

Écrit par le 22 novembre 2024

La Foire Antiquités et Brocante fait son retour à L'Isle-sur-la-Sorgue



La Foire Antiquités & Brocante revient pour une 117^e édition du jeudi 15 au dimanche 18 août à L'Isle-sur-la-Sorgue. L'événement sera inauguré ce mercredi 14 août à 18h30 au Parc Gautier.

Ce jeudi 15 août, la Foire Antiquité & Brocante fait son grand retour à L'Isle-sur-la-Sorgue. Organisé par le [Syndicat National du Commerce de l'Antiquité, de l'Occasion et des Galeries d'Art](#) (SNCAO-GA), cet événement rassemblera plusieurs centaines d'exposants professionnels et de boutiques d'antiquités, d'art et de décoration. L'occasion idéale de dénicher des trésors. Mobilier ancien, œuvres d'art, bijoux vintage, objets de décoration rares, il y en aura pour tous les goûts.

Comme à son habitude, la Foire aura lieu dans l'enceinte du Parc Gautier, mais aussi sur l'Avenue des



Écrit par le 22 novembre 2024

Quatre Otages. Les exposants, antiquaires et brocanteurs présents sont adhérents du SNCAO-GA. Ils s'engagent donc à vendre l'objet pour ce qu'il est. Le label 'Antiquité-Qualité' ainsi qu'un service d'expertise gratuit offriront toutes les garanties requises aux acheteurs.

Conditions de circulation et de stationnement

Dès ce lundi 12 août, et jusqu'au lundi 19 août, la circulation et le stationnement vont subir des modifications pour le bon fonctionnement de l'événement.

Sur l'Avenue des Quatre Otages, la circulation sera interdite les lundi 12, mardi 13 et lundi 19 août de 8h à 18h puis du mercredi 14 au dimanche 18 août de 8h30 à 20h30, la circulation sera autorisée en demi-chaussée (dans le sens Avignon > Carpentras/Apt) le mardi 13 août de 18h à 00h.

La circulation sera interdite du mercredi 14 au dimanche 18 août de 8h30 à 20h30 sur l'Avenue de la Libération, et les mêmes dates de 8h30 à 00h sur le Quai Rouget de Lisle.

Enfin, la circulation sur le Quai Jean Jaurès et la Rue de la République sera autorisée via le pont Gambetta les lundi 12, mardi 13 et lundi 19 avant 8h, et du mercredi 14 au dimanche 18 août avant 8h30.

Écrit par le 22 novembre 2024

FOIRE ANTIQUITÉS & BROCANTE INTERNATIONALE
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

DU 15 AU 18 AOÛT 2024
DE 9H À 20H

DU PARC GAUTIER À L'AVENUE DES QUATRE OTAGES
ENTRÉE LIBRE

SCANNES-MOI ?

LES ÉVÉNEMENTS ORGANISÉS PAR LE SINDICAT-ON
Syndicat National du Commerce de l'Antiquité, de l'Occasion et des Galeries d'Art
www.sncas-syndicat.com
foire.islesur-lasorgue

Production : J. P. J. J.

ISLE-SUR-LA-SORGUE TOURISME **Aladin Antiquités** **La Provence.** **LE FIGARO MAGAZINE** **bleu**

Ecrit par le 22 novembre 2024

La Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue fait la fête sur ses quais



La Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue organise la 20^e édition de sa 'Fiesta des quais' ce vendredi 2 août, du quai Jean Jaurès jusqu'au quai de la Charité. L'occasion de célébrer les quais de la ville autour de ses activités nautiques, associatives et commerçantes.

Au programme de cet événement devenu incontournable pour les L'Islois qui débutera à 16h : un marché artisanal d'art, des animations nautiques, un concert de bandas, des démonstrations de street art, une course de garçons de café, des concerts et une course nocturne de nego chin.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Modifications de circulation et stationnement

Pour que ces festivités soient menées à bien, les conditions de circulation et de stationnement vont être modifiées.

Il sera interdit de circuler sur les quais Jean Jaurès, Rouget de Lisle, rues Carnot et Rose Goudard, ponts Gambetta et Benoît du vendredi 2 août à 11h au samedi 3 août à 1h30, et sur la place Émile Char, rue Autheman, et pont Bouïgas du vendredi 2 août à 16h au samedi 3 août à 1h30.

Le stationnement sera quant à lui interdit sur le quai Jean Jaurès, rue et place Rose Goudard du jeudi 1^{er} août à 15h au samedi 3 août à 12h, et sur le quai Rouget de Lisle du jeudi 1^{er} août à 18h au samedi 3 août à 12h.

Ecrit par le 22 novembre 2024

(Vidéo) L'Isle-sur-la-Sorgue, Le Coq Noir décarbone son activité industrielle



Le coq noir, entreprise agroalimentaire spécialisée dans le condiment, s'engage dans la décarbonation via une technologie d'énergie solaire à concentration. Objectif ? Supprimer 75% du gaz servant à son procédé de production d'ici avril 2025.

L'entreprise Le coq noir, basée à l'Isle-sur-la-Sorgues (84), 70 chemin des Jonquiers, spécialisée dans les condiments, sauces et autres aides culinaires a fait le pari de l'énergie solaire pour alimenter l'étape clef de sa production : la cuisson et la stérilisation de ses produits. Dès le printemps 2025, la construction de sa centrale solaire à concentration produira 75% de la vapeur utilisée par l'usine au cours de l'année, réduisant les émissions du site de 180 T de CO² par an.

Écrit par le 22 novembre 2024



Son fonctionnement ?

Un fluide caloporteur s'écoule en circuit fermé entre le champ solaire, le stockage thermique et

Ecrit par le 22 novembre 2024

l'évaporateur. La centrale solaire à concentration produira ainsi une vapeur à 170°C pour la cuisson et la stérilisation des produits.

« La vapeur ainsi produite par la centrale solaire

est consommée en priorité par l'usine, la chaudière existante servant d'appoint. Cette technologie novatrice permet d'avancer dans la décarbonation de l'industrie agroalimentaire française, alors qu'aujourd'hui trop peu de solutions existent pour produire une chaleur renouvelable à ces niveaux de températures,' précise un responsable de la PME isloise.

Pourquoi ce choix ?

«Ce choix de la chaleur solaire est clé pour le développement de l'entreprise Le Coq Noir, assure [Thibault de Leusse](#), directeur général le Coq noir. Il nous permet de poursuivre nos objectifs de décarbonation et d'accéder à la transition du monde agroalimentaire. Avec la signature de ce contrat, c'est également un choix de souveraineté économique et énergétique en diminuant sensiblement notre dépendance au gaz et à la volatilité de l'énergie fossile. Nous souhaitons diminuer toujours plus notre impact sur l'environnement mais en maîtrisant nos coûts pour rester accessible à tous nos clients...»



Les chiffres clés

855 m² : surface au sol utilisée pour les capteurs solaires dans le champ Le coq noir ; 500kW : la puissance moyenne de l'installation ; Un contrat d'achat d'énergie d'une durée de 20 ans. Financement pris en charge en intégralité par Alto solution avec le soutien de la Région Sud ; Prix fixe de l'énergie pour Le coq noir sur la durée de vie ; Durée des travaux : 4 mois ; Réduction jusqu'à 180 T de CO² par an ; Réduction de plus de 55% des émissions de CO₂.

La centrale solaire à concentration

La 1re pierre de la centrale solaire sera posée en septembre 2024 pour une fin des travaux en décembre de la même année. Les premiers essais de mise en service auront lieu entre janvier et mars 2025 pour une livraison en avril de la même année.

Écrit par le 22 novembre 2024

Calendrier prévisionnel des travaux

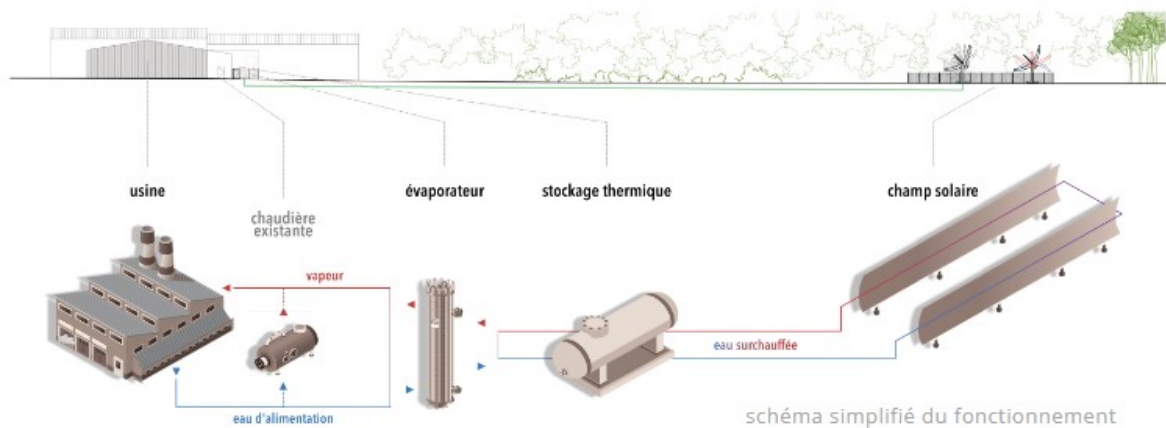
Juillet 2024
Signature du
contrat d'achat

Septembre 2024
Pose de la 1^{ère}
pierre

**Décembre
2024**
Fin des travaux

**Janvier - Mars
2025**
Marche probatoire

Avril 2025
Livraison de la
centrale



En savoir plus

Le Coq noir est un fabricant de condiments, sauces et aides culinaires inspirés du Monde depuis 1979. L'histoire commence sur l'Île de la Réunion pour arriver à L'Isle-sur-la-Sorgue. Sur le chemin, la découverte d'épices, des évolutions et de la passion. Le tout dans un respect profond des personnes, du territoire et de la planète.

Le coq noir

Ce sont 40 références en GMS (grandes et moyennes surfaces), la seule marque de soja Bio issu de l'agriculture française, 450 tonnes de produits par an, 60% de matières premières françaises, 3 000 points de vente tous réseaux confondus.

Alto Solution

Cette entreprise aixoise a mis au point une technologie unique d'énergie solaire à concentration. Alto Solution a développé un collecteur solaire à concentration, pour produire de la chaleur entre 100 et 400°C, et ainsi répondre à plus de 70% des besoins industriels. La chaleur est produite de manière totalement décarbonée et renouvelable. « Nous produisons de la chaleur solaire jusqu'à 400°C pour remplacer les combustibles fossiles dans l'industrie pour cela, nous avons mis au point une technologie d'énergie solaire à concentration unique et innovante qui augmente les performances des centrales, tout en réduisant les coûts de construction. Notre objectif ? Favoriser la transition énergétique. Parce que le monde consomme 3 fois plus de chaleur que d'électricité, nous visons, dans un premier temps, les usages

Écrit par le 22 novembre 2024

industriels où, plus de 60 à 80% des besoins énergétiques sont sous forme de chaleur, notamment dans l'agro-alimentaire, la chimie & pharmaceutique, le papier, le textile, » précise un des responsables d'Alto Solution.

L'Isle-sur-la-Sorgue lance une opération d'aide aux projets de rénovation des logements



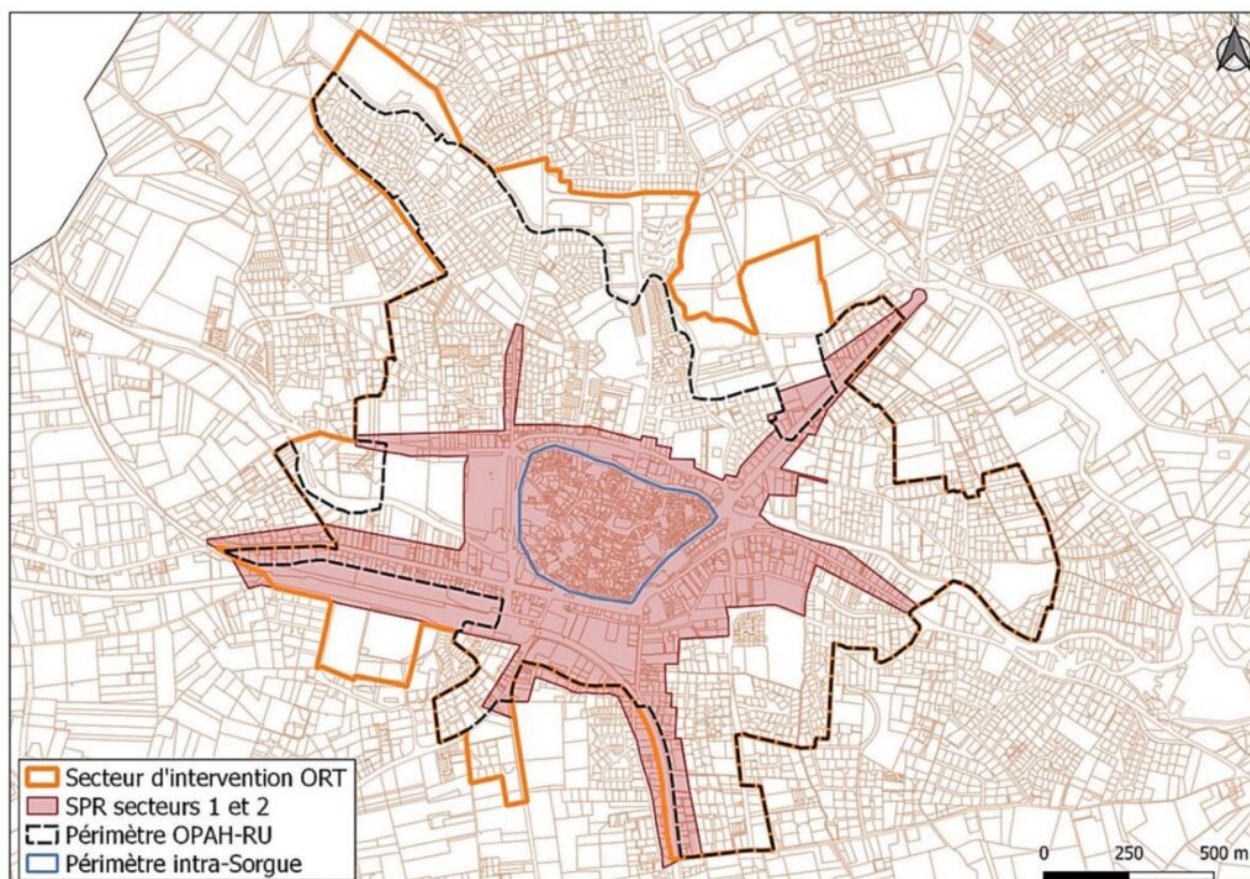
Au début du mois de juillet, la Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue a validé la mise en œuvre d'une

Écrit par le 22 novembre 2024

Opération Programmée d'Amélioration de l'Habitat-Renouvellement Urbain (OPAH-RU) sur le territoire, en collaboration avec l'Agence Nationale de l'Habitat (ANAH), le Département de Vaucluse et la Région Sud.

La Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue a comme un de ses enjeux majeurs le maintien des habitants et d'une offre de logements de qualité. Ainsi, elle a décidé de lancer une OPAH-RU à destination des propriétaires privés ayant des biens dans le centre ancien et dans les faubourgs de la ville. Cette opération a pour objectif d'améliorer la qualité de vie des habitants.

L'OPAH-RU, qui mise en œuvre d'ici la fin de l'année pour une période de cinq ans, devrait permettre la réhabilitation de logements dégradés et de copropriétés fragiles, l'adaptation de logements à la perte d'autonomie, la lutte contre la précarité énergétique, la remise sur le marché de logements vacants et le développement d'une offre de logements sociaux adaptée à la commune.



À quoi sert cette opération ?

Ce dispositif piloté par la commune va permettre de renforcer les aides financières pour les propriétaires. En se dotant de ce dernier, la Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue souhaite inciter à la réalisation de travaux

Écrit par le 22 novembre 2024

d'amélioration et de remise sur le marché de logements existants.

Ainsi, les propriétaires dans le centre ancien et dans les faubourgs pourront prochainement bénéficier d'un accompagnement gratuit, sans engagement, et d'aides financières substantielles sous certaines conditions d'éligibilité, à savoir : sous conditions de ressources et pour certains travaux et sous condition d'un certain pourcentage de gain énergétique pour les propriétaires occupants, et sous condition de conventionnement ou sous condition des revenus des propriétaires bailleurs et/ou sous condition du pourcentage de gain énergétique pour les propriétaires bailleurs.

En attendant le début de l'opération à la fin de l'année, qui fera l'objet de plusieurs réunions publiques, la Ville a lancé [un appel d'offres](#) pour confier à un prestataire des missions d'information, d'accompagnement, de suivi et d'animation de cette OPAH-RU.

Plus de 200 acteurs économiques se sont réunis pour la 8e édition de Parlons Cash

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le mardi 11 juin dernier, l'association d'entrepreneurs [Luberon & Sorgues Entreprendre](#) (LSE) a organisé la 8^e saison de Parlons Ca\$h, un rendez-vous économique devenu incontournable dans le Vaucluse, qui a eu lieu à l'ESAT L'Arche Le Moulin de l'Auro à L'Isle-sur-la-Sorgue.

Plus de 200 chefs d'entreprises et acteurs économiques étaient présents le mardi 11 juin pour la 8^e édition de Parlons Ca\$h qui était sur le thème 'Intuition : Mythe ou Réalité ou Comment muscler nos compétences intuitives pour l'entreprise !'.

Durant cette soirée à l'ambiance chaleureuse, les participants ont pu écouter les témoignages de Josette Balzan, agent immobilier et expert agréé, et Jean-Louis Brun, dirigeant de la manufacture Brun de Vian Tiran à L'Isle sur la Sorgue. Ensemble, ils ont partagé leurs expériences sur le monde de l'entreprise lors d'une première table ronde. A suivi une conférence menée par Victoria Pellé Reimers, conférencière auteure et spécialiste de l'intuition.

L'objectif de cet événement est d'évoquer des sujets sérieux, parfois ardu, avec pédagogie et décontraction pour permettre aux participants de bénéficier d'informations essentielles dans le domaine des ressources humaines, de l'innovation, l'économie et la recherche de financements, le tout avec bonne humeur et efficacité. « Énergies indispensables pour réussir à réussir », conclut LSE.

Vaucluse : L'Amiral Alain Coldefy préside le Grand Prix des Apprentis de la Société des Membres de la Légion d'honneur



En 1984 il avait embarqué sur le Foch, en 1992, il avait commandé Clémenceau. C'était l'époque où la France avait deux porte-avions. Professeur à l'École supérieure de guerre, [Alain Coldefy](#) est promu amiral en 2005 et depuis 2018, il préside la SMLH, Société des Membres de la Légion d'honneur.

Ecrit par le 22 novembre 2024

En Vaucluse, la SMLH compte 293 membres, dans les cinq comités (Apt, Avignon, Carpentras, Cavaillon et Orange) qui incarnent la solidarité intergénérationnelle, la préservation du lien social et qui soutient l'apprentissage.

Temps fort de ce coup de pouce, le Prix des Apprentis qui s'est tenu le samedi 15 juin au Domaine de Mousquety à l'Isle-sur-la-Sorgue. Il favorise l'égalité des chances en valorisant l'apprentissage de métiers manuels et l'insertion dans le monde du travail. Ce prix, qui a aidé plus de 600 apprentis depuis qu'il existe, a été lancé en 2007 par un boulanger, Paul Gilles, ancien président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse. Le colonel Michel Grange lui a rendu un hommage appuyé en remettant la médaille de la SMLH 84 qu'il préside à sa veuve, en présence de ses enfants et petits enfants.



De gauche à droite : Jean-Pierre Messin, nouveau président de la SMLH 84, l'amiral Alain Coldefy, président national de la SMLH, et Michel Grange, président sortant de la SMLH 84.

Ecrit par le 22 novembre 2024

33 lauréats

Au cours de la cérémonie, 33 lauréats ont été récompensés, par 15 Prix d'Honneur (300€ chacun), 17 Prix du Mérite (500€) et un Prix d'Excellence (800€). Tous ces jeunes sont issus d'un centre de formation professionnelle de l'Artisanat, des Pompiers et du Conservatoire d'Avignon qui forme des futurs comédiens et musiciens. Tout à tour, jardinier-paysagiste, contrôleur qualité de l'alimentation, major en management, carreleur, maçon, spécialiste de cybersécurité, menuisier en reconversion, conducteur d'engins, comptabilité, chef de chantier, boulangerie, ingénieur en génie industriel, technicien en maintenance ont été récompensés.

Pendant l'année scolaire, leurs professeurs ont détecté les élèves les plus méritants, ceux issus de milieux défavorisés, ceux qui avaient des problèmes de santé (autiste Aperger, handicapé, dyslexique) et proposé leurs noms aux membres de la SMLH 84. À leur tour, ils ont épluché le cursus de chacun, évalué son courage, sa pugnacité, sa détermination pour s'en sortir dans la vie professionnelle. En provenance d'une dizaine d'établissements (Centre Forestier de la Bastide des Jourdans, IFRIA - Métiers de l'agro-alimentaire - Nextech, CFA BTP Florentin-Mouret, Vincent-de-Paul, CCI Avignon Fenaisons, Campus Provence-Ventoux Louis Giraud, Conservatoire, Caserne des Pompiers).



Les candidats primés et les membres de la SMLH84.

Nombre d'invités, Georgia Lambertin, présidente de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#), [Franck Alexandre](#), président de la [Fondation Crédit Agricole](#), [Tomas Redondo](#), directeur général des services de

Ecrit par le 22 novembre 2024

la [Chambre de commerce et d'industrie](#) sont montés sur scène pour leur remettre médailles, diplômes et chèques aux vainqueurs.

Des apprentis qui sortent du lot

Avec des moments d'émotion par exemple quand le jeune apprenti comédien, Léo Bacle a expliqué qu'il n'aimait pas l'école, qu'il n'avait que des mauvaises notes et que sa maman lui a dit : « Fais du théâtre, c'est ton destin. » Cet été, il a déjà plein de rendez-vous au Festival d'Avignon. Autre moment suspendu, quand Thomas Ranocchi, à peine 16 ans, pianiste, a joué 'La Campanella' de Liszt, une œuvre qui demande d'immenses qualités de virtuose et surtout quand il a pris une baguette et dirigé avec maestria une vingtaine de ses camarades du Conservatoire de la Place Pie à Avignon dans un 'Prélude' de Rachmaninov qu'il avait retranscrit pour cordes, saxophone, trombone à coulisse et cors.

Mais le summum de l'intensité a été atteint quand est arrivé sur scène Léo Esteves, 17 ans qui est en Bac Pro Cuisine à la CCI Avignon. Victime pendant son enfance d'un accident de voiture, il a perdu une main et une partie des phalanges de l'autre. Malgré tout, il arrive à ciseler ail, oignon, persil, basilic et ciboulette. Un exploit salué par une ovation du public dans l'amphithéâtre de Mousquety. En plus, les membres du jury de la SMLH 84, lui ont fait une autre surprise, ils lui ont payé un voyage pour le restaurant lyonnais où officie son mentor, le chef Grégory Cuilleron, dépourvu d'avant-bras gauche.



Le prix de l'excellence remis à Léo Esteves par Franck Alexandre, président de la fondation Crédit Agricole.

Frank Alexandre, récemment promu par la Légion d'Honneur, dans son intervention, a expliqué qu'il était orphelin de père autodidacte, sans diplôme, mais élevé avec amour par sa maman. « Avec du travail, de

Ecrit par le 22 novembre 2024

la passion, on arrive à faire de grandes choses. Vous êtes méritants, vous avez choisi le chemin de l'excellence, croyez en vous. »

Légion d'honneur, plus haute distinction en France

L'amiral Alain Coldefy a conclu la cérémonie en rappelant que c'est Napoléon Bonaparte qui avait créé cet ordre en 1802 pour « réconcilier les Français, tous les Français. Hommes et femmes, riches ou pas, civils et militaires. » C'est la plus haute distinction en France, elle récompense ceux qui rendent des services à la République. Un Français sur mille l'arbore à la boutonnière. La recevoir, c'est bien, mais renvoyer l'ascenseur, c'est mieux, c'est-à-dire rendre cet honneur en donnant un coup de pouce à ceux qui en ont besoin. Cette marque de prestige a ses corolaires Honneur - Patrie - Solidarité et nous avons un programme tourné vers la jeunesse pour créer un lien social entre les générations. On a vu ce que vous êtes capables de faire, vous nous préparez vraiment une belle France ».

Quant au Colonel Michel Grange, qui présidait la SMLH 84 depuis 2016, il a tiré sa révérence avec des sanglots dans la voix en rendant hommage à son équipe et à sa femme Jeannine qui l'a soutenu discrètement pendant toutes ces années de mandat, dans l'ombre, comme secrétaire bénévole. [Jean-Pierre Messin](#), actuel président du Comité d'Apt succède à Michel Grange.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les drapeaux des 5 comités de la SMLH 84.

L'Atlas Vision Nego Cup sensibilise au don de cornées, d'organes et de sang

Ecrit par le 22 novembre 2024



L'association 'Voir plus loin' du cabinet d'ophtalmologie [Atlas Vision](#) organise la troisième édition de l'Atlas Vision Nego Cup à l'Isle-sur-la-Sorgue ce samedi 22 juin. Cette course en nego chin a pour objectif de sensibiliser au don de cornées, d'organes et de sang.

Durant toute la durée de la troisième édition de l'Atlas Vision Nego Cup, de 16h à 19h, un stand de sensibilisation sera installé sur l'esplanade Robert Vasse, en présence de la [Fondation Frédéric Gaillanne](#) et de l'[Établissement français du sang](#). Des experts partageront leur expérience et informeront sur les étapes du processus de don. Il sera possible de participer à une promenade découverte en nego chin.

À 18h, il y aura le top départ de la course en nego chin. Les participants partiront de l'esplanade Robert Vasse et longeront les quais Sud. S'ensuivra la remise des prix à 19h, qui récompensera les participants pour leur générosité et leur esprit d'équipe.

Cette course sur la Sorgue symbolisera l'engagement des participants envers la vie et la solidarité. L'événement promet d'allier moments d'émotion, solidarité et engagement en faveur d'une noble cause qu'est le don d'organes et notamment le don de cornées qui sont primordiales pour la transmission et la réfraction de la lumière. Chaque année, près de 6 000 greffes de cornées sont réalisées en France.

La L'Isloise Lucienne Claustres-Bonnet nommée au grade de chevalier de la Légion d'honneur



Lucienne Claustres-Bonnet, ancienne infirmière libérale à L'Isle-sur-la-Sorgue, vice-présidente de l'**Association des infirmières**, membre du **Conseil National de la profession Infirmière** et du **Conseil d'administration de la Communauté Professionnelle Territoriale de Santé (CPTS) du Pays des Sorgues et Luberon**, et experte auprès de la Haute autorité de santé, vient de se voir remettre la distinction de chevalier de la Légion d'honneur.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le lundi 10 juin, [Renaud Muselier](#), Président de la [Région Sud](#), a remis la distinction de chevalier de la Légion d'honneur à la L'Isloise Lucienne Claustres-Bonnet. L'ancienne infirmière libérale a été en première ligne durant la crise de Covid-19. Elle s'est engagée quotidiennement pour venir en aide aux patients, notamment aux côtés de la Région Sud, elle s'est mobilisée pour l'ouverture des centres de dépistages et de vaccination, mais elle a aussi apporté du matériel de protection aux personnels de santé exposés au virus sur le terrain.

Lucienne Claustres-Bonnet, a joué un rôle important pour la place des infirmiers dans l'accès aux soins de proximité et d'urgence grâce au développement de la télémédecine. Un projet auquel la Région Sud a participé, et qui a permis de faire naître le statut d'Infirmiers Correspondant Samu en décembre 2023. Accompagnée par la Région Sud, elle a aussi répondu à l'Appel à manifestation d'intérêt du Ministère de la Santé en 2020 sur le vieillissement, avec la création d'un [Gérontopôle Sud](#).

Après avoir été présidente de l'[Union régionale des professionnels de santé \(URPS\) Infirmière PACA](#) de 2016 à 2021, Lucienne Claustres-Bonnet se consacre aujourd'hui au projet ICOPE, un programme développé par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour prévenir la dépendance des personnes âgées, qu'elle pilote dans trois CPTS de la région.

L'Isle-sur-la-Sorgue ajoute 22 logements sociaux à son compte avec la résidence La Magnanerie

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les élus de la ville de L'[Isle-sur-la-Sorgue](#) ont inauguré la nouvelle résidence 'La Magnanerie', située chemin du pont de la Sable, aux côtés des représentants du groupe [Arcade-Vyv](#), 4^e acteur sur le marché du logement social.

Implantée sur un terrain de 5 575 m², la résidence La Magnanerie compte 22 logements individuels. Chaque maison dispose d'une terrasse avec un accès à son jardin privatif. Si elle a été pensée pour préserver la tranquillité et l'intimité de chacun, la résidence favorise également la rencontre entre les habitants, avec notamment des espaces de circulation piétonne communs.

La Magnanerie est aussi composée d'espaces communs, notamment un local destiné au stockage des vélos et des trottinettes. Les résidents disposent d'un composteur qui a été mis en place pour privilégier le traitement des déchets organiques et accompagner les nouvelles pratiques. Le coût global pour la construction de la résidence s'est élevé à 4,9M€.

Ecrit par le 22 novembre 2024



©Ville de L'Isle-sur-la-Sorgue

Une résidence au service de la santé

La Magnanerie est labellisée 'Logement santé'. Aujourd'hui, 12 millions de personnes sont fragilisées par rapport au logement, engendrant des répercussions sur leur santé et leur environnement social au quotidien. Ainsi, ce label, créé en 2022 par le groupe Arcade-Vyv, garantit un habitat favorable à la santé de ses habitants. L'obtention du label repose sur trois aspects : le bâti, les services, et le lien social.

La résidence l'isloise a été conçue avec des équipements favorisant la qualité de l'air intérieur, une bonne isolation phonique, ainsi que des aménagements favorisant les mobilités douces. En plus de la zone de compostage, les résidents sont amenés à se croiser et ainsi, à renforcer leurs liens sociaux. En ce qui concerne les services, les habitants de la Magnanerie bénéficient d'une assurance habitation solidaire avec des tarifs préférentiels, d'un accompagnement gratuit dans l'étude des contrats (assurance, électricité, internet, etc.) et d'offres avantageuses, mais aussi à un accès gratuit à la plateforme [Klaro](#) et un accompagnement dans les démarches d'obtention d'aides.