

Ecrit par le 23 juillet 2024

# Dépôt de brevet : l'Université d'Avignon dans le top 15 régional



Avec 6 demandes de brevets, [l'Université d'Avignon](#) figure en 6<sup>e</sup> position au nombre de brevets déposés auprès de [l'Inpi](#) dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2021. L'établissement d'enseignement supérieur de la cité des papes est précédé par STMicroelectronics (63 demandes de brevets), Amadeus (60), Airbus (53), Aix-Marseille université (21) et l'Ecole centrale de Marseille (7).

Dans ce top 15 en région Sud, on dénombre 5 grandes entreprises, 3 ETI (Entreprise de taille intermédiaire), 4 PME et 3 établissements d'enseignement supérieur (voir graphique ci-dessous).

Au total, 517 demandes de brevets publiées à l'INPI en 2021 proviennent de déposants français ayant une adresse en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Parmi eux, 403 sont issues de personnes morales, soit 3,4% des demandes de brevets publiées émanant de personnes morales françaises (ayant une adresse en

Écrit par le 23 juillet 2024

France).

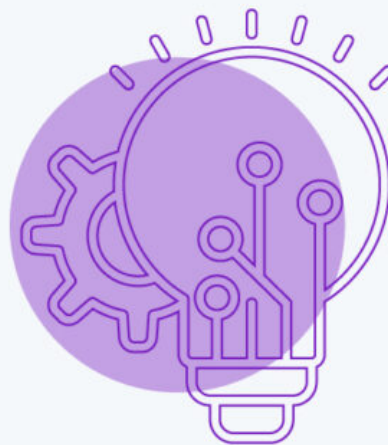
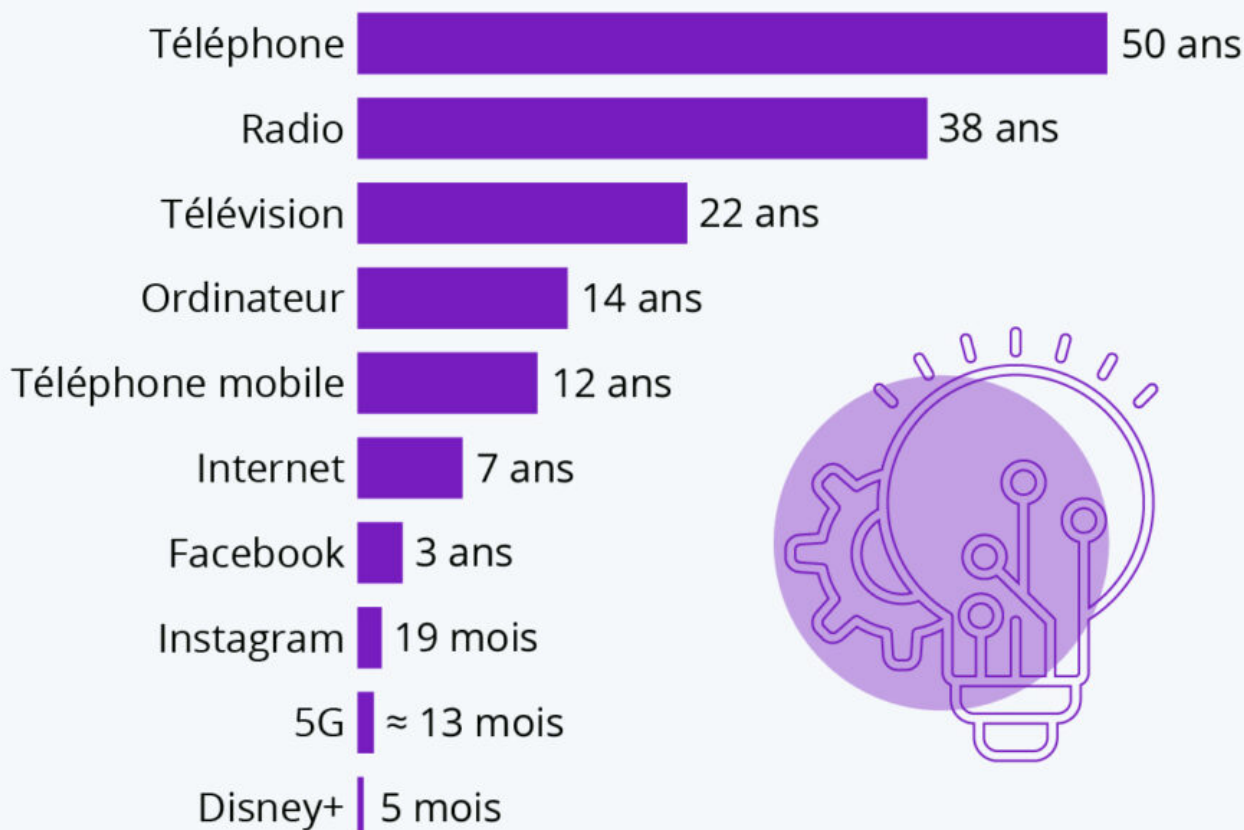
---

# Comment la diffusion des innovations s'accélère

Ecrit par le 23 juillet 2024

# Comment la diffusion des innovations s'accélère

Durée qu'il a fallu aux technologies et services sélectionnés pour atteindre 50 millions d'utilisateurs



Sources : VisualCapitalist, McKinsey, Ericsson, recherches Statista



**statista** 

Avant l'ère d'Internet et la « [digitalisation](#) » de l'économie, la vitesse d'adoption d'une innovation se heurtait aux contraintes physiques liées à sa production et distribution à grande échelle. Il était d'abord

Écrit par le 23 juillet 2024

nécessaire de réunir plusieurs millions de fonds en capital, une usine, de la main-d'œuvre et des stocks de matières premières. Ensuite, une fois le produit prêt à être vendu, il fallait encore investir dans la publicité et développer les canaux de vente, afin d'avoir une chance de le voir un jour se démocratiser.

Même pour le cas des innovations les plus révolutionnaires, l'adoption auprès d'une large frange de la population nécessitait plus d'une dizaine d'années. Il a par exemple fallu un demi-siècle pour que le téléphone fixe soit utilisé par 50 millions de personnes, 22 ans pour la télévision ou encore 12 ans pour le téléphone portable, selon des données rapportées par [Visual Capitalist](#).

Mais à l'[ère du numérique](#), la production de biens et de services ne tient parfois qu'à un simple morceau de code informatique pouvant être répliqué ou réutilisé indéfiniment à un coût marginal proche de zéro. Dans ce nouveau monde, l'innovation peut se propager comme une trainée de poudre. Facebook a par exemple atteint le seuil des 50 millions d'utilisateurs 3 ans après son lancement, Instagram moins de 2 ans et le service de streaming vidéo Disney+ seulement 5 mois.

Le record mondial de vitesse d'adoption revient à l'application indienne de traçage du Covid-19, Aarogya Setu, qui a atteint 50 millions d'utilisateurs en l'espace de 13 jours en 2020, battant le précédent record établi par Pokémon Go en 2016 (19 jours).

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

---

## Cinq projets vauclusiens finalistes des Trophées de l'innovation

Ecrit par le 23 juillet 2024



**Les membres du jury technique viennent de sélectionner 11 projets innovants pour la finale des Trophées de l'innovation du Salon des agricultures de Provence, et 5 d'entre eux sont vauclusiens.**

Les 11 projets finalistes seront présentés du vendredi 3 au dimanche 5 juin prochains sur le pôle Innovation Crédit Agricole du Salon des Agricultures de Provence, au Domaine du Merle de Salon-de-Provence. Pour cette 3ème édition, le concours distingue quatre catégories d'innovation : les produits et services, les nouvelles pratiques culturales, les processus de transformation, les modes de distribution. La grande nouveauté de cette année est le prix spécial 'Innovation Biodiversité agricole'. A la clef, il y aura 8 000€ de prix à gagner.

### Les 5 projets de Vaucluse

- La société civile d'exploitation agricole (SCEA) Loik de Feraudy, basée à Aubignan, cultive des agrumes festifs tels que le yuzu, le citron caviar ou encore la main de bouddha sous serre non chauffée, pour la restauration et l'agroalimentaire. Une production qui est en lutte intégrée et adaptée au changement climatique. L'entreprise est également en passe d'obtenir la certification Haute valeur environnementale (HVE) de niveau 3 qui mesure les seuils de performance environnementale en matière de biodiversité et de faible dépendance aux intrants.
- L'entreprise Déshydrata, située à Avignon, oeuvre en faveur de la consommation de

Ecrit par le 23 juillet 2024

légumineuses et de céréales avec ses préparations alimentaires déshydratées à base de graines de céréales et de légumineuses germées. La fabrication se fait sans cuisson et associe la germination et la déshydratation.

- La start-up [Azuvia](#), basée à Montfavet, développe le dispositif 'SETEIA', une serre filtrante de traitement des effluents liquides et de dépollution des eaux par voie écologique, destinée à la filière viti-vinicole, aux compostières ainsi qu'à l'industrie agro-alimentaire. Le procédé repose sur l'association des technologies d'hydroponie, de phytoépuration et d'environnement contrôlé.
- [Les jardins de Solène](#), à Pernes les Fontaines, constituent une interface directe entre les agriculteurs locaux et la restauration collective pour créer un écosystème alimentaire local, résilient, durable et inclusif. L'entreprise qui emploie des personnes en situation de handicap achète aux agriculteurs des fruits et légumes déclassés, en conventionnel et en bio, puis les valorise pour fournir à la restauration collective des produits prêts à cuisiner..
- La coopérative oléicole [La balméenne](#), à Beaumes-de-Venise, vient d'adopter un nouveau processus de transformation utilisant la technologie de champ électrique pulsé, qui offre à la fois un gain en rendement d'extraction et un gain sur la qualité nutritionnelle de l'huile.

V.A.

---

## Le Chef Éric Sapet met son histoire culinaire en flacon grâce à Stimulation déjà vu

Écrit par le 23 juillet 2024



Implantée à Carpentras, l'entreprise québécoise [Stimulation déjà vu](#) est spécialisée dans la création d'expériences olfactives. C'est donc tout naturellement qu'[Ema Del](#), autrice et animatrice d'ateliers d'écriture, y fait appel lorsqu'elle a l'idée innovante de mettre en flacon l'histoire de la cuisine d'un Chef. C'est donc le chef [Éric Sapet](#), qui travaille à La petite maison de Cucuron, qui va faire l'objet de cette expérience culinaire olfactive.

« C'est une expérience insolite, que je n'aurais jamais imaginée, et qui complètement du cadre conventionnel de la cuisine », explique le chef. Dans un premier temps, il dévoile les secrets et l'histoire de sa cuisine par écrit avec l'aide d'Ema Del. Cette expérience qui réunit l'écriture, la mémoire, la gastronomie et l'odorat est ensuite rythmée par les mesures biométriques des émotions ressenties par le Chef [Éric Sapet](#). « La palette des sensations du chef lorsqu'on lui présente les odeurs coïncide parfaitement avec les textes qu'il a préalablement écrits », s'étonne [Étienne Morlon](#), parfumeur de l'équipe de Stimulation déjà vu.

C'est ainsi qu'un flacon dont l'odeur racontera les histoires culinaires du Chef [Éric Sapet](#) et de son restaurant La petite maison, situé à Cucuron, verra le jour d'ici septembre prochain. « Grâce à l'aide de l'équipe, je me projette, impatient de faire découvrir ce parfum dans lequel je me reconnais », a conclu le chef.

De gauche à droite : [Étienne Morlon](#), [Éric Sapet](#), [Ema Del](#). ©DR

V.A.

## Enedis innove pour élaguer autour de ses lignes électriques



Dans le cadre d'un chantier dans le secteur d'Apt et du plateau de Sault qui devrait durer jusqu'à la fin du mois de juillet, **Enedis** a mandaté la société Gori pour élaguer plus de 15km de lignes aériennes moyenne tension. Pour ce faire, l'entreprise va utiliser un engin innovant surnommé 'la girafe' qui permet d'élaguer à plus de 16m du sol.

La 'girafe' est équipée d'une scie circulaire placée à l'extrémité d'un mât télescopique permettant de



Ecrit par le 23 juillet 2024

dégager les lignes électriques avec plus d'efficacité et de facilité qu'un élagueur, qui lui a pour obligation de se tenir à minimum 3m des conducteurs nus sous tension avec une végétation à plus de 2m du réseau. La 'girafe', quant à elle, peut élaguer cette même végétation à 60cm du réseau tout en gardant sa lame à 3m de la ligne.

Malgré sa rapidité qui lui permet d'élaguer la moitié d'un kilomètre en moyenne par jour, l'utilisation de cet engin innovant n'est qu'un outil complémentaire au travail des professionnels car il reste limité aux zones qui lui sont accessibles. Faire appel à l'entreprise Gori, qui possède la 'girafe', représente pour Enedis un moyen d'assurer davantage la sécurité des personnes et des biens à proximité de ses ouvrages électriques.

### **Le 'Lidar', la méthode de surveillance aérienne des lignes Enedis**

Avant d'entamer le processus d'élagage, Enedis réalise une surveillance de ces lignes. Pour ce faire, elle fait appel aux sociétés [Jet systems](#), une compagnie aérienne d'hélicoptère, et [Visimind](#), spécialisée dans les technologie de cartographie mobile. L'alliance de ces deux dernières permet le survol d'un hélicoptère sur le territoire qui recense les lignes présentes sur la zone grâce à un laser, qui lui sert à réaliser l'inventaire forestier des lignes électriques.

Ainsi, l'ajout de la technique du 'Lidar' à l'outil la 'girafe' assure une sécurité et une rapidité plus importantes, mais également un meilleur service. Tous deux permettront un élagage de meilleure qualité sur les 220km de lignes aériennes moyenne tension du Vaucluse, et ce, pour un coût total de 530 000€.

V.A.

---

## **Les Entrep' Vaucluse : les lauréats de la 8ème saison**

Ecrit par le 23 juillet 2024



Depuis 2014, le [programme Les Entrep'](#) est présent en Vaucluse. Il a notamment pour partenaires [Réseau Entreprendre Rhône-Durance](#), [Bpifrance](#) et le [CJD](#). Chaque année, des étudiants et jeunes diplômés se réunissent par petits groupes afin de monter des projets d'entreprise qui sont ensuite mis en compétition. Lors de [la dernière édition](#), 19 équipes ont expérimenté la création d'entreprise pendant 5 mois.

Cette année, la promotion 2022 des Entrep' Vaucluse était composée de 17 équipes qui ont présenté leur projet. Parmi elles, 8 ont reçu un trophée :

- Le trophée 'Parcours entrepreneur' a été décerné à l'équipe de Symbiose accompagnement, spécialisée dans le conseil et la formation.
- Le trophée 'Innovation' a été attribué à 'Blob', un projet innovant agroalimentaire.
- Le trophée 'Entreprendre autrement' a été décerné à La maison des livreurs, un projet dans le domaine de la santé et du bien-être.
- Le trophée 'Coup de cœur' est revenu à Maison Brengues, également spécialisé dans la santé et le bien-être.
- Le trophée 'Dream team' est revenu au projet d'art et de culture L'amour à semer.
- Le trophée 'Communication' a été attribué à Pitrick, spécialisé dans le digital et le web.
- Le trophée du public a, quant à lui, été décerné à Bioluminilight, un projet autour de l'énergie et de l'environnement.

Ecrit par le 23 juillet 2024



FÉLICITATIONS aux 17 équipes

Les Entrep' Vaucluse,

Promotion 2022

LES ENTREP' VAUCLUSE

©Les Entrep' Vaucluse

### Le trophée des Entrep', en route pour la finale nationale

Pour cette 8ème édition des Entrep' Vaucluse, c'est l'équipe du projet La bulle, spécialisé dans l'agroalimentaire, qui s'est vu décerné le trophée des Entrep'. La bulle, c'est la création d'un jus de fruits frais qui « explose en bouche lors de la dégustation », comme le décrivent les porteurs du projet. Ce jus est composé de matières françaises, naturelles et sans sucre ajouté. Son emballage, lui, est végétal, et non plastique. Un détail que l'équipe estime indispensable de nos jours.

Le projet a été coaché par [Christophe Vanneste](#), directeur général d'Acqua innovation, la société spécialisée dans le traitement de l'eau. En obtenant ce prix, l'équipe de La bulle accède à la finale nationale des Entrep' qui aura lieu à Paris le 20 mai prochain. Lors de celle-ci, les quatre porteurs du projet devront démontrer la pertinence de ce dernier face à d'autres équipes lauréates régionales.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Brad : la sonde qui surveille les salades



**La jeune entreprise avignonnaise Brad et l'association Semailles, également basée au sein de la cité des papes, ont décidé d'unir leurs forces en implantant deux sondes connectées au milieu des salades pour analyser les données du sol et de l'air où elles sont plantées.**

Depuis 1997, l'association [Semailles](#) favorise l'insertion professionnelle au travers de l'exploitation de 16 hectares de terres en maraîchage bio et la mise en œuvre d'actions d'éducation à l'environnement et au développement durable. Dans cette même dynamique de respect de l'environnement, la société Brad a décidé de s'allier à l'association.

La startup [Brad](#) élabore des sondes autonomes connectées qu'elle implante au cœur des parcelles et dont elle récolte les données via l'application mobile 'Brad Dashboard'. Cette dernière permet de voir en temps réel la qualité de l'environnement des parcelles dans le but de faire une transition vers une agriculture plus respectueuse de l'écosystème aérien et souterrain. Les données regroupent notamment

Ecrit par le 23 juillet 2024

l'humidité et la température du sol et de l'air, la pression atmosphérique, ou encore les points de rosée.

C'est ainsi qu'une collaboration entre les deux entités est née avec la pose de deux sondes au sein des plantations de salades. L'association Semailles pourra donc tester plusieurs techniques différentes afin d'évaluer la performance de ses cultures et retenir, à terme, celle qui est la plus adaptée.

V.A.

---

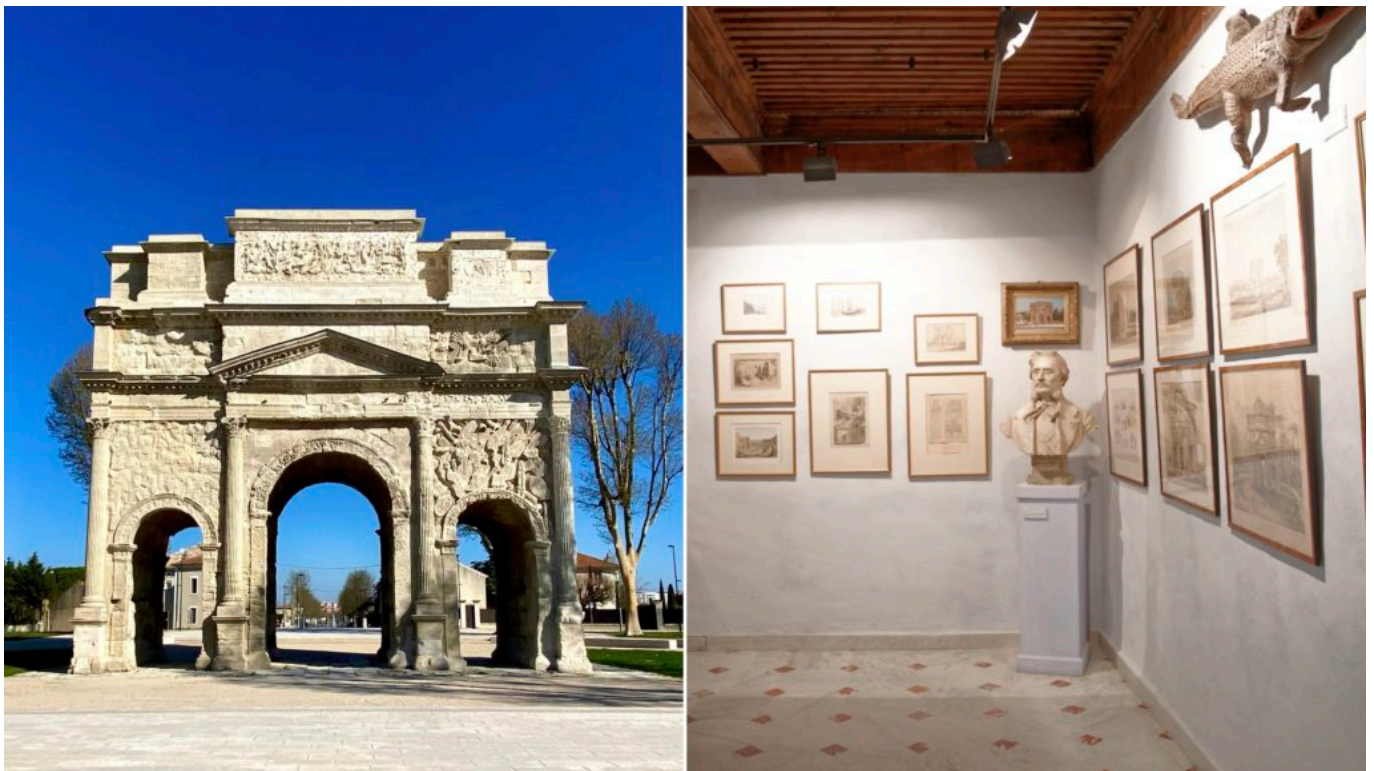
## Orange en passe de devenir la capitale de l'innovation sonore ?



Ecrit par le 23 juillet 2024

**La société Edeis, spécialisée dans l'ingénierie et la gestion d'infrastructures complexes, a annoncé reprendre l'exploitation culturelle des monuments emblématiques de la ville d'Orange, gérée jusqu'à présent par l'entreprise [Culturespaces](#). Un projet qui s'intitule 'Orange, scène de l'innovation sonore'.**

[Edeis](#) vient d'annoncer son projet d'innovation sonore concernant la ville d'Orange. Une ambition qui, pour le moment, concerne le [Théâtre antique](#), le [Musée d'art et d'histoire](#), mais aussi l'[Arc de triomphe](#) de la ville. La culture a montré un côté assez rassurant et réconfortant ces dernières années, notamment avec les difficultés liées au Covid. C'est dans cette démarche qu'Edeis veut inscrire les monuments d'Orange.



Les infrastructures seront reliées par des parcours sonores pour que les visiteurs découvrent l'histoire d'Orange et de ses monuments autrement. Photo de gauche : Vanessa Arnal / Photo de droite : MOUTON C - VPA

Les monuments d'Orange font la particularité et la notoriété de la ville. Ce sont des infrastructures bi-millénaires. Un détail sur lequel Edeis ne fait pas l'impasse puisque la société française compte bien jouer sur cette ancienneté pour mener son projet d'innovation à bien. « Notre ambition est d'installer des rendez-vous autour du son qui mêleront passé et futur, a expliqué Lucie Schnoebelen, la responsable communication de l'entreprise. Nous voulons nous baser sur l'histoire pour écrire l'avenir. » L'objectif est donc de montrer ce que les Romains ont construit qui existe encore aujourd'hui et dont le potentiel reste exploitable. Ainsi, ce projet mettra la lumière à la fois sur le patrimoine d'Orange, mais aussi sa culture.

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Des visites axées sur le son

Les premières installations d'Edeis devraient se faire avant le commencement de la saison estivale 2022. Mais celles-ci ne seront que les premières pierres de l'édifice. À terme, la société d'ingénierie aimerait mettre en place des parcours de visites nocturnes et innovants, et ce, dès le début de l'année 2023. Derrière la réalité virtuelle se cache un réel potentiel qu'Edeis souhaite exploiter. Ainsi, ces visites nocturnes permettront à 500 personnes de déambuler librement au sein du Théâtre antique avec un casque diffusant le son à 360° afin de faire l'expérience d'une immersion totale.

« Nous pouvons dire que le passé résonnera avec le futur », a déclaré [Jean-Luc Schnoebelen](#), le PDG d'Edeis. En effet, c'est l'acoustique particulière du Théâtre antique qui a donné l'idée du projet. La société travaille également sur d'autres supports comme un audioguide, plus classique pour ce genre de visite et qui serait plutôt destiné aux enfants. L'objectif, d'ici une dizaine d'année, serait de faire d'Orange la couleur de l'innovation sonore. Telle est l'ambition du plan 'Orange is the new sound' (ndlr : dérivé du titre de la série télévisée 'Orange is the new black').



L'identité visuelle du projet représente un parcours d'ondes sonores entre les trois monuments, mais peut aussi, pour le Théâtre antique, représenter les tribunes où s'installe le public. ©Edeis

## La participation d'experts du son, mais aussi de l'histoire et de l'archéologie

Ecrit par le 23 juillet 2024

Pour développer au mieux le projet et en exploiter tout son potentiel, Edeis souhaite faire appel à un comité d'experts du son grâce aux nombreuses ressources de la région Paca dans ce domaine qui pourront travailler en collaboration avec les infrastructures culturelles d'Orange. « Cette association permettrait de faire exister Orange dans l'écosystème régional du son innovant », a développé [Olivier Galzi](#), le vice-président stratégie d'Edeis.

Edeis et la municipalité d'Orange aimeraient également inclure la jeunesse dans ce projet. Afin de rendre les visites davantage attractives et passionnantes, des étudiants en histoire et en archéologie animeraient les rendez-vous sonores. Leur rôle serait de mettre leurs connaissances en pratique grâce à des anecdotes sur l'histoire des monuments d'Orange qu'ils délivreraient au public de façon vulgarisée mais aussi de façon ludique avec l'aide de comédiens qui participeraient également à la montée en puissance de la ville dans le monde de l'innovation sonore.

### **Un projet au-delà de l'exploitation culturelle**

Pour le moment, le Théâtre antique accueille environ 165 000 visiteurs par an, mais la ville aimerait atteindre les 500 000 visiteurs d'ici 10 ans. Même si l'un des objectifs du projet d'Edeis est d'augmenter la fréquentation du théâtre et du musée d'art et d'histoire, qui lui n'accueille que 65 000 visiteurs par an, ce n'est pas le seul but recherché.

D'après les données de Culturespaces, la fréquentation du Théâtre antique par rapport au début des années 2010. Une fréquentation qu'Edeis va tenter de dynamiser à nouveau.

Orange rencontre un problème depuis plusieurs années, la ville observe une décroissance démographique. Alors, en dehors du fait de transformer la culture de la ville d'Orange, le projet 'Orange, scène de l'innovation sonore' a pour but de créer une synergie entre les différents acteurs du territoire en attirant plus de monde et en les faisant rester.

« Avec l'aide d'Edeis, nous aimerions créer des événements qui s'étalent sur plusieurs jours pour que les visiteurs voient qu'Orange est une ville où il fait bon vivre », a développé [Yann Bompard](#), le maire de la ville. En cela réside tout l'intérêt des événements nocturnes. Il s'agirait de fixer les touristes à Orange pendant quelques jours pour qu'ils fassent tourner l'économie de la ville en faisant travailler les commerces, les restaurants mais aussi les acteurs de l'hébergement, mais aussi pour qu'à terme, ils s'y installent définitivement.

D'après les données de l'Insee, la population d'Orange n'a fait que baisser depuis 2008.



Ecrit par le 23 juillet 2024

# Vacqueyras : rencontre entre startups et viticulteurs pour une agriculture plus responsable



**La French Tech Grande Provence et la coopérative Rhonéa organisent un événement 'Innovation et viticulture durable' ce jeudi 24 mars à Vacqueyras. Chercheurs, entreprises innovantes et viticulteurs pourront échanger dans l'objectif de développer une viticulture plus responsable.**

La journée 'Innovation et viticulture durable' organisée par [Rhonéa](#) et la [French Tech Grande Provence](#) aura lieu ce jeudi 24 mars de 10h à 16h30. Au programme : discussions autour de l'intelligence artificielle et des enjeux de l'eau dans la viticulture, ou encore pitches des startups et entreprises innovantes concernant leurs projets pour l'avenir de la filière. [Le programme complet de cette rencontre est disponible en ligne](#). Cet événement vient s'inscrire dans les valeurs de Rhonéa et de la French Tech qui mettent tous les deux l'innovation au cœur de leurs actions.



Ecrit par le 23 juillet 2024

Rhonéa regroupe 388 exploitants viticoles et la French Tech Grande Provence près de 600 startups. Cet événement sera l'occasion pour eux de se rencontrer et d'échanger dans le but de créer une transition vers une agriculture plus durable, mais aussi davantage éthique. De nombreux intervenants tels que des œnologues, des ingénieurs de recherche pour l'environnement prendront la parole pour apporter leur expertise sur le sujet.

***La participation des entreprises est gratuite et [l'inscription se fait en ligne](#).***

***Jeudi 24 mars. De 10h à 16h30. 258 Route de Vaison. Vacqueyras.***