

Ecrit par le 25 novembre 2024

## Renaud Muselier teste le spectacle immersif L'Odyssée Sonore à Las Vegas



Alors que le spectacle de [L'Odyssée Sonore](#) du Théâtre antique d'Orange a remporté un Award de l'innovation 2024 dans le cadre du salon CES (Consumer electronic show) de Las Vegas, [Renaud Muselier](#), président de la [Région Sud](#), s'est rendu à ce dernier, qui a lieu du 9 au 12 janvier, et a pu tester L'Odyssée Sonore sur le stand d'[Imki](#) et [Edeis](#), les concepteurs du spectacle immersif.

[En novembre dernier](#), on apprenait que le spectacle immersif et innovant [L'Odyssée Sonore du Théâtre antique d'Orange](#) venait de remporter un Award de l'innovation 2024 dans le cadre du CES de Las Vegas dans la catégorie 'Innovation award product — Content & entertainment' (contenu & divertissement).

Conçu par par Edeis, en charge de la gestion culturelle du Théâtre antique, et par la startup

Écrit par le 25 novembre 2024

alsacienne Imki, experte en intelligence artificielle générative, le spectacle a offert une nouvelle façon de découvrir le monument orangeois et a permis au public de vivre une expérience immersive unique au monde. En déplacement au CES de Las Vegas le mardi 9 janvier, Renaud Muselier a pu lui-même tester ce spectacle via la réalité virtuelle. Il s'est dit sensible à ce développement qui favorise le rayonnement de la Région Sud jusqu'à l'international.

[Lire également : L'Odyssée Sonore au Théâtre antique d'Orange : on l'a testé pour vous](#)

V.A.

---

## Les vins de Rhonéa parmi les meilleurs Muscats et effervescents du monde

Ecrit par le 25 novembre 2024



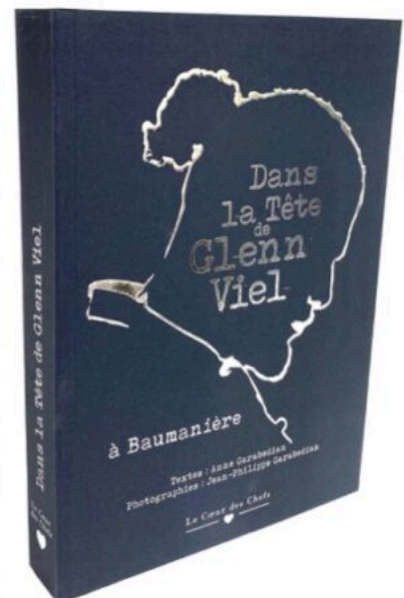
**Plusieurs vins de la coopérative [Rhonéa](#) se sont hissés dans le top 10 des meilleurs Muscats et effervescents du monde 2023. Ces récompenses sont une reconnaissance du savoir-faire historique de la coopérative dans la vinification du Muscat Petit Grain.**

Deux Muscats de Beaumes-de-Venise ont intégré le top 10 des meilleurs Muscats du monde 2023. Il s'agit de deux cuvées des domaines [La Font de Joseph](#) et [du Papatier](#). Ce succès souligne l'engagement de Rhonéa à produire des vins captivants, à la palette aromatique riche et complexe, en plus de son en faveur du développement durable. En effet, la coopérative propoera le millésime 2023 du Domaine du Papatier dans un packaging totalement éco-conçu, sans capsule, en bouteille allégée et avec une étiquette composée de papier zéro carbone et de pigments naturels.

Dans la catégorie des effervescents, c'est le Muscatine qui a séduit le jury composé de professionnels en remportant deux médailles d'or, en blanc et en rosé, le blanc s'étant classé dans les 10 meilleurs vins effervescents du monde 2023. Une version sans alcool devrait être disponible à partir de janvier 2024, élargissant ainsi le plaisir à tous les amateurs.

V.A.

## Un livre sur Glenn Viel obtient le prix du Meilleur livre de chef au monde 2023



Le livre [\*Dans la tête de Glenn Viel\*](#), qui retrace les dernières années du chef de [L'Oustau de Baumanière](#), aux Baux-de-Provence, depuis son arrivée en Provence en 2015, a remporté le prix de 'Best Chef Book in the World 2023' au concours [Gourmand Awards](#).

*Dans la tête de Glenn Viel* n'a pas été écrit par le chef étoilé de L'Oustau de Baumanière. Ce n'est pas non plus un ouvrage dans lequel on trouve ses recettes fétiches. [Anne Garabédian](#), journaliste, et Jean-Philippe Garabédian, photographe, ont suivi et écouté Glenn Viel pendant plusieurs années raconter l'évolution de sa réflexion culinaire. Depuis huit ans, ils sont les témoins de tous les tests qu'il fait dans sa cuisine.

Publié aux éditions [Le Cœur des Chefs](#) en novembre 2022, le livre a obtenu le prix international du

Écrit par le 25 novembre 2024

Meilleur livre de chef au monde 2023. Parmi les ouvrages sélectionnés dans 205 pays, *Dans la tête de Glenn Viel* s'est démarqué grâce à son côté atypique, voire audacieux. « Ce livre est vraiment surprenant : il ne ressemble à aucun autre, a révélé [Edouard Cointreau](#), fondateur des Prix Gourmand, lors de la cérémonie de remise des prix. Loin des livres de chefs classiques, on peut vraiment ici entrer dans la tête du chef, qui explique sa réflexion en confiance, jour après jour, avec ses tests, ses succès et ses erreurs. »

V.A.

## L'entreprise cavallonnaise Koppert remporte le 1<sup>er</sup> prix aux Paysalia Innovations Awards



Écrit par le 25 novembre 2024

**Les Innovations Awards du salon [Paysalia](#), qui a eu lieu du mardi 5 au jeudi 7 décembre, récompensent les solutions créatives et technologies innovantes imaginées par les professionnels du paysage. Avec son produit [Entonem](#), l'entreprise [Koppert](#), dont le siège social se situe à Cavaillon, a remporté le 1<sup>er</sup> prix.**

Le salon professionnel de la filière du paysage Paysalia a lieu tous les ans depuis 2009. Organisé par l'[Union nationale des entreprises du paysage](#) (Unep), ce salon réunit les acteurs du paysage, jardin et sports durant trois jours, au cours desquels sont également organisés les Innovations Awards, qui récompensent les solutions créatives et les technologies innovantes des entreprises du paysage.

Lors de cette édition, c'est l'entreprise vaclusienne Koppert qui s'est hissée tout en haut du podium avec son produit Entonem, une solution innovante pour le marché des jardins et espaces verts qui permet de lutter contre les chenilles processionnaires du pin et du chêne. Ces chenilles sont émettrices de poils urticants pouvant entraîner des réactions allergiques importantes chez l'homme et les animaux. Elles causent également de gros dégâts sur les végétaux attaqués mettant à mal la survie de l'arbre sur le long terme.

Les nématodes Entonem s'appliquent par pulvérisation sur les arbres affectés par le ravageur et agissent par contact et ingestion sur le stade chenille. Ils sont sans danger pour la faune auxiliaire (oiseaux, mammifères, organismes aquatiques...) et pour la floraison. « Notre département de Recherche et Innovation est à la pointe de la technologie pour trouver des solutions innovantes, naturelles et durable », explique [Adeline Infray](#), responsable Marketing et Communication chez Koppert France.



Ecrit par le 25 novembre 2024

V.A.

## Apt : Récompense mondiale pour le laboratoire de recherche Signs



**Le laboratoire aptésien Signs récompensé à l'occasion des awards de l'innovation du biocontrôle qui viennent de se dérouler en Suisse.**

Le laboratoire [Signs](#) vient de remporter le 2<sup>e</sup> prix du 'Produit de biocontrôle' le plus innovant de l'année. Une distinction obtenue lors de ce concours référence du biocontrôle au niveau mondial organisé par [l'International biocontrol manufacturers association](#), qui s'est déroulé le 23 septembre dernier au centre des congrès de Bâle en Suisse.

Lors de ce rendez-vous annuel de l'industrie du biocontrôle ayant réuni plus de 1 800 délégués venus de 58 pays, le laboratoire Signs a donc remporté le prix argent '[Bernard Blum Awards](#)' pour son produit [Noreds](#).

Ce prestigieux prix récompense « le produit de biocontrôle le plus innovant de l'année, un produit qui a un impact important dans la gestion des ravageurs ou des maladies tout en ayant un faible impact sur la santé humaine et l'environnement ».

Écrit par le 25 novembre 2024

## Une solution efficace contre les poux rouges de la volaille

Développé en collaboration avec [l'IRSEA \(Institut de recherche en sémiologie et éthologie appliquée\)](#) créé par [Patrick Pageat](#) en 1995 à Saint-Saturnin-lès-Apt avant de rejoindre la zone de Salignan à Apt en 2012), Noreds est la première solution de biocontrôle sémiologique efficace dans la gestion des poux rouges de la volaille.

« Biomimétique par nature, le principe actif est un analogue de la sécrétion (allomone) produite par les glandes uropygiales du canard, explique le laboratoire vauclusien. Grâce à cette innovation, Signs est fier de contribuer pleinement à une agriculture plus durable. »



Noreds, produit développé par le laboratoire aptésien Signs, permet de lutter contre les poux rouges de la volaille. ©DR



Écrit par le 25 novembre 2024

Créée en 2018 à Apt, le laboratoire Signs est l'agence de valorisation des brevets du groupe Irsea, leader mondial dans la recherche en sémiachimie. Les deux entités ont développé une gamme de produits à base de phéromones de synthèse copiant la nature reproduisant ainsi les effets bénéfiques pour l'animal. Orienté dans le développement de phéromone synthétique pour les animaux d'élevage et de compagnie, Signs a développé une expertise reconnue dans le développement de solutions biomimétiques qui s'inspirent de la communication et des comportements naturels entre les animaux : des alternatives clés aux produits conventionnels, permettant de progresser vers des pratiques durables.

De son côté, l'IRSEA est un institut de recherche privé dédié à l'étude du comportement des animaux et de l'homme, de leurs interactions et tout spécialement de leur communication chimique.

### **Le Vaucluse à l'honneur du biocontrôle !**

Par ailleurs, le palmarès des Bernard Blum Awards a distingué le groupe néerlandais Koppert et le groupe Belge Biobest, respectivement Award de bronze et prix spécial. Le premier a été récompensé pour son produit [Nepazar](#) pour la protection biologique contre la punaise verte et le second avec [Trap-eye](#), un nouveau système automatisé de comptage sur panneaux englués via une Intelligence artificielle (IA). Deux groupes, dont les filiales françaises sont implantées en Vaucluse à Cavaillon pour [Koppert](#) et à Orange pour [Biobest](#).

---

## **Un film étudiant de l'École des nouvelles images primé par l'Académie des Oscars**

Écrit par le 25 novembre 2024



Les [Student Academy Awards](#), portés par l'Académie des Oscars, ont eu lieu le mardi 24 octobre à Los Angeles. Ce concours international des meilleurs films étudiants a compté 2 443 films provenant de 726 écoles en compétition cette année, dont le film *BOOM* des étudiants de l'[École des nouvelles images](#), à Avignon.

Le film d'animation de 6min40, réalisé par les étudiants avignonnais [Gabriel Augerai](#), [Romain Augier](#), [Laurie Pereira de Figueiredo](#), [Charles Di Cicco](#) et [Yannick Jacquin](#) pour l'image et le son, et par Mathis Marchal pour la musique, a remporté une médaille d'or. Le film met en scène un couple d'oiseau qui tente de sauver ses œufs d'une éruption volcanique.

Ecrit par le 25 novembre 2024

Ecrit par le 25 novembre 2024

Ecrit par le 25 novembre 2024

Écrit par le 25 novembre 2024



Ecrit par le 25 novembre 2024



*BOOM* n'en est pas à sa première récompense cette année puisqu'il a remporté le 'Best Animation Short' au Short Sweet Film Festival 2023 à Cleveland, le 'Audience Award' au Providence Children's Film Festival 2023, le 'Audience Award' au Siggraph 2023 à Los Angeles, et bien d'autres.

V.A.

# Le Département de Vaucluse récompensé pour sa campagne de recrutement de médecins



Ce mercredi 20 septembre, le [Département de Vaucluse](#) a reçu une médaille de bronze du magazine [Stratégies](#), dans la catégorie communication des collectivités territoriales, pour sa campagne de recrutement de médecins salariés. Cette opération, lancée dans le cadre du Plan santé mis en place en





Ecrit par le 25 novembre 2024

2022 par Dominique Santoni, présidente du Département avait pour but d'embaucher des généralistes, dans un contexte de pénurie et de désertification médicale.

Cette campagne ciblait principalement les étudiants en médecine et les médecins entre 50 et 60 ans cherchant à préparer leur retraite dans le Sud. Le Département de Vaucluse s'est distingué de par son originalité sur le fond et dans la forme, avec un ton décalé, avec des visuels attractifs, élaborés par la graphiste Jane Mathieu.

Écrit par le 25 novembre 2024

**Devenez  
médecin salarié  
en Vaucluse**

Vous découvrirez  
que crier « **aié** »  
est très bon signe

A yellow poster with a white speech bubble containing the text 'Aïé! Aïé! Aïé!' and a white illustration of a garlic bulb. At the bottom, there is a small red map of France and the Vaucluse logo.

Une autre vie vous attend ici : horaires flex, temps choisi, secrétariat pour gérer vos tâches administratives et accompagnement personnalisé tout au long de votre projet d'installation en Provence. N'hésitez pas à nous contacter au 06 02 12 27 79 ou par mail à [ressourcementals@vaucluse.fr](mailto:ressourcementals@vaucluse.fr). À bientôt!

[www.vaucluse.fr](http://www.vaucluse.fr)

**Devenez  
médecin salarié  
en Vaucluse**

Vous examinerez  
aussi des  
Côtes-du-Rhône

A blue poster with a white illustration of a ribcage overlaid on a red wine bottle. At the bottom, there is a small red map of France and the Vaucluse logo.

Une autre vie vous attend ici : horaires flex, temps choisi, secrétariat pour gérer vos tâches administratives et accompagnement personnalisé tout au long de votre projet d'installation en Provence. N'hésitez pas à nous contacter au 06 02 12 27 79 ou par mail à [ressourcementals@vaucluse.fr](mailto:ressourcementals@vaucluse.fr). À bientôt!

[www.vaucluse.fr](http://www.vaucluse.fr)

**Devenez  
médecin salarié  
en Vaucluse**

Vous verrez que  
le patrimoine aussi  
a du **cachet**

A green poster with a white illustration of a pillbox containing several white pills and a blue magnifying glass. At the bottom, there is a small blue map of France and the Vaucluse logo.

Une autre vie vous attend ici : horaires flex, temps choisi, secrétariat pour gérer vos tâches administratives et accompagnement personnalisé tout au long de votre projet d'installation en Provence. N'hésitez pas à nous contacter au 06 02 12 27 79 ou par mail à [ressourcementals@vaucluse.fr](mailto:ressourcementals@vaucluse.fr). À bientôt!

[www.vaucluse.fr](http://www.vaucluse.fr)

**Devenez  
médecin salarié  
en Vaucluse**

Vous apprendrez que **32°C**  
est une température  
parfaitement normale

An orange poster with a white illustration of a sun and a thermometer. At the bottom, there is a small yellow map of France and the Vaucluse logo.

Une autre vie vous attend ici : horaires flex, temps choisi, secrétariat pour gérer vos tâches administratives et accompagnement personnalisé tout au long de votre projet d'installation en Provence. N'hésitez pas à nous contacter au 06 02 12 27 79 ou par mail à [ressourcementals@vaucluse.fr](mailto:ressourcementals@vaucluse.fr). À bientôt!

[www.vaucluse.fr](http://www.vaucluse.fr)

V.A.

Ecrit par le 25 novembre 2024

# L'épicerie entraiguoise Les Délices de nos Régions médaille d'argent au concours Quintessence 2023



Frédéric Fourcroy a ouvert [Les Délices de nos Régions](#) en 2021 à Entraigues-sur-la-Sorgue, avec l'aide de sa compagne Christelle Gleyze. Seulement deux ans après, l'épicerie fine obtient la médaille d'argent au concours Quintessence 2023, organisé dans le cadre du salon [Gourmet Sélection](#).

Le projet d'ouvrir une épicerie proposant des produits de toutes les régions françaises a commencé à germer deux ou trois ans avant la crise de la Covid-19. Avec l'arrivée de cette dernière, une tendance s'est confirmée, celle de consommer plus local, plus français. « Cette envie, de la part des Français, m'a vraiment conforté dans mon idée », explique Frédéric Fourcroy, à l'origine du projet.

Avant de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale, Frédéric a travaillé dans une grande enseigne de jardinerie. En 2020, il commence ses recherches sur le sujet, avec l'aide de sa compagne Christelle

Ecrit par le 25 novembre 2024

Gleyze, qui elle est aide-soignante et qui l'accompagne depuis la naissance du projet, et encore aujourd'hui à la boutique, en parallèle de son travail.



Frédéric Fourcroy et Christelle Gleyze.

### La concrétisation d'une idée

Ainsi, ils ont commencé à monter un dossier pour décrire le projet le plus en détail possible, en ciblant le concept, en listant les produits qu'ils souhaitaient vendre. « On a beaucoup été conseillés par [Initiative Terres de Vaucluse](#) dans notre parcours », révèle Frédéric. Pour ce qui est de la localisation de l'épicerie fine, c'était une évidence. « Je vis à Entraigues-sur-la-Sorgue depuis 18 ans et ma compagne depuis toujours, il était évident qu'on n'allait pas ouvrir ce commerce ailleurs », poursuit l'entrepreneur.



Écrit par le 25 novembre 2024

« On ne voulait pas ouvrir une épicerie qui propose uniquement des produits de la Provence car il y en a déjà bien assez »

*Frédéric Fourcroy*

Ainsi, après une visite des lieux en novembre 2020, l'épicerie Les Délices de nos Régions a officiellement ouvert ses portes en septembre 2021 au 40 rue Laurent Bertrand, à Entraigues-sur-la-Sorgue. « J'ai beaucoup voyagé en France avec mes parents étant plus petit, j'ai pu être témoin de la beauté de chaque région, et c'est ce que j'avais envie de retransmettre avec mon épicerie », explique le gérant. Au sein de la boutique, les produits sont classés par région, et non pas par catégorie alimentaire. Il est possible d'acheter à l'unité, mais Frédéric propose aussi des coffrets, pour une idée de cadeau original. Alsace, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Bretagne, Nouvelle-Aquitaine, Corse, ou encore Hauts-de-France, il y en a pour tous les goûts.

Ecrit par le 25 novembre 2024



DR

## Le concours Quintessence 2023

Les 10 et 11 septembre derniers, Les Délices de nos Régions a participé au salon Gourmet Sélection, qui a accueilli 340 exposants de produits gastronomiques et gourmands, de vins et spiritueux, d'accessoires quotidiens ou festifs. « En prenant mon badge pour visiter le salon l'année dernière, j'ai été inscrit à la newsletter et plus tard j'ai reçu un mail qui annonçait l'ouverture des participations au concours Quintessence pour l'année 2023 », explique l'Entraiguois. Ce concours, organisé chaque année depuis 2019 dans le cadre du salon, récompense les meilleures initiatives dans le domaine de la distribution.

Ainsi, Frédéric et Christelle ont dû envoyer des photos et vidéos présentant les produits, le concept, ou encore tout ce qui touche à l'environnement en février dernier, avant d'obtenir la confirmation en avril qu'ils étaient qualifiés pour participer au concours. Plus de 140 dossiers étaient en lice pour le concours Quintessence 2023. Les Délices de nos Régions a atteint la deuxième place du podium. Le jury, présidé

Ecrit par le 25 novembre 2024

par la journaliste gastronomique Emmanuelle Jary, dit avoir été séduit par le fait que l'épicerie entraigoise mette en lumière l'excellence de l'artisanat.



Les lauréats du concours Quintessence 2023, accompagnés du jury. Frédéric Fourcroy est le 4<sup>e</sup> en partant de la gauche. DR

### L'avenir de l'épicerie entraigoise

En participant à ce concours, Frédéric et Christelle souhaitaient avoir un avis extérieur, mais surtout un avis professionnel sur leur boutique. Obtenir la médaille d'argent est donc une véritable reconnaissance pour leur travail. « On n'est pas peu fiers de cette récompense, ça vient valider en quelque sorte le projet, on réalise un peu mieux que ça tient la route », affirme Frédéric avec fierté.

Cette médaille pourrait bien apporter plus de visibilité à la petite boutique entraigoise de 52 m<sup>2</sup>. Une chose est certaine, si Frédéric et Christelle souhaitent agrandir leur commerce pour accueillir davantage de produits des régions, le couple n'est pas près de déménager d'Entraigues-sur-la-Sorgue, où l'épicerie Les Délices de nos Régions fait la fierté des habitants.

# La startup avignonnaise Brad Technology récompensée lors du G20 DIA Summit en Inde



Du 17 au 19 août, les startups des 20 premières puissances mondiales, et de 9 pays invités, se sont rassemblées lors du G20 Digital Innovation Alliance (DIA) Summit qui a eu lieu à Bangalore en Inde. À cette occasion, la startup avignonnaise [Brad Technology](#) a reçu le 'Best Audience Award' dans la catégorie Agritech.

Le G20 DIA Summit met en avant des solutions innovantes dans le milieu de l'innovation digitale. L'objectif de cet événement est de soutenir les startups qui développent ces solutions, et qui par conséquent, comblent la fracture numérique et participe à la croissance économique mondiale. Durant trois jours, les visiteurs ont pu découvrir les 174 startups présentes, ou encore assister à diverses tables rondes sur les différents thèmes qu'englobe le monde de l'innovation. L'événement organise également une cérémonie de remise des prix des startups.

Plusieurs startups françaises ont brillé lors du G20 DIA Summit, dont la startup avignonnaise Brad Technology, qui a remporté le 'Best Audience Award'. « C'est un honneur pour moi d'avoir pu



Écrit par le 25 novembre 2024

représenter la France lors du concours de startups qui s'est tenu lors du [G20-DIA](#), affirme Olivier Lépine, fondateur de la startup. Ce prix du public revêt une signification particulière pour nous qui nous sommes donnés pour mission d'être 'la voix de la santé du sol' ». Brad technology a pour mission d'apporter aux agriculteurs une meilleure connaissance en temps réel des sols agricoles grâce aux données collectées par les sondes autonomes connectées élaborées par la startup et aux prévisions.