ces ressources naturelles, essentielles pour l'homme et les écosystèmes, restent mal comprises, sous-évaluées, et surexploitées. Cette situation critique s'accroît en contexte méditerranéen », insiste Konstantinos Chalikakis.

Écrit par le 23 novembre 2024



Le porteur de la chaire GeEAUde Konstantinos Chalikakis dit 'Kostas', également enseignant chercheur au sein d'Avignon université, directeur adjoint de l'UMR-EMMAH (Unité mixte de recherche-Environnement méditerranéen et modélisation des agrohydro systèmes), directeur du laboratoire d'hydrogéologie et responsable équipe hydro. ©DR

Les objectifs de cette chaire universitaire unique en France

L'objectif de la nouvelle chaire est « de développer, tester et promouvoir des outils et des approches globales pour caractériser et modéliser les ressources en eau souterraine, ainsi que proposer des stratégies de gestion durable adaptées au contexte méditerranéen dans le cadre des changements globaux. »

Pour cela, outre Avignon université, GeEAUde s'appuie sur deux autres membres fondateurs de premier plan : le département Aqua de l'[Inrae](#) (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), organisme de recherche leader mondial dans son domaine, et l'[IFP Energies nouvelles](#), autre acteur mondial majeur dans la recherche de l'énergie et de l'environnement.

Le but étant favoriser la transmission des connaissances et le partage de la collecte des données en fédérant chercheurs, décideurs, politiques, gestionnaires industriels et utilisateurs de l'eau afin de développer des outils d'aide à la décision ainsi que de gestion durable et équitable des ressources en eau souterraine.

De nombreux partenaires locaux

Conscient de l'importance de la démarche, plusieurs acteurs locaux ont, eux aussi, fait le choix de

Ecrit par le 23 novembre 2024

rejoindre GeEAUde comme [le Conseil départementale de Vaucluse](#), la Communauté d'agglomération du [Grand Avignon](#), le syndicat des eaux [Rhône-Ventoux](#), le [Syndicat mixte du bassin des Sorgues](#) ainsi que les groupes nationaux [Suez](#) et [Veolia](#).



Les membres partenaires et associés de GeEAUde. ©DR

« Le Département de Vaucluse est particulièrement sensibilisé aux problématiques de l'eau, rappelle [Christian Mounier](#), président de la commission agriculture, eau et alimentation. Nous avons d'ailleurs initié fin 2022 des Etats généraux de l'eau afin de mener une réflexion concrète sur la préservation de la ressource et la sécurisation de l'approvisionnement en eau du Vaucluse. C'est donc une évidence que nous figurions dans cette nouvelle chaire. »

« Le Grand Avignon est directement intéressé par la problématique de l'eau, complète pour sa part [Jérôme Gelly](#), directeur général des services techniques de l'agglomération. Avec nos 173 000 abonnés approvisionnés par 10 millions de m³, la Gemapi (Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations), l'irrigation, l'assainissement... l'agglomération est totalement concernée par ces thématiques. »

Même constat auprès des syndicats ayant rejoint GeEAUde : « Nous desservons 180 000 personnes dans 37 communes, indique [Julia Brechet](#), directrice de Rhône-Ventoux. Nous prélevons 13,5 millions de m³ dont plus de 12 millions de m³ proviennent d'eaux souterraines. Nous sommes donc sensibles à cette problématique puisque nous nous sommes déjà engagés dans cette démarche dès 2016 en recrutant un hydrogéologue. »

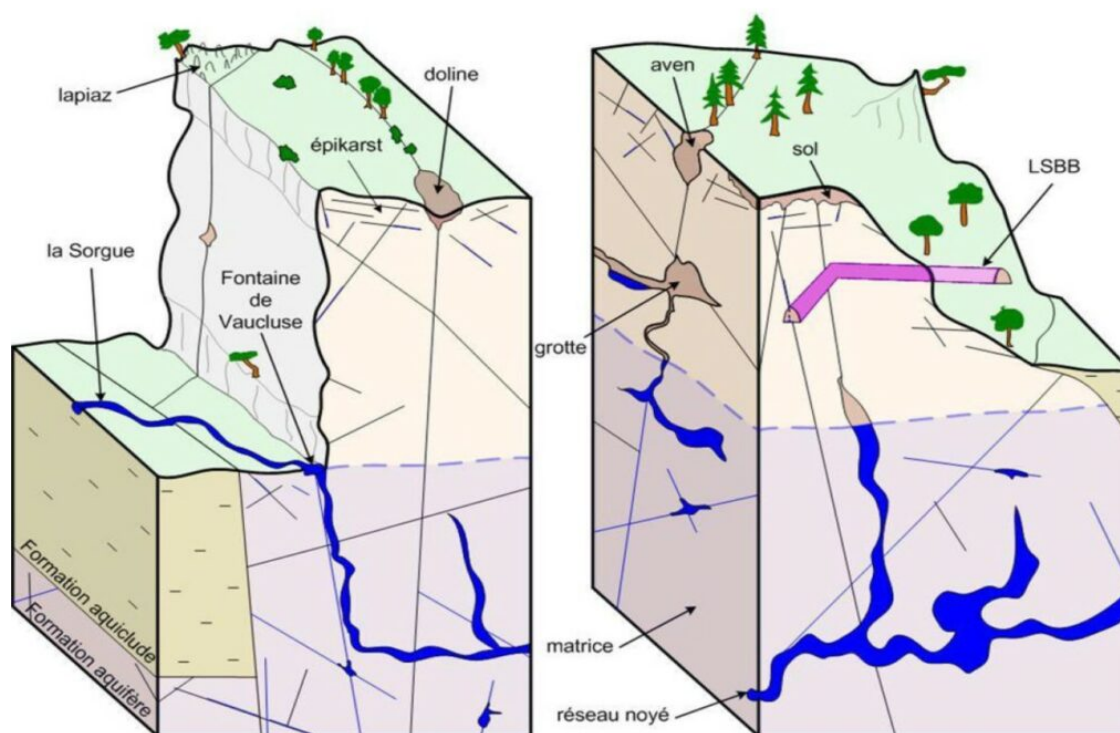
« On s'intéresse beaucoup aux réseaux des Sorgues en surface, explique [Laurent Rhodet](#), directeur du

Écrit par le 23 novembre 2024

Syndicat mixte du bassin des sorgues, mais on doit mieux comprendre ce qui se passe en dessous comme à la fontaine de Vaucluse dont le volume baisse de plus en plus. »

A la découverte des hydrosystèmes méditerranéens et vauclusiens

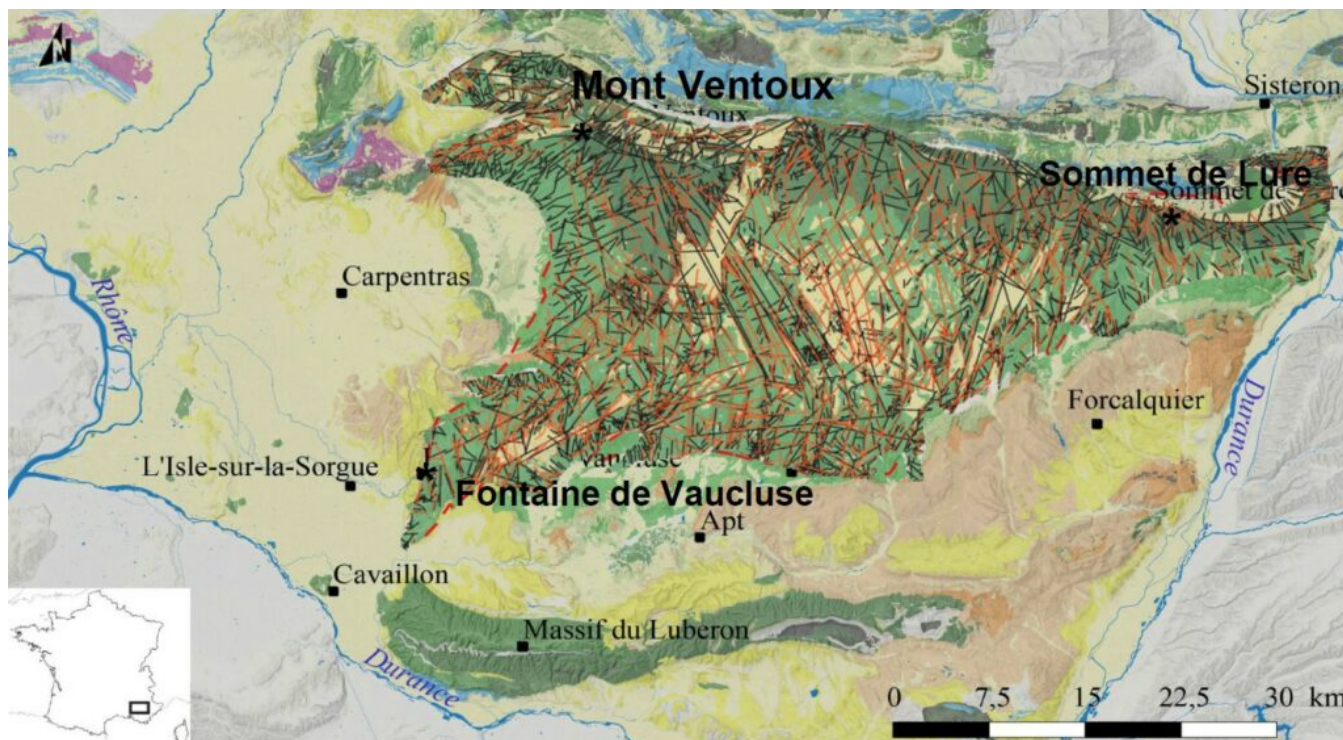
Dans un premier temps, GeEAUde va se concentrer plus spécifiquement sur 3 types d'hydrosystèmes souterrains caractéristiques du pourtour et des îles méditerranéennes. Il s'agit des aquifères karstiques, des aquifères alluvionnaires et des aquifères sédimentaires profonds. Trois types de système que l'on retrouve dans le Vaucluse.



La Fontaine de Vaucluse représente l'unique exutoire d'un hydrosystème particulièrement complexe. ©DR

Les aquifères karstiques sont formés principalement au sein de roches carbonatées. Ces hydrosystèmes souterrains présentent plusieurs particularités. Ils ont une importante capacité de stockage d'eau et les écoulements souterrains sont dominés par deux tendances : une dynamique d'écoulement lente et une rapide. La Fontaine de Vaucluse est un exemple d'aquifères karstiques ne présentant qu'un unique exutoire.

Ecrit par le 23 novembre 2024



L'Hydrosystème de Fontaine de Vaucluse représente un bassin d'alimentation de 1 162 km² affichant le plus fort débit moyen interannuel de France et l'un des premiers d'Europe. ©DR

Pour leur part, les aquifères alluvionnaires sont des formations géologiques constituées de sédiments (graviers, sables, limons et argiles) qui se sont accumulés au fil du temps dans les lits de rivières et les plaines inondables comme la plaine d'Avignon ou celle de la Crau. Ces aquifères sont souvent situés à faible profondeur sous la surface du sol, et leur eau est généralement plus accessible que celle des aquifères profonds. Ils sont donc largement utilisés pour l'approvisionnement en eau potable, l'irrigation, l'industrie et la production d'énergie. Ces aquifères alluvionnaires peuvent se recharger rapidement en période de pluie et leur niveau d'eau peut varier considérablement en fonction des conditions climatiques locales.

Ecrit par le 23 novembre 2024



Depuis le Rhône, il faut 49 jours pour recharger les champs captant de la Barthelasse. Il faut compter 10 000 ans pour l'aquifère sédimentaire profond du Miocène de Carpentras... ©DR

Enfin, les aquifères sédimentaires profonds, comme celui du Miocène de Carpentras, sont des formations géologiques souterraines constituées de couches de sédiments et de roches perméables situées à des profondeurs importantes, souvent plusieurs centaines de mètres sous la surface du sol (ex. aquifère du Miocène de Carpentras). L'eau contenue dans ces aquifères est généralement plus ancienne et ils sont généralement très long à se recharger. Les aquifères sédimentaires profonds représentent des systèmes très fragiles souvent utilisés pour l'approvisionnement en eau potable, l'industrie et la production d'énergie, car ils peuvent contenir des quantités importantes d'eau.

Ainsi en Vaucluse, un hydrosystème aquifère alluvionnaire comme celui d'Avignon pourra mettre 49 jours à se reconstituer, de l'eau du Rhône vers les champs captant de la Barthelasse, contre 10 000 ans pour

Écrit par le 23 novembre 2024

l'aquifère sédimentaire profond du Miocène de Carpentras. Vu le temps que cela peut prendre, on voit alors mieux l'intérêt de saisir comment ces systèmes fonctionnent. Tout le travail de la chaire va donc consister à comprendre les différentes interactions entre hydrosystèmes souterrains et écosystèmes associés, les processus de remplissage, la vulnérabilité aux risques (contamination par une pollution et surexploitation notamment) ainsi que la pérennisation et l'exploitation durable.

« Il est essentiel d'agir collectivement et de manière coordonnée. »

« GeEAUde va nous permettre de mettre en place des bases de données ainsi que de développer des outils pour étudier les évolutions des ressources en eau souterraine et modéliser le comportement des aquifères », complète Konstantinos Chalikakis.

« L'intérêt est de décloisonner les informations et de renforcer notre capacité à échanger », insiste [Alexandre Duzan](#), directeur général adjoint Sondalp-Hydroforage chez Suez qui rappelle l'urgence à agir « quand on sait que le débit du Rhône a baissé de 15% depuis les années 1970 ».

Même prise de conscience pour [Eric Lahaye](#), directeur régional chez Veolia : « Lors de la tempête Alex en 2020, nous avons constaté des niveaux de moins 5 à moins 7 mètres sur des ressources que l'on croyait presque inépuisables. »

« Pour faire face à cette situation critique qui s'accroît en contexte Méditerranéen, il est donc essentiel d'agir collectivement et de manière coordonnée », poursuit Konstantinos Chalikakis.

Et ce d'autant plus que cet 'or bleu' a aussi une valeur économique importante car il est utilisé pour une grande variété d'activités, notamment l'agriculture, l'industrie, la production d'énergie et l'approvisionnement en eau potable. S'il devient plus rare, cela peut entraîner des conflits entre les différents utilisateurs de l'eau.

Écrit par le 23 novembre 2024



'L'or bleu' constitue un trésor quasi-invisible situé principalement sous le sol de Vaucluse. ©DR

Au final, GeEAUde ambitionne de développer et partager les outils permettant une gestion durable de ces ressources souterraines. « Une nappe, c'est une copropriété qui appartient à tout le monde, confirme Alexandre Duzan. Il y a donc un vrai enjeu de gouvernance. » C'est certainement pour cela que la Ville d'Avignon, la Région Sud ou encore la Maison régionale de l'eau ont d'ores et déjà annoncé leur volonté de rejoindre cette chaire qui représentera un investissement pour l'Université mobilisant 1,5M€ sur 5 ans.

« Des conséquences directes sur la sécurité alimentaire et la stabilité politique. »

L'urgence est là puisque le rapport du Programme des Nations Unies pour l'environnement (UNEP) alerte depuis de 2021 sur les conséquences directes sur la sécurité alimentaire et la stabilité politique d'une mauvaise gestion voir d'un épuisement de ces ressources souterraines. Le rapport souligne également la nécessité de renforcer la gouvernance et la gestion, en s'appuyant sur des pratiques durables et équitables pour répondre aux besoins des populations locales.

« Il est actuellement reconnu que les ressources en eau souterraine en Méditerranée sont soumises à de nombreuses pressions telles que la surexploitation, la contamination et la modification des précipitations, expliquent les équipes de GeEAUde. En effet, le changement climatique engendre des modifications des régimes hydrologiques comme la répartition annuelle des pluies et de leur intensité, ou l'augmentation de l'évaporation. De manière indirecte, en contribuant à la montée du niveau marin, ces changements

Ecrit par le 23 novembre 2024

globaux génèrent des interactions de plus en plus fortes entre eaux douces souterraines et eaux marines. »



Les membres fondateurs de GeEAUde (de aguche à droite) : *Georges Linarès*, président d'Avignon université *Konstantinos Chalikakis*, porteur de la chaire, *André Chanzy*, directeur de recherche INRAE et directeur de l'UMR EMMAH, ainsi qu'*André Fourné*, ingénieur R&D de l'IFPEN.

Grand Avignon : les Vélopop' passent à l'électrique

Écrit par le 23 novembre 2024



À l'occasion du lancement de sa nouvelle offre de vélos en libre-service, la Communauté d'agglomération du Grand Avignon vient de présenter la nouvelle gamme de vélos électriques à la porte Saint-Roch d'Avignon.

Un nouveau service adapté à tous et innovant

Créé en 2009, Vélopop', l'offre de vélos en libre-service de l'agglomération, ne proposait jusqu'alors que des vélos 'classiques'. Désormais, le Grand Avignon a décidé de renouveler son parc en introduisant une nouvelle flotte de 300 vélos à assistance électrique. Ces vélos sont répartis sur 29 stations situées dans les communes du Pontet, d'Avignon et de Villeneuve-lès-Avignon. Ils fonctionnent avec des stations de recharges pouvant accueillir de 10 à 30 vélos et arborent une nouvelle identité graphique plus colorée. Malgré ce renouvellement, le service Vélopop' continue de proposer des tarifs avantageux avec deux formules d'accès, ainsi qu'un système d'abonnement : mensuel, annuel et inclus. Des tarifs réduits sont également disponibles pour les étudiants, les personnes sans emploi, les personnes en situation de handicap et les abonnés d'[Orizo](#).

Ce nouveau service s'inscrit dans la politique cyclable du Grand Avignon et vise à encourager les

Ecrit par le 23 novembre 2024

habitants à laisser de côté leur voiture pour se déplacer à vélo. Cette initiative apporte des nouveautés qui favorisent la mobilité durable et accessible pour tous les usagers.

« On a vraiment l'impression de ne pas pédaler et d'avancer plus vite qu'avec les anciens modèles », confie un nouvel utilisateur.

Les partenaires du service Vélopop'

Le Grand Avignon a lancé ce projet en partenariat avec les entreprises [Fifteen](#), qui s'occupe du déploiement des services publics de location de vélos, et [Vélogik](#), qui a développé une mission autour de la mobilité cyclable dans les villes. Ces deux partenaires assureront l'exploitation et l'entretien de cette nouvelle solution de mobilité.

« Fifteen transforme la ville avec un service 100 % électrique et un vélo accessible à plus de personnes » explique la co-fondatrice de Fifteen Amira Haberah. Le modèle de ce vélo permet de s'adapter à toutes les morphologies, il est léger et simple d'utilisation et son assistance électrique sans vitesses permet d'être utilisé par la majorité des tranches d'âge.

Cette nouvelle gamme marque un changement avec les anciens vélos en libre-service du Grand Avignon qui fonctionnaient avec un système de clés et de totem et qui étaient plus complexes à l'usage. Sur ces nouveaux modèles, on a une facilité d'accès avec une application mobile Vélopop' disponible sur [Apple](#) et [Android](#). Il suffit de scanner le QR code et de presser le frein gauche pour lancer la location du vélo.

Les anciens vélos disponibles seront offerts très prochainement à des associations locales.

[Le Grand Avignon inaugure sa Maison du Vélo](#)

Déplacements améliorés

Avec sa politique cyclable, le Grand Avignon veut encourager les habitants à favoriser les moyens de transports durables, notamment les vélos. L'agglomération met en place des actions concrètes telles que [la création de la maison du Vélo](#), des consignes de vélos sécurisées, et des subventions pour l'achat de ceux-ci.

Ecrit par le 23 novembre 2024



A droite, le président du Grand Avignon : Joël Guin.

Pour ce nouveau lancement, le coût d'investissement pour le Grand Avignon s'élève à environ 1,35M€, couvrant l'achat du matériel, les installations et la mise en place des stations. Un projet qui a bénéficié d'une subvention de l'Etat à hauteur de 59% dans le cadre du dispositif Fonds vert destiné à accélérer la transition écologique.

Par ailleurs, Vélopop' propose une application mobile et un site internet où l'on retrouve des informations concernant le vélo, le stationnement, et d'autres aspects pratiques. Cette combinaison d'outils numériques vise à faciliter l'accès aux informations et à améliorer l'expérience utilisateur pour les cyclistes de l'agglomération.

« Le Grand Avignon a pris le problème à bras le corps. »

Joël Guin, président du Grand Avignon

Ecrit par le 23 novembre 2024

Cette politique, inscrite dans le plan de déplacement urbain, permet d'améliorer le quotidien des habitants avec un mode de transport durable plus facile d'accès et soucieux de l'environnement offrant la possibilité d'aller plus loin à vélo tout en attirant davantage d'utilisateurs.

« Le moins que l'on puisse dire, c'est que le Grand Avignon a pris le problème à bras le corps et mène depuis plusieurs années une politique ambitieuse, déterminée, en faveur de mobilités durables et du transport du quotidien décarboné, explique Joël Guin, président de la Communauté d'agglomération. Le Grand Avignon est clairement monté en puissance pour accompagner activement la pratique du vélo sur notre territoire. »

Les projets ne s'arrêtent pas là, puisque l'intercommunalité veut améliorer ses aménagements cyclables dans le futur avec la multiplication de ces stations de vélos électriques mais également avec le projet [REV \(Réseau express vélo\)](#) qui permettrait de créer un réseau cyclable à haut niveau de service fournissant des trajets rapides.

Sarah Ripert & L.G.

Le Grand Avignon inaugure sa Maison du Vélo

Le mercredi 29 mai, le Grand Avignon a inauguré sa propre Maison du Vélo au sein de la gare routière du centre-ville. Un lieu qui sera consacré au développement du vélo et de la mobilité cyclable sur le territoire du Grand Avignon.

[Le Grand Avignon](#) poursuit son travail de développement des mobilités douces sur son territoire. Alors que la communauté d'agglomération présidée par [Joël Guin](#) est sur le point de s'engager pour une mise en place accrue des Vélo Pop sur Avignon, une Maison du Vélo du Grand Avignon a été inauguré le mercredi 29 mai à la gare routière de la cité papale.

Un lieu consacré au développement des deux roues

Cette Maison du Vélo sera un espace consacré au développement de la pratique cyclable et de sa passion. Cela se traduira par un programme pédagogique d'animations, de formations et de rencontres qui sera proposé aux habitants de l'agglomération dans ce lieu d'accueil « la Maison du Vélo va composer un maillon fort et indispensable, en complément du travail que font les associations, pour transmettre la passion et la culture du vélo » assure Joël Guin, président du Grand Avignon.

Ecrit par le 23 novembre 2024

Située au sein de la gare routière d'Avignon, à proximité de la gare SNCF, la Maison du Vélo jouit désormais de locaux de 80 m² au cœur du pôle d'échanges multimodal et qui sera ouvert aux particuliers comme aux professionnels « cette Maison constitue un pôle d'information et de services bien évidemment pour les cyclistes mais aussi pour les entreprises de notre tissu local qui souhaitent promouvoir ce mode de déplacement auprès de leurs salariés » a déclaré Joël Guin.

La politique cyclable au cœur des priorités du Grand Avignon

« La révolution du vélo est en marche dans le Grand Avignon ! ». C'est par ses mots que le maire de Vedène et président de la communauté d'agglomération a conclu son discours de présentation de la Maison du Vélo. En cette année 2024, le Grand Avignon a accéléré sa politique de développement des mobilités douces et en particulier dans le domaine de la pratique du vélo.

Plusieurs actions ont déjà été mises en place par la communauté d'agglomération comme l'introduction d'une subvention de 100 euros aux particuliers pour l'aide à l'achat d'un vélo à assistance électrique, l'arrivée de vélos en libre-service Vélopop ou bien encore la création de nouveaux aménagements cyclables dans le cadre du programme de redynamisation des zones d'activités économiques du Grand Avignon.

Le projet REV et une vision sur 10 ans

Au final c'est un projet de 10 ans que l'institution souhaite mettre en place pour le futur du territoire et plusieurs nouveaux projets sont en phase très avancée comme celui du REV (Réseau Express Vélo) qui connectera 16 communes de l'agglomération à travers 130km de pistes cyclables.

Un projet ambitieux qui a déjà été approuvé par les associations de cyclistes et qui vient renforcer la volonté de la communauté d'agglomération de poursuivre sa stratégie de développement dans ce domaine « Le Grand Avignon va poursuivre ses investissements en faveur des aménagements cyclables. Ce projet REV offrira aux habitants du territoire des itinéraires de vélo propres, aménagés et sécurisés ainsi qu'une connexion aux territoires voisins du bassin de vie pour des trajets domicile travail express » clôture Joël Guin.

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une

Ecrit par le 23 novembre 2024

deuxième édition

Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par [le Grand Avignon](#), en collaboration avec plusieurs partenaires comme la [CCI de Vaucluse](#) ou [Interhone](#), proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant [Le Prieuré](#), 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, [Joel Guin](#), a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuri dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Ainsi, pour cette deuxième édition, 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, le tout

Ecrit par le 23 novembre 2024

concocté 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](#) de [La Vieille Fontaine](#) « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué [Carole Amy](#), responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de [l'Opéra du Grand Avignon](#) « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait [fait ses preuves l'an dernier](#). Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraîchère 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.

Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries, moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Écrit par le 23 novembre 2024

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.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à [l'Autre Scène](#), dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique [Périco Légasse](#), il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec [le CROUS](#), partenaire de l'évènement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des caquettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

Avignon-Le Pontet : L'Afpa en mode « village des solutions » pour l'emploi

Le centre AFPA d'Avignon Le-Pontet a inauguré le jeudi 16 mai son nouveau « Village des solutions Afpa Avignon », un nouvel espace foncier et fonctionnel au sein de l'établissement public qui accueillera au quotidien plusieurs partenaires professionnels de l'Afpa afin de mettre en place un meilleur accompagnement du public et des stagiaires. Cette labélisation sur le centre vaclusien est une première pour l'agence nationale pour la formation professionnelle des adultes sur la région PACA.

L'Afpa poursuit sa mission d'accompagnement et de formation ainsi que son ambition de devenir en France l'opérateur de référence de l'inclusion et de la promotion sociale par l'emploi. Ce jeudi 16 mai 2024, [le centre Afpa d'Avignon Le-Pontet](#) a célébré la labélisation de son espace en « village des solutions » en présence d'[Alain Mahé](#), directeur régional de [l'Afpa Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) et de [Pascale Grosvalet](#), directrice de l'Afpa dans le Vaucluse.

« Le village des solutions » c'est quoi ?

Ecrit par le 23 novembre 2024

Le « village des solutions » est un nouveau concept que l'on peut définir comme un écosystème dynamique crée pour améliorer la qualité d'accueil et de démarches du public et des stagiaires dans leurs démarches liées à l'emploi et la formation « c'est un grand pas pour nous cette labélisation, l'idée était d'avoir un lieu où réunir les partenaires les plus importants et offrir à nos visiteurs un service en immédiateté sur des problématiques concrètes. Par exemple pour les stagiaires qui ont des problématiques de logement ou de santé, ils pourront venir directement ici et ils trouveront des personnes compétentes qui répondront à leurs questions et qui les prendront en charge instantanément » détaille Pascale Grosvalet.

Créer un écosystème qui favorise l'accès à l'emploi et à la formation, c'était là toute l'ambition de cette labélisation. Pour y parvenir sur le long-terme, le centre Afpa d'Avignon Le-Pontet pourra compter sur l'appui d'une quinzaine de partenaires qui ont répondu favorablement à ce projet et qui seront présents pour mettre en place des permanences ou des résidences. Parmi eux on retrouve notamment [France Travail](#), [Orientaction](#), [le Planning familial](#), [le Grand Avignon](#) ou bien encore [Initiatives Terres de Vaucluse](#) « ce village des solutions est un socle collectif, tous nos partenaires présents vont permettre via leurs compétences spécifiques de lever les freins sur les problématiques rencontrées par notre public sur la mobilité, le logement, la santé, la parentalité et l'inclusion humaine et numérique, c'est un grande avancée pour le futur » rajoute la directrice de l'agence.

Un projet d'avenir et novateur

Une initiative qui répond parfaitement à l'esprit et aux missions que relèvent au quotidien l'Afpa d'accompagner leurs bénéficiaires dans leur recherche d'emploi ou de formation vers une insertion professionnelle, de leur mettre tous les outils à disposition pour mener à bien leur projet que ce soit un changement de secteur dans leur métier ou bien dans leur volonté de créer leur entreprise.

Les projets professionnels évoluent constamment au fil du temps et ce concept répond à une envie de la part de l'Afpa d'être prêt à répondre aux nouvelles démarches des visiteurs de l'Afpa « ce village des solutions est une volonté de notre part de changer de posture, nous voulons s'ouvrir sur les nouveaux publics et à notre environnement. Accompagner notre public sur leurs projets d'entrepreneuriats c'est tout nouveau et très important pour le futur de notre territoire, il y a cette volonté de faire de l'information et de l'accompagnement dans cette branche pour s'ouvrir à ces acteurs de demain, ce village est une révolution silencieuse » ajoute [Aurélien Gaucherand](#), directeur national du village des solutions à l'Afpa et qui est l'instigateur de ce concept sur l'ensemble du territoire national.

Aurélien Gaucherand (au centre) directeur national du village des solutions entouré par la directrice de l'Afpa dans le Vaucluse, Pascale Grosvalet et Alain Mahé, directeur régional de l'Afpa PACA

Trois espaces d'accompagnement pour le futur

C'est donc dans cet esprit d'accompagnement et de mise à disposition que l'Afpa a intégré au sein de ce projet « village des solutions » l'aménagement de trois nouveaux espaces de travail qui sont à la disposition des bénéficiaires au quotidien et qui apportent des nouveaux outils d'homogénéisation

Ecrit par le 23 novembre 2024

professionnelle. Il y a tout d'abord un espace atelier qui sera avant tout un lieu d'accueil entrepreneurial dans lequel les nouvelles entreprises qui démarrent leur activité pourront se retrouver et créer des liens et « réseauter ».

Ensuite, l'Afpa a souhaité offrir un espace dédié aux ressources-emploi-insertion-création d'entreprise. Un site qui a été baptisé « Agora » « c'est un lieu dont nous sommes particulièrement fiers et qui est fonctionnel depuis décembre 2022. Nos bénéficiaires pourront avoir de l'information sur des formations ou des démarches de création d'entreprises et on a également intégré des ateliers de mise en situation qui favorisent les échanges et les rencontres entre les professionnels, les stagiaires et l'ensemble de nos bénéficiaires, c'est un lieu qui est 100% esprit Afpa » rajoute fièrement Pascale Grosvalet, directrice de l'Afpa dans le Vaucluse.

Enfin, la dernière aire nouvelle qui rentre dans le projet « village des solutions » est « la place ». Un espace de « co-working » et de « co-learning » d'une centaine de mètres carré inauguré en mars 2022 et qui offre au public visiteur de l'Afpa un cadre et des espaces de travail fonctionnels et modernes avec une salle de réunion flambante neuve à leur disposition et plusieurs bureaux individuels « cet espace comme les deux autres vient parfaitement compléter notre volonté d'offrir un écosystème complet pour le futur de notre public et améliorer nos dispositifs d'accueil et d'accompagnement » conclut Pascale Grosvalet.

Le Grand Avignon réalise deux travaux d'aménagements à Saint-Saturnin-lès-Avignon

Dans le cadre des programmes de travaux d'aménagements des voiries d'intérêt communautaire de l'agglomération des 16 communes concernées, le Grand Avignon a réalisé deux opérations d'aménagements sur deux axes de la ville de Saint-Saturnin-lès-Avignon. Un nouveau réseau drainant pluviale et un nouvel itinéraire cyclable ont ainsi été installées.

Chaque année, [le Grand Avignon](#) investit environ 15 millions d'euros sur ses réseaux d'eau (pluvial, eau potable et assainissement) et un peu plus de 6 millions d'euros dans des travaux de voirie à destination de ses 16 communes. En ce mois de mai 2024, c'est deux axes prioritaires de la ville de Saint-Saturnin-lès-Avignon, l'avenue Saint-André et le chemin des Roseaux qui ont bénéficié de ces travaux d'aménagements qui ont pour but d'améliorer le cadre et la qualité de vie des habitants.

Écrit par le 23 novembre 2024

Un nouveau réseau d'eau pluviale sur l'Avenue André Durand

L'avenue André Durand a fait l'objet d'une réhabilitation de ses réseaux d'eaux pluviales, avec la création d'un réseau drainant de 300 mm à 500 mm de diamètre sur 210 mètres linéaires et de 10 grilles en point de collecte sous caniveaux. Ce nouveau système permet une évacuation plus rapide des eaux de pluie et évite ainsi les eaux stagnantes sur la chaussée.

Un plateau, ainsi que des places de stationnement matérialisées au sol, ont été créées. Un plateau est en effet une surélévation de la chaussée dans le but de ralentir la vitesse des véhicules et faciliter les traversées piétonnes.

Côté mobilité, un itinéraire cyclable de type « chaucidou » (contraction de chaussée à circulation douce) a été réalisé sur l'ensemble de l'avenue André Durand (sur une longueur d'environ 460 mètres linéaires), avec requalification de la voie sur un tiers du linéaire, et reprise des enrobés sur les deux tiers restants.

Le volet aménagement paysager n'a pas été oublié avec la plantation de 9 arbres.

Le coût des travaux sur l'avenue André Durand représente un montant de 211 200€ (soit 59 800€ pour le réseau pluvial et 151 400€ pour la voirie).

Un itinéraire cyclable sur le Chemin des Roseaux

Le chemin des Roseaux a été réaménagé afin de renforcer la sécurité des usagers. En effet, un itinéraire cyclable également de type « chaucidou » a été créé sur l'ensemble du chemin (environ 365 mètres linéaires), et la voie a été entièrement requalifiée. Un aménagement assez similaire à celui réalisé sur l'Avenue André Durand. Les enrobés ont été repris en intégralité.

Un dos d'âne a été mis en place, accompagné d'une nouvelle signalisation horizontale. Une bordure extrudée a aussi été installée sur tout le chemin des Roseaux, afin de protéger les piétons de la circulation des véhicules. Ces travaux de voirie représentent un montant total de 148 000€.