



Parc d'Activités de
COURTINE

www.courtine.asso.fr
accueil@courtine.asso.fr

N°186

15 MARS / 15 MAI 2024



en COURTINE

BULLETIN D'INFORMATIONS
ASSOCIATION DU PARC D'ACTIVITÉS AVIGNON COURTINE CONFLUENCE



Sommaire

OPERATION DON DU SANG	PAGE 2	LES PROCHAINS CROISSANTS DE COURTINE À L'HÔTEL DES VENTES	PAGE 8
NOUVEAU PREFET DE VAUCLUSE	PAGE 2	COURTINE N'EST PAS UNE DECHARGE SAUVAGE	PAGE 9
BIODECHETS TRI À LA SOURCE OBLIGATOIRE	PAGE 3	CNR / AMIDON 84	PAGE 10
HÔTEL MERCURE / RESTAURANT LES GUSTAVES	PAGE 3	MOBIL'ETHIC COURTINE	PAGE 11
CAMPUS DES SCIENCES ET TECHNIQUES	PAGES 4,5	COURTINE EN BUS ALLOBUS	PAGE 12
LES CROISSANTS DE COURTINE DANS LES LOCAUX DE SPG	PAGES 6,7		

OPERATION DON DU SANG à l'HÔTEL MERCURE

Nous vous informons que l'Hôtel Mercure et l'Association du Parc d'Activités Avignon Courtine Confluence soutiennent l'EFS (Etablissement Français du Sang) dans sa démarche et souhaitons organiser prochainement, une collecte de sang dans les locaux de l'hôtel MERCURE (date fixée ultérieurement).

Pour que cette action puisse se réaliser, nous avons besoin de 50 donateurs de sang volontaires minimum qui seraient prêts à se déplacer à l'Hôtel MERCURE Courtine.

Un sondage d'intention est à remplir en ligne à l'aide du lien ci-dessous :

<https://forms.gle/2MZ9NXgEQaWEJYWm6>

Nous espérons pouvoir compter sur votre soutien.



Thierry Suquet Nouveau Préfet de Vaucluse

**NOMINATION DE THIERRY SUQUET EN
QUALITÉ DE PRÉFET DE VAUCLUSE**
**Thierry SUQUET remplace Violaine DEMARET
en partance pour l'Élysée.**

Thierry Suquet a été nommé préfet de Vaucluse au conseil des ministres du 14 février dernier. Il a pris ses fonctions le lundi 4 mars 2024. Il succède à Violaine DEMARET qui avait pris ses fonctions dans le département en août 2022. Cette dernière a quitté son poste à la fin du mois de février afin de rejoindre le palais de l'Élysée en tant que conseillère intérieure et sécurité auprès du président de la République.

Préfet de Mayotte depuis près de 3 ans

Nommé depuis juin 2021, Thierry Suquet était le Préfet de Mayotte.

Né le 10 avril 1960 à Constantine en Algérie, le nouveau préfet de Vaucluse est titulaire du Diplôme d'études supérieures d'administration municipale (DESAM) et d'un diplôme d'études supérieures spécialisées de gestion des collectivités territoriales.

Ancien délégué pour la défense et la sécurité

Thierry Suquet a aussi été secrétaire général de la préfecture de l'Aveyron en 2002, sous-préfet de Lannion en 2004, secrétaire général de la préfecture de l'Eure en 2007, secrétaire général du haut-commissariat de la République en Nouvelle-Calédonie en 2009, secrétaire général de la préfecture du Puy-de-Dôme en 2013 et secrétaire général de la préfecture de la Gironde à partir de 2015.

Avant de prendre ses fonctions à Mayotte, il a été délégué pour la défense et la sécurité auprès du préfet de la région Auvergne-Rhône-Alpes, préfet de la zone de défense et de sécurité Sud-Est et préfet du Rhône à partir de 2020.



Le tri à la source des biodéchets est obligatoire depuis le 1er janvier 2024

Depuis le 1er janvier 2024, le tri à la source des biodéchets est généralisé dans toute la France. À cet effet, les collectivités territoriales doivent mettre en œuvre une solution pour que ce tri soit possible pour les entreprises.

Cette obligation de tri des biodéchets fait suite à la directive cadre européenne sur les déchets et à la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC). Le but poursuivi est donc de réduire considérablement le gaspillage alimentaire et de valoriser les biodéchets.

Quels sont les biodéchets ?

D'après le Code de l'environnement, les biodéchets sont les déchets non dangereux biodégradables.

Ils comprennent :

- Tout déchet de jardin et de parc (haies et brindilles, tontes de pelouse, feuilles mortes...);
- Tout déchet alimentaire et de cuisine provenant des bureaux, des restaurants, des magasins de vente au détail ainsi que des établissements de production et de transformation de denrées (épluchures de fruits et légumes, coquilles d'œufs, arêtes de poisson...).

Quelles obligations pour les entreprises ?

L'obligation de tri des biodéchets ne concernait jusqu'à présent que les entreprises produisant plus de 5 tonnes par an de biodéchets. Désormais, cette obligation s'applique à l'ensemble des professionnels, quel que soit leur niveau de biodéchets produit.

Au 1er janvier 2024, les biodéchets ne doivent plus être jetés avec les ordures ménagères à la poubelle.

Pour mettre en place le tri des biodéchets dans votre entreprise, il existe 2 solutions : le compostage et la collecte séparée.

Compostage

Le compostage peut être collectif ou se faire de manière autonome au sein de l'établissement. Il permet une valorisation des biodéchets directement sur place (utilisation des matières possible après 9 à 12 mois de compostage). Ce choix comprend un suivi par une personne formée, un espace extérieur dédié et l'achat du matériel adapté.

Il existe différents types de compostage :

- Compostage en bac ou en chalet ;
- Compostage rotatif ;
- Compostage électromécanique.

L'Agence de la transition écologique (ADEME) estime qu'il faut entre 1 heure et 4 heures par semaine pour trier les déchets alimentaires et gérer la gestion du composteur.

Collecte séparée

Si la collectivité dans laquelle votre établissement est implantée vous le permet, la collecte se fera en « assimilé » avec les biodéchets collectés auprès des ménages. Néanmoins, la

collectivité n'a aucune obligation de collecter vos biodéchets. Ainsi, si elle refuse de vous collecter, il faudra vous orienter vers un prestataire.

La collecte se fait par l'utilisation :

- D'un bac individuel ou d'un bac utilisé avec d'autres établissements ;
- D'une borne accessible à tous.

La valorisation des déchets s'effectue ici dans des unités spécifiques (plateformes de compostage ou unité de méthanisation).

L'ADEME estime entre 2 et 6 heures par semaine le temps consacré au tri des déchets en vue de leur collecte.

Les avantages de la valorisation des biodéchets

Devenue obligatoire au 1er janvier 2024, la valorisation des biodéchets présente de nombreux avantages tels que :

- la fin du recours à l'incinération énergivore des biodéchets ;
- la production d'énergies renouvelables (biogaz...);
- une meilleure revitalisation des sols grâce aux engrais organiques issus de biodéchets.

Quelles sanctions en cas de non-respect ?

Le non-respect de l'obligation de tri à la source des biodéchets constitue une contravention de 4e classe punie d'une amende 750 € maximum.

À noter

Les autorités compétentes peuvent organiser des contrôles pour vérifier la bonne application du tri à la source. En cas de contrôle, vous devez présenter des justificatifs attestant du tri (photos, contrats de collecte, ...) et les attestations de valorisation de tri « 6/8 flux » de l'année précédente (fournies par l'organisme ayant procédé à la valorisation).

SOLUTION	COMPOSTAGE EN ÉTABLISSEMENT (compostage en bac)	COLLECTE SÉPARÉE (par un prestataire extérieur)
COÛT MOYEN (€/TONNE)	450 € / tonne	780 € / tonne
MOYENS HUMAINS	1 à 3 h / semaine	2 à 6 h / semaine
AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none"> • Valorisation sur place, pas de transport • Production d'un « compost » utilisable localement • Valorisation du travail des équipes • Outil de sensibilisation et de communication auprès des convives et des clients 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion simplifiée pour le producteur • Meilleure connaissance des quantités déversées (traçabilité)
CONTRAINTES	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi par une personne formée • Peu adapté aux productions importantes • Nécessite un espace extérieur alloué au compostage 	<ul style="list-style-type: none"> • Dépend de l'existence d'une solution sur le territoire • Impact environnemental lié au transport des déchets alimentaires

Illustration Crédits : Agence de la transition écologique (Ademe)

HÔTEL MERCURE AVIGNON TGV & RESTAURANT LES GUSTAVES

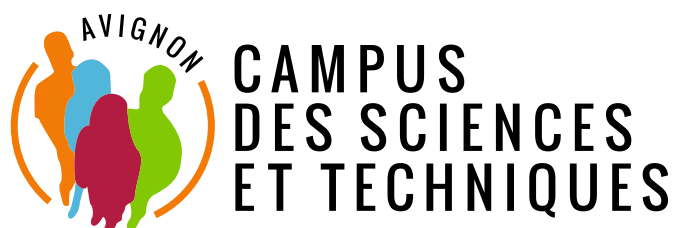


Offrez-vous une expérience complète : profitez d'une soirée à Confluence Spectacles et bénéficiez de **10% de réduction sur votre repas** au Restaurant Les Gustaves, en présentant votre billet d'entrée.

Une double bonne nouvelle : votre restaurant Les Gustaves & votre hôtel Mercure Avignon TGV ont obtenu le **label Clé Verte**, garantissant notre engagement RSE. Venez savourer une expérience responsable et délicieuse chez nous !



CAMPUS DES SCIENCES ET TECHNIQUES : L'AVENIR A VOTRE PORTE...



À quelques centaines de mètres du Parc d'Activités Avignon Courtine Confluence, sur près de 4 hectares, le Campus des Sciences et Techniques rassemble pas moins de 1600 élèves, étudiants et adultes en formation. Et si votre futur collègue s'y trouvait ? Revue de détail de ses formations, équipements et partenariats.

Lycée général et technologique, section d'enseignement professionnel et GRETA-CFA, le Campus des Sciences et Techniques d'Avignon regroupe, en un lieu unique, plusieurs entités de formation et accueille quelque 1600 élèves, étudiants et adultes en formation qui y suivent un cursus, apprennent un métier ou se forment à un nouveau métier.

Il se situe à quelques centaines de mètres de la zone de Courtine, entre la Rocade Sud et le Centre hospitalier. Visite guidée.

Une impressionnante offre de formations

Le Campus des Sciences et des Techniques rassemble des formations, en initial et en alternance : le Lycée Général et Technologique Philippe de Girard, la Section d'Enseignement Professionnelle (SEP) Philippe de Girard, et le GRETA-CFA Vaucluse. Ces trois composantes offrent ainsi la possibilité de se former tout au long de la vie, du lycéen à l'étudiant ou au salarié. Les formations s'échelonnent du CAP à la préparation à l'Université et aux écoles d'ingénieurs en passant par les baccalauréats professionnels, les baccalauréats général et technologiques, les BTS (Brevets de Technicien Supérieur), la CPGE (Classe Préparatoire ATS), un certificat de spécialisation en Cybersécurité.

Par son appellation même, le Campus révèle sa coloration, à savoir les sciences (dont les sciences de l'ingénieur), les sciences médico-sociales, l'audiovisuel pour les filières numériques, et les techniques industrielles (électrotechnique, électronique, maintenance industrielle, mécanique, productique, automobile...). Dans le détail, la carte des formations, qui évolue constamment, atteste



d'une forte corrélation avec les attentes actuelles des entreprises de la région et bien au-delà ainsi que leurs besoins futurs en termes de recrutement.



Des installations et des équipements de pointe

Pour favoriser la richesse de cette offre de formations, le Campus s'organise autour d'installations d'un niveau exceptionnel. En effet, les lieux de formation, les équipements numériques, les lieux de documentation, les ateliers techniques sont autant d'atouts qui concourent à mener lycéens, apprentis et étudiants à l'excellence. Dans une volonté de former des professionnels compétents et immédiatement opérationnels, pour chacune des filières, le lycée est équipé de plateaux techniques dédiés à chaque diplôme avec du matériel innovant. Atout majeur pour l'ensemble des élèves, étudiants ou adultes et quelle que soit la formation, la totalité des équipements est mutualisée, ce qui facilite et accélère l'apprentissage technique et la maîtrise des compétences requises par un métier.

C'est ainsi qu'en Maintenance industrielle, les étudiants travaillent sur des robots collaboratifs, des équipements communicants de dernière génération, ce qui leur permet également de fabriquer des objets confectionnés, comme du savon solide ou des capsules de café. La filière Mécanique automobile est équipée de véhicules hybrides et électriques. Ces investissements sont rendus possibles, entre autres, grâce à la taxe d'apprentissage que le lycée perçoit et les investissements de ses partenaires.

Des partenariats multiples et innovants

Possibilité parfois plus méconnue, les entreprises peuvent solliciter les BTS pour leur confier des projets d'étude. En effet, dans le cadre de leur formation, les étudiants de BTS doivent mener des projets professionnels.

On citera, par exemple, les étudiants du BTS Conception de Produits Industriels, qui se destinent à devenir des dessinateurs projeteurs, conçoivent des mécanismes industriels et des outils d'aide

à la production. Les entreprises peuvent leur confier des projets destinés à modifier une machine de production ou en augmenter la capacité. Cette année, les étudiants travaillent ainsi sur des projets d'études pour le compte des sociétés Theus et IQF Provence.

Dans le même temps, les étudiants de BTS Électrotechnique conçoivent des armoires électriques pour piloter des systèmes industriels, d'énergie renouvelable ou des armoires de bâtiments. Parfois, ces projets sont menés en collaboration avec le BTS Systèmes Numériques. Les étudiants de cette formation ont en charge le développement des logiciels et de l'infrastructure du système créé par les étudiants du BTS Électrotechnique. C'est le cas d'un projet actuellement confié par la société Artefact.

Autre exemple, les étudiants du BTS Économie Sociale Familiale mènent, pendant leur cursus, des actions professionnelles qui leur permettent des mises en situation pratiques avec des rencontres du public et des professionnels. Depuis plusieurs années, ils participent à l'organisation du Forum Santé organisé par la CPTS du Pays d'Arles. Ils proposent également des ateliers à destination de jeunes en situation de handicap mental avec l'IME d'Avignon.

Trois questions à Maria SANNER

« Le Bureau des Entreprises, la nouveauté de cette année ! »

Depuis la rentrée de septembre 2023, au sein du Campus des Sciences et Techniques d'Avignon, un Bureau des Entreprises a été créé et est représenté par Maria Sanner. Entretien.

Pourquoi un Bureau des Entreprises ?

Dans le cadre de la réforme de la voie professionnelle, un Bureau des Entreprises a été créé dans chaque lycée professionnel. L'objectif consiste à faciliter la relation au quotidien avec les entreprises. Il répond aux besoins d'organisation et de développement de partenariats avec les acteurs professionnels et économiques. Il s'agit d'un lieu unique au profit de l'ensemble des publics accueillis dans le lycée. Ce bureau est également un point d'accueil pour

tous les partenaires extérieurs. Au lycée Polyvalent Philippe de Girard, j'en suis la responsable.

Quel est votre rôle ? Quel est votre parcours ?

Je suis désormais l'interlocutrice privilégiée pour informer les entreprises, les aider à rechercher un stagiaire, recruter un futur employé ou mener des partenariats. À titre personnel, je viens d'intégrer le Campus.



J'ai longtemps travaillé dans le privé, notamment j'ai occupé plusieurs postes au sein d'un service Franchise dans la grande distribution. Cette expérience m'a permis d'accompagner des entrepreneurs dans la création et la vie de leur société, de développer une solide compréhension des principes de gestion d'une entreprise, d'être à leur service et un soutien sur les aspects comptables et juridiques.

Quelles actions menez-vous ou projetez-vous ?

Les entreprises peuvent me solliciter si elles souhaitent nous confier un projet d'étude, une action professionnelle, nous accompagner dans la construction d'un avenir plus durable pour tous. Dans le cadre de la Responsabilité Sociale des Entreprises, elles peuvent participer à des projets liés à l'environnement que le lycée souhaite entreprendre.

Nous sommes ouverts à tout partenariat.

Maria SANNER

bde-lpo-philippe-de-girard@ac-aix-marseille.fr

07 48 75 26 96

Le Campus est un ensemble de trois entités de formation : le Lycée Général et Technologique Philippe de Girard, la Section d'Enseignement Professionnelle (SEP) Philippe de Girard, et le GRETA-CFA Vaucluse pour la formation continue et apprentissage.

CAMPUS DES SCIENCES ET TECHNIQUES

138 Avenue de Tarascon - 84000 Avignon

04 13 95 10 00

<https://www.campus-avignon.fr/>



LES PETITS DEJEUNERS DES ENTREPRISES DE COURTINE LES « CROISSANTS DE COURTINE » DANS LES LOCAUX de SPG Société de Production Grainière



Notre dernière édition des Petits Déjeuners des Entrepreneurs de Courtine, « Croissants de Courtine », s'est déroulée le Mardi 27 Février dernier, de 8h30 à 10 heures, dans les locaux de l'entreprise SPG Société de Production Grainière situés 481 Rue du Petit Mas en Courtine. Autour d'un accueillant petit-déjeuner, monsieur Yves CHRISTOL Directeur Général de SPG, a accueilli une trentaine de chefs d'entreprises et de salariés de Courtine afin de présenter les activités de la Société de Production Grainière, les locaux, l'équipe et l'entreprise.

Les Croissants de Courtine sont un moment convivial d'échanges, de partages, de rencontres et de découvertes. Ils permettent de mieux nous connaître et de construire des liens.

SPG : RÉENCHANTONS LA VIE DES JARDINS

SPG REDONNE VIE AUX JARDINS

Implanté à Avignon au cœur de la Provence, SPG est un acteur majeur sur le marché du jardin spécialiste des semences potagères, florales et couvre-sol. Créé en 1680, partenaire des jardins du roi à Versailles, SPG est maintenant un des leaders du marché français du jardinage et accompagne tous les jardiniers amateurs dans la création et l'embellissement de leur cadre de vie. SPG est également le distributeur grand public exclusif en France, des pièges à moustiques Biogents. Les solutions Biogents utilisent une technologie innovante, 100% naturelle et sans danger, pour lutter notamment contre l'invasion du moustique tigre.

La vision de SPG : améliorer les écosystèmes, jardin après jardin, pour prendre part à la renaturation de notre planète.

1 ENTREPRISE, 2 ACTIVITÉS, 4 MARQUES



SPG, SÉLECTIONNEUR DE SEMENCES

Le savoir-faire de SPG réside dans la qualité et le choix des

graines sélectionnées en France et dans le monde

- Un portefeuille de 65 fournisseurs de semences pour 940 variétés de légumes, d'aromatiques et de fleurs.

- Du petit producteur local qui cultive une variété de son terroir, aux grandes coopératives agricoles, nos fournisseurs sont quasiment tous impliqués dans la production de semences pour l'industrie légumière et le marché du maraîchage, ce qui permet à SPG d'accéder au niveau de qualité de semences professionnelles.

- SPG n'achète que des variétés de légumes inscrites au catalogue européen qui sont l'aboutissement de 10 à 15 ans de recherche et qui assure les meilleurs critères de qualité (pureté variétale, capacité germinative, variété stable et homogène...)

- Plus de 2000 lots se côtoient en stock, prêts à être conditionnés et mis sur le marché en sachets ou étuis.

CULTIVER LA PASSION PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ LES 4 VALEURS DE SPG

AUDACE Bousculer les idées reçues et s'autoriser à repenser les solutions.

RESPONSABILITÉ Le respect des écosystèmes. La volonté d'entretenir la vie, jardin après jardin, pour participer à une œuvre plus grande.

PASSION La passion de voir la Nature agir. Savoir écouter et toujours apprendre. Garder les yeux et les esprits ouverts.

AUTHENTICITÉ Travailler à «livre ouvert», en collaboration avec les scientifiques, le monde de la distribution du jardin, les jardiniers amateurs.

SPG, ACTEUR DU CHANGEMENT

Les équipes de SPG sont animées d'une volonté de transformer, par leurs actions, les usages et expériences au jardin, au profit de la planète et du bien-être de chacun. Leur priorité est de prendre soin, (re)végétaliser et rendre vivants tous nos environnements (jardins, balcons, terrasses...). Jardins nourriciers, ensauvagés, végétalisation des petits espaces urbains, biodiversité animale grâce au végétal, jardins économes en eau, abris et nourriture pour la petite faune du jardin, voici les thématiques des plans d'actions de SPG en matière de RSE.

SPG est en constante veille sur les nouvelles tendances du marché : - Prairies fleuries et mellifères, - Gazons et pelouses économes en eau et en entretien, - Système de semis innovants, - Nouvelles variétés intéressantes en légumes ou fleurs utiles. Suivant les nouvelles tendances, SPG a lancé des actions de sensibilisation des jardiniers et des nouveaux possesseurs de jardin sur la biodiversité. En 2024, une

première campagne d'influence sur les médias sociaux a été lancée avec succès, révélant une série de coffrets proposant des sachets de semences, du matériel pour les insectes et les oiseaux ainsi que des guides pédagogiques.

NOURRIR ET PROTÉGER LES POLLINISATEURS

Depuis 2017, l'Observatoire Français d'Apidologie a mobilisé des mécènes et des partenaires pour sensibiliser les citoyens à la protection des abeilles face à la diminution de leurs ressources alimentaires et la dégradation de leur environnement et de leur santé. On ne le sait pas assez, mais 80 % des cultures sont dépendantes de l'activité des pollinisateurs, au premier rang desquels les abeilles. En cas de disparition de ces précieux pollinisateurs, les récoltes

seraient lourdement diminuées, notre alimentation en serait alors très sévèrement impactée. Difficile d'imaginer un seul repas auquel les abeilles ne soient pas associées directement ou indirectement.

SPG Société de Production Grainière
 481 Rue du Petit Mas - 84000 Avignon
 04 90 27 69 00
<https://jobs.spg-sas.com/>



LES PROCHAINS CROISSANTS DE COURTINE

Les prochains « Croissants de Courtine » se dérouleront le **JEUDI 18 AVRIL 2024 à partir de 9 heures dans les locaux de l'HÔTEL DES VENTES, 2 rue Mère Térésa en Courtine.**

PROGRAMME

- Accueil et Petit-Déjeuner
- Présentation des activités et de la structure
- Exposition Meubles et Objet d'Art / Visite des Locaux

Inscription Obligatoire par mail à

accueil@courtine.asso.fr

Hôtel des Ventes d'Avignon
2 rue Mère Térésa - Zone de Courtine
84000 Avignon



PROCHAINES VENTES

MARS 2024

Atelier Ibrahim SHAHDA et Tableaux Provençaux
Vendredi 22 mars à 14h00
Hôtel des ventes, 2 Rue Mère Térésa, 84000 Avignon

Art du XXe, Design, Atelier Jules AGARD et Tableaux Modernes
Samedi 23 mars à 14h00
Hôtel des ventes, 2 Rue Mère Térésa, 84000 Avignon

AVRIL 2024

Meubles et Objets d'Art
Samedi 20 avril à 10h00 et 14h00
Hôtel des ventes, 2 Rue Mère Térésa, 84000 Avignon

Véhicules et Motos de Collection
Lundi 29 avril à 14h00
Hôtel des ventes, 2 Rue Mère Térésa, 84000 Avignon

MAI 2024

Bijoux, Maroquinerie et Arts de la Table
Samedi 04 mai à 10h00 et 14h00
Hôtel des ventes, 2 Rue Mère Térésa, 84000 Avignon

Vins et Spiritueux
Vendredi 24 mai à 14h00
Hôtel des ventes, 2 Rue Mère Térésa, 84000 Avignon

Livres Anciens
Jeudi 30 mai à 14h00
Hôtel des ventes, 2 Rue Mère Térésa, 84000 Avignon

JUIN 2024

Timbres et Cartes Postales
Jeudi 27 juin à 14h00
Hôtel des ventes, 2 Rue Mère Térésa, 84000 Avignon



ASSOCIATION DU PARC D'ACTIVITES
AVIGNON-COURTINE CONFLUENCE

INVITATION

« Les Croissants de Courtine »

Les Petits-Déjeuners des Entreprises de COURTINE

Rendez-vous à **9 heures** (durée 1 heure environ)

Dans les locaux de
HÔTEL DES VENTES
2, rue Mère Térésa
84000 AVIGNON

Jeudi 18 Avril 2024

- *Accueil et Petit-Déjeuner*
- *Présentation de la Structure et des Activités*
- *Exposition et Visite des Locaux*



COUPON - REPONSE

Mme / M.....
Représentant.....

Participera(ont) aux Croissants de Courtine
Dans les locaux de l'HÔTEL DES VENTES
Jeudi 18 Avril 2024 à 9 heures

HÔTEL DES VENTES
D'AVIGNON

Inscription Obligatoire

A retourner avant le **12 avril par mail à accueil@courtine.asso.fr**

Parc d'Activités Avignon-COURTINE CONFLUENCE 185 route des Rémoiseurs - 84000 AVIGNON
Téléphone : 04.90.85.79.79
www.courtine.asso.fr / mail : accueil@courtine.asso.fr

COURTINE N'EST PAS UNE POUBELLE NI UNE DECHARGE SAUVAGE !



Le Parc d'Activités Avignon-COURTINE est la cible permanente de nombreux dépôts sauvages : gravats, déchets de toutes natures, mobiliers, plastiques, pneus...

Les rues sont extrêmement sales jonchées de papiers, pneus, sacs plastiques, gobelets, détritrus en tous genres...

Pour information : jeter ou abandonner vos déchets dans la rue fait l'objet d'une amende pénale.

Si vous déposez, abandonnez, jetez ou déversez tout type de déchets sur la voie publique en dehors des conditions fixées par arrêté, vous risquez une amende forfaitaire de :

- 68 € si vous réglez l'amende immédiatement ou dans les 45 jours suivant le constat d'infraction (ou l'envoi de l'avis d'infraction)
- 180 € au-delà de ce délai.

En cas de non-paiement ou de contestation de l'amende forfaitaire, c'est le juge du tribunal de police qui décide du montant de l'amende pouvant aller jusqu'à 450 €.

Si vous avez utilisé un véhicule pour les transporter, vous risquez une amende pouvant aller jusqu'à 1 500 €, ainsi que la confiscation du véhicule.

Les déchets qui sont jetés dans les rues de Courtine nuisent à notre qualité de vie, à notre bien-être et à notre planète.

Ces actes d'incivilités sont intolérables.

Chaque négligence vient polluer davantage notre environnement représentant un danger pour les hommes comme pour les animaux.

Chaque petit geste d'incivilité a une incidence à très long terme.

Respectons COURTINE

Respectons LA NATURE



AFFICHAGE SAUVAGE

Rappel : l'affichage sauvage est interdit. Nous constatons à longueur d'année que l'affichage sauvage pollue visuellement le parc d'Activités de Courtine. Nous rappelons que l'affichage sauvage est strictement interdit et passible d'amendes. Nous souhaiterions que les personnes qui détiennent l'autorité fassent appliquer les sanctions prévues.



Qui met du CŒUR à prendre soin de la biodiversité ?

1^{er} producteur français d'énergie 100 % renouvelable, CNR préserve la biodiversité pour un fleuve Rhône vivant : restauration des milieux naturels pour le développement de la faune et la flore aquatiques, réalisation de passe à poissons, installation de ruchers et entretien de la végétation par pastoralisme sur les digues.

CNR, l'aménageur du fleuve Rhône, engagé pour l'avenir des territoires

cnr.tm.fr



L'énergie au cœur des territoires

L'énergie est notre avenir, économisons-la !



AMIDON 84 AVIGNON

Entreprise de l'économie sociale et solidaire depuis 1994.

Notre activité est reconnue « SIAE ».

Nous aidons et accompagnons des personnes en grande difficulté à trouver ou retrouver une vie professionnelle et améliorer leur situation économique.

Nos salariés sont préparés aux exigences d'entreprise. Nous formons vos futurs collaborateurs. Un service qui s'inscrit dans le cadre de votre politique RSE.

Notre structure

36 salariés en CDDI :

Contrat durée déterminée d'insertion de 28 heures hebdomadaires pour une période moyenne 1 an. 20 salariés repassent le linge de maison pour les particuliers.

14 salariés blanchissent du linge de professionnels de l'hôtellerie et du tourisme

2 salariés livrent le linge

5 permanents :

1 Directeur

1 Encadrante technique

1 Responsable d'atelier

1 Accompagnante socio- professionnel

1 Responsable administratif et comptable

ENTREPRENEURS :

Vous pouvez devenir un de nos partenaires en accueillant des salariés AMIDON en période d'immersion, et leur faire découvrir votre entreprise. C'est un moyen d'optimiser vos recrutements SALARIÉS DE COURTINE :

Nous vous proposons le service d'un atelier de repassage hebdomadaire (prélèvement et livraison hebdomadaire dans votre entreprise ou dans un point relais).

PROFESSIONNELS DU TOURISME :

Hôtels, restaurants, gîtes. Nous vous proposons un service de laverie, blanchissage, repassage et livraison.



CONTACTEZ-NOUS :

Téléphone : 04 90 87 69 30

Mail: contact@amidon84avignon.fr

Nos partenaires



En Courtine, MOBIL'ETHIC continue son déploiement !



Le programme Mobil'Ethic continue son déploiement sur la zone de Courtine !

Le 08 février s'est tenu le deuxième Comité de pilotage du programme, en présence de l'Association de Courtine, du Grand Avignon, de la ville d'Avignon et des entreprises participantes.

Ce COPIL a permis de rappeler les avancées réalisées sur les 7 premiers mois de déploiement du programme.

Pendant ce COPIL, les perspectives d'évolution du programme au sein de Courtine ont été abordées, avec la volonté d'intégrer de nouvelles entreprises dans la démarche dans le but de créer un véritable collectif qui œuvrera pour déployer l'écomobilité à plus grande échelle sur la zone d'activités.

En parallèle, un travail est actuellement réalisé par l'équipe Mobil'Ethic pour construire un plan d'actions avec l'aide des entreprises sur zone et en cohérence avec les besoins des salariés.

Ce travail vise à relayer les attentes des salariés auprès des Autorités Organisatrices de la Mobilité.

Si l'implication des acteurs du programme a déjà permis de commencer ce plan d'actions, une plus grande mobilisation des entreprises permettra d'impacter davantage la mobilité en Courtine.



**La mobilité de vos salariés vous intéresse ?
Il est encore temps de nous rejoindre !**

**Contactez Clément Postec au 06 41 52 88 47
ou par mail à clement.postec@incubethic.fr**





Avec sa nouvelle application ALLOBUS

il réserve son transport à la demande directement sur son téléphone.



DES TRANSPORTS
SIMPLES POUR TOUS !



Votre nouveau transport à la demande !

+ de choix avec des horaires flexibles
& des réservations de dernière minute !

Pour les 16 communes du Grand Avignon !

Téléchargez l'appli Allobus et réservez votre trajet !
Tous les arrêts du réseau sont desservis !

L'appli trouve la meilleure solution pour vous déplacer !

- Solution transport **ALLOBUS uniquement**
- Solution **ligne régulière uniquement** (solution prioritaire)
- Solution **ligne régulière + ALLOBUS**
(voir conditions sur orizo.fr)

- Du lundi au jeudi de 5h30 à 22h30.
Le vendredi et samedi de 5h30 à 00h30.
Le dimanche et jours fériés (sauf 1^{er} mai) de 7h30 à 21h.
- Un service accessible aux tarifs Orizo.

Plus d'infos,
scannez
le QR Code



- 1 Créez votre compte**
- 2 Réservez votre trajet**
La nouvelle recherche d'itinéraires intègre bus, tram et service Allobus, pour vous proposer **le meilleur trajet** jusqu'à votre destination finale.
Priorité est donnée aux lignes régulières !
- 3 Consultez votre trajet**
SMS, alertes en temps réel.
- 4 À bord du véhicule**
Suivez votre itinéraire et votre heure d'arrivée en temps réel sur votre mobile.

