

Écrit par le 22 décembre 2024

# Une nouvelle directrice générale pour Koppert France



Écrit par le 22 décembre 2024

[Gisèle Broquier](#) vient d'être nommée directrice générale de Koppert France. Elle succède à [Frédéric Favrot qui avait quitté ses fonctions en avril dernier](#) à la tête de la filiale française du leader mondial néerlandais de la protection biologique des cultures et de la pollinisation naturelle. L'entreprise créée en 1967 par Jan Koppert est présente dans plus de 100 pays. En France, Koppert s'est implanté à Cavaillon dès 1984. Depuis, le groupe a créé des agences à Plan d'Orgon (où il compte également [une toute nouvelle plateforme logistique](#)), Agen, Nantes et Villeneuve l'archevêque dans l'Yonne.

### **Un pur produit Koppert**

« Gisèle Broquier a une expérience et une connaissance approfondie de l'entreprise et du secteur puisqu'elle est entrée chez Koppert France en 1997, explique le groupe comptant 55 collaborateurs en France et 1 700 au total à travers le monde. Elle a occupé les fonctions de technico-commerciale puis de responsable commerciale et enfin de directrice de la 'Business unit horti' pendant 3 ans. Un rôle clé et en étroite collaboration avec les services R&D, marketing, logistique et 'supply chain', ce qui a permis une transition plus facile vers son nouveau rôle. »

« Je me suis investie avec passion dans chacune de mes missions au sein de Koppert France, avec toujours en perspective, le service aux clients, souligne la nouvelle directrice générale. Je suis fière d'avoir vu notre activité économique et notre organisation s'accroître. Je veux rester proche de mes équipes, des clients et du terrain pour continuer à développer nos solutions. »

Pour cela, elle sera notamment soutenue par le 'Business directeur Europe' [Kris De Smet](#) qui avait assuré l'intérim jusqu'à sa nomination.

### **Essor du marché du biocontrôle**

Koppert s'emploie à « construire une agriculture innovante et productive sans recourir à la chimie conventionnelle ». Pour cela, le groupe propose régulièrement des solutions innovantes comme [les ruches en matériaux recyclés](#) ou [des emballages durables](#). Concernant les nouvelles solutions biologiques, Koppert développe notamment une solution naturelle pour lutter contre la punaise verte (*Nezara viridula*) qui sera opérationnelle en 2022.

Écrit par le 22 décembre 2024



Koppert développe une nouvelle solution biologique contre la punaise verte qui sera disponible en 2022. Objectif : lutter contre cet insecte, qui a infesté les serres européennes, sans faire appel à des produits chimiques.

« Le marché du biocontrôle est sous les projecteurs et nous innovons sans cesse pour répondre aux besoins de la profession, insiste Gisèle Broquier. Nous avons un rôle important à jouer dans l'accompagnement de nos clients vers une agriculture de plus en plus vertueuse. Nous nous positionnons en tant qu'acteur incontournable des biosolutions pour développer notre activité sur de nouveaux marchés. »

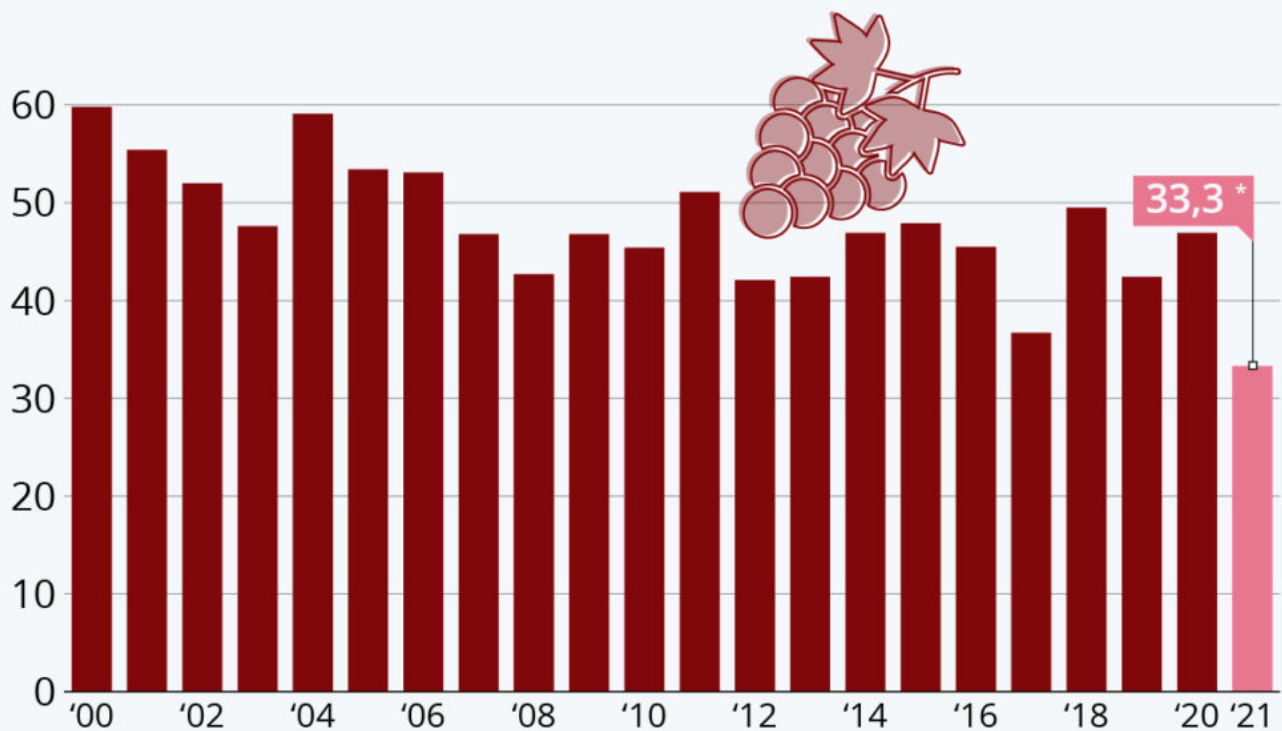
Avec cette nomination, le groupe batave affiche également ses ambitions « visant à renforcer la présence de Koppert en France et de son développement sur les marchés de l'horticulture, de l'agriculture plein-champ, jardins, golfs et espaces verts ».

En 2019, Koppert France avait réalisé un chiffre d'affaires de l'ordre de 15M€ alors que l'ensemble du groupe totalisait un CA de 265M€.

# Vins : la récolte 2021 s'annonce comme la pire du siècle

## Vins français : 2021, la pire récolte du siècle

Production annuelle de vin en France depuis 2000,  
en millions d'hectolitres



\* prévision en date du 7 septembre 2021.

Source : Agreste



**statista**

Ecrit par le 22 décembre 2024

Alors que les vendanges démarrent ce mois-ci, la récolte 2021 s'annonce d'ores et déjà comme la pire du siècle actuel, et voire même du siècle dernier. Selon ses dernières [estimations](#) publiées en septembre, l'Agreste, le service statistique du ministère de l'Agriculture, prévoit une chute de 29 % de la [production viticole française](#) en 2021, à 33 millions d'hectolitres. Par rapport à la moyenne des récoltes des vingt dernières années, cela correspond à une diminution de 31 %. Comme l'explique l'Agreste, le gel printanier et les maladies de la vigne cet été ont amputé une bonne partie de la production française, qui sera historiquement faible en 2021, avec un volume de production inférieur aux niveaux de 1991 et de 2017.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

---

## A la ferme urbaine 'Surikat & co', le rêve devient réalité

Ecrit par le 22 décembre 2024



**Un pas de plus vers le 'vrai' green. La ferme urbaine [Surikat&Co](#) à la Barthelasse a obtenu le soutien financier de la Préfecture de Vaucluse dans le cadre du Plan de relance. Objectif ? Installer un système d'irrigation solaire totalement indépendant et autonome. C'est chose faite avec 4 panneaux photovoltaïques qui font la fierté du propriétaire.**

C'est d'abord Poppy qui nous accueille sur les parcelles. La chienne de 3 ans déborde d'énergie et joue un rôle crucial dans la ferme, elle veille au grain, attaque les rongeurs et surveille les hommes, peut-être les plus redoutables... Suivie de près par le tenancier des lieux, Damien Baillet, 38 ans, président de l'association '[Surikat and co](#)' et heureux comme un pape. L'homme apaisé nous reçoit au milieu des poules, de la tente bédouine et des jardins partagés. Très vite, il nous dévoile ses systèmes ingénieux à base de matériel de récupération. La douche par exemple, bricolée avec une batterie de véhicule. Rien à envier à la plus luxueuse des salles d'eau.

La 'Ferme agricole' est une micro-ferme urbaine et biologique créée en janvier 2019 en plein cœur de la Barthelasse. Elle est labélisée AB (Agriculture biologique) et HVE (Haute valeur environnementale). La ferme est construite autour de 3 projets : l'accueil d'évènements culturels, la mise à disposition de jardins collectifs et la production de légumes diversifiés. Par-dessus tout, le lieu peut se targuer d'être une ferme urbaine inclusive, parce qu'il ne faut pas simplement « installer des bottes de foin et mettre de la musique électro pour arborer le nom de ferme urbaine. » Les publics sont de tout horizon. Parmi les

Ecrit par le 22 décembre 2024

structures qui foulent la terre, la Mission locale d'Avignon, l'École de la deuxième chance ou l'Ipep (Institut de promotion de l'égalité professionnelle). Des jeunes en processus d'insertion après des parcours semés d'embûches et d'addictions viennent retrouver leur énergie à la source.



Les panneaux ont de beaux jours devant eux. ©Linda Mansouri

Les maîtres-mots ? Autosuffisance, équilibre des ressources et communion avec la nature. L'endroit est ressourçant, comme dit le proprio, « la terre est la seule chose qui permet de faire travailler en même temps le corps, le cœur et l'esprit. » Quand Damien potage, les préoccupations du quotidien s'envolent, la légèreté l'envahit et le meilleur des traitements prend effet. « On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons pour aboutir ainsi à un cercle vertueux. 'Nature never sleep', si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille », philosophe l'hôte de ces lieux.

Damien ne se targue pas d'avoir la science infuse. Même si l'homme a déjà donné des conférences sur la

Écrit par le 22 décembre 2024

permaculture dans des collèges, la nature demeure imprévisible, elle ne répond à aucune règle. « Un cyprès peut tout gâcher, la grêle peut tout bousiller. L'homme est impuissant, la seule chose qu'il peut faire, c'est observer la nature en action et prendre des leçons pour minimiser les impacts et anticiper les récoltes », reconnaît Damien Baillet.



Entre père et fils. ©Linda Mansouri

« L'environnement faisait partie de mes préoccupations principales lorsque que j'ai acheté ce terrain. Ma philosophie de vie ? Je ne veux rien coûter à la planète. Je ne souhaite pas prendre plus que ce que l'on me donne », précise le propriétaire. Une balance équilibrée, des comptes à zéro et aucun remord vis-à-vis de mère nature. Alors même si l'étai se resserre et que l'humanité court gentiment à la catastrophe, ses idéaux ne changent pas d'un iota.

« Je suis en biodynamique, j'utilise très peu de gaz et d'électricité, uniquement pour les tâches qui sont vraiment nécessaires et qui me font gagner du temps. Evidemment, vous ne trouverez aucun produit



Écrit par le 22 décembre 2024

chimique », explique-t-il. Quand l'aventure commence en 2019, elle vise à mettre à disposition du public des parcelles de 30m<sup>2</sup> afin de cultiver ses propres fruits et favoriser la mixité sociale. Evidemment, l'aventure n'a pas été de tout repos, chaque centime était réinvestit et deux ans d'abnégation et de travail acharné portent aujourd'hui leurs fruits juteux.

#### **4 panneaux de 300W**

La plupart des installations solaires traditionnelles pompent l'eau en continu lorsque le soleil fournit les panneaux photovoltaïques en électricité mais le débit est souvent faible et il faut stocker l'eau, en grande quantité, dans un contenant intermédiaire. Après de nombreuses recherches et réflexions, Dammien s'est tourné vers la mise en place d'une petite centrale électrique, alimentant une pompe traditionnelle, reliée au forage de la parcelle.

Avec quatre panneaux de 300W, il atteint facilement la production de 1000W/h qui alimentent les 1500W de la pompe. Les quatre batteries prennent le relais pour le complément. En irriguant aux heures les plus ensoleillées de la journée, l'installation est optimisée. Ce qui n'était encore qu'un rêve il y a quelques mois, est aujourd'hui devenu une réalité. Tout a été réalisé par leurs soins, avec un maximum de récupération et des fournisseurs locaux.

Ce qui l'a convaincu ? Les rendements de l'énergie solaire. « On a beau gueuler, mais si on se penche sur les rendements des panneaux sur une période de 100 ans, c'est considérable. L'énergie est éternelle avec les panneaux. J'attaque l'irrigation à 9h jusqu'à 11h et je laisse recharger entre 11h et 16h. Entre la pompe, les panneaux solaires et les abris, le système m'a coûté 3000€ financés par le plan France relance », explique Damien Baillet.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Prendre sa douche en compagnie des rossignols... Photo: Linda Mansouri

### Le collectif 'Paysans d'Avignon'

Pour faire tourner la machine, Damien fait partie du collectif 'Paysans d'Avignon'. « C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. » Les courgettes sont plantées pour le mois de septembre, « la je replante pour l'hiver, je vais essayer d'avoir 3 rotations. L'oignon et l'ail par exemple, je peux en sortir toute l'année. »

Les jardins partagés comptent aujourd'hui une centaine d'adhérents et rapportent 8000€ à l'année. A cela s'ajoute la vente des légumes par le biais du collectif qui revêt le rôle de centrale de ventes. Objectif ? cumuler 15 000€ de revenus agricoles une fois que les 3 rotations de culture seront bien lancées. « C'est bizarre car c'est en abandonnant l'idée de gagner de l'argent que je me suis retrouvé à en avoir »,

Écrit par le 22 décembre 2024

remarque le propriétaire. Vous savez désormais ce qu'il vous reste à faire : oubliez le papier vert.



Les stars de la ferme. Photo: Linda Mansouri

Lire aussi : [Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse](#)

## Paul-Arthur Klein : « le Tipi est la 1ère ferme

Ecrit par le 22 décembre 2024

## urbaine du Vaucluse »



**Le Tipi, ça vous parle ? La 1ère ferme urbaine du Vaucluse organisait il y a quelques jours une soirée sous le signe de l'inclusion et de la convivialité. Bilan ? 300 festivaliers, des échanges à foison et une effervescence retrouvée. Rencontre.**

Rares sont les soirées où les fêtards déambulent entre les bottes de foin, achètent un jean côté friperie, jouent une partie de boules ou contemplent les jolies courges qui poussent dans le jardin. Seul [le Tipi](#), niché 57 avenue Eisenhower à Avignon, vous gratifie de cette expérience atypique. Aux platines ? Kiddy Smile et Boston Bun, depuis le temps que le public attendait la venue des artistes. Le Tipi est un lieu vivant, écologique et fertile. On y trouve une ferme Urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert. Bienvenue dans le premier lieu dédié à la transition

Écrit par le 22 décembre 2024

écologique à Avignon.

### **Paul Arthur Klein, 26 ans et déjà visionnaire**

Du haut de ses 26 ans, Paul-Arthur Klein mène la barque. Profondément écolo et engagé, le voilà qui court dans tous les sens, veillant au bon déroulé de la soirée. Il accueille le public, vérifie la sono, allume les jeux de lumières tout en plaisantant chaleureusement avec ses invités. Chemise estivale colorée et casquette, le directeur de l'association nous communique son enthousiasme. Sa légèreté est contagieuse.

Tout part d'un stage de fin d'étude à Paris. L'étudiant, alors en aménagement du territoire et gestion de l'environnement, doit créer une ferme urbaine. Très vite, il se familiarise avec cet univers, l'agriculture et les enjeux écologiques et sociétaux de demain. La permaculture, c'est une démarche, une philosophie. Le but est de prendre soin de la nature, des hommes et de partager équitablement. Autrement dit : concevoir des cultures, des lieux de vie autosuffisants et respectueux de l'environnement et des êtres vivants.

« Mon défi ? lancer cette ferme à Avignon, nous confie le fondateur de l'association [Les Jeunes pousses](#). Tout le monde m'encourageait à la créer à Rennes ou à Nantes. Mais je me suis dit que si justement tout le monde réfléchissait de cette manière, la cité des Papes ne risquait pas de gagner en dynamisme et en attractivité. » L'aventure se cristallise lorsqu'il remporte le budget participatif de la ville d'Avignon: 150 000€ pour développer sa ferme.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Une soirée qui fait du bien après la morosité. Photo: Linda Mansouri

### Les collectivités locales, soutien de 1ère heure

L'association 'Les jeunes pousses' bénéficie d'un soutien ancré dans le territoire. La ville d'Avignon, le Grand Avignon, le Conseil départemental du Vaucluse, la Région, la préfecture, tous y vont de leurs concours pour soutenir financièrement et matériellement le projet de ferme urbaine inédite. Les fondations reconnaissent volontiers l'utilité sociale d'un tel projet d'inclusion et abondent également le Tipi. La [fondation Nicolas-Hulot](#), la [fondation Grand Delta Habitat](#), [Vallis Habitat](#) ou la [fondation Ekibio](#), pour ne citer qu'eux. Viennent ponctuer ce maillage territorial: la [MSA](#), la Caf et l'[Ademe](#) (Agence de la transition écologique).

Ecrit par le 22 décembre 2024



On vous met au défi de ne pas craquer au bar. Photo: Linda Mansouri

« On sert comme bureau d'étude aux collectivités pour l'accompagnement à la transition écologique. On souhaiterait à terme créer un deuxième lieu de ce genre », ambitionne Paul-Arthur. Le Grand Avignon, la Ville d'Avignon, l'Etat, les bailleurs sociaux se sont engagés depuis 2018 dans un ambitieux programme de renouvellement urbain, baptisé « L'ambition urbaine », qui vise à métamorphoser les 3 quartiers prioritaires de la commune d'Avignon. Les objectifs : améliorer durablement le cadre de vie quotidien des 25 000 habitants qui vivent dans les quartiers Sud, Saint-Chamand et nord-est d'Avignon, favoriser la mixité, le développement économique et renouveler l'image de ces quartiers. Une enveloppe de 311 000€ est alors débloquée.

Accompagnée des associations 'Les jeunes pousses', une équipe projet pluridisciplinaire se constitue. Des questionnaires en ligne sont envoyés aux associations de quartiers, centres sociaux, conseillers citoyens et habitants. Un véritable engouement est constaté et a certainement même renforcé l'émulation autour des enjeux de l'agriculture urbaine, des circuits courts, de l'écologie, et de solidarité. L'équipe du Tipi est

Ecrit par le 22 décembre 2024

en perpétuelle réflexion, « on teste des choses, on fait appel à des collectifs, on fait chanter des artistes pour amener du monde qui ne serait pas venu spontanément. » Chaque soirée propose une ambiance, un univers, rien n'est identique.



La friperie vous réserve de belles surprises, à prix abordable ! Photo : Linda Mansouri

#### 4 salariés, 600 adhérents

L'équipe est forte de 100 bénévoles et 600 adhérents à ce jour soutiennent financièrement l'aventure. Objectif ? 1000 adhérents d'ici la fin de l'année. Un chiffre réaliste puisque pour participer aux événements, les festivaliers doivent s'acquitter du montant de l'adhésion: 5 euros. Les bénévoles s'attellent toute l'année pour aider aux 1000 tâches qu'implique une ferme de cette taille. Jardinage, aménagement, organisation d'événements, relations publiques, service, sécurité, tous mettent la main à la pâte pour faire grandir le bébé. Les jeudis, l'aide est protéiforme, les samedis, un programme d'action est défini au préalable. Dans les rangs figurent également des jeunes munis d'un contrat de service



Écrit par le 22 décembre 2024

civique et des stagiaires.

4 personnes sont salariées sur la ferme du Tipi et la Champignonnière, dont 2 agronomes. « Notre [champignonnière](#) est installée dans l'une des caves voutées de l'hôtel La Mirande, en plein cœur d'Avignon. Nos champignons sont produits sur du marc de café que nous récoltons chez les commerçants du centre-ville. Une fois les champignons récoltés, le substrat est recyclé au Tipi pour amender les cultures. Nos champignons sont disponibles à la vente dans les épiceries. »



Emma Castanier, fondatrice de Pilea Project. Production de plante d'intérieur locale et éthique, ateliers, service d'entretien. Photo: Linda Mansouri

## Unir le centre-ville aux quartiers prioritaires

« Mon challenge, c'est de réunir des publics provenant de lieux variés. » Le centre-ville se mêle à la périphérie, les quartiers prioritaires aux pavillons plus aisés. Ici, plus de barrières mais des ponts et des

Ecrit par le 22 décembre 2024

passerelles autour d'un mode de consommation responsable. Le modèle économique ? Il est axé sur l'évènementiel et la consommation sur place. « Même si un évènement comme cette soirée ne nous rapporte en réalité pas grand chose vu les artistes que l'on fait venir », souligne Paul-Arthur Klein. Les cultures de fruits et légumes sont offertes aux adhérents. Mais l'objectif demeure une vente des produits au sein de la ceinture verte de la Barthelasse et une mise à disposition dans des épiceries solidaires. « On est conscient que le travail est énorme », précise le directeur. Ne dit-on pas que la volonté donne des ailes ?

57 Avenue Eisenhower, Avignon, <http://www.lesitedutipi.fr/>; 06 26 76 75 00.



15 arbres fruitiers, des serres et beaucoup d'amour. Photo: Linda Mansouri

Écrit par le 22 décembre 2024



Une petite partie de pétanque ? Photo: Linda Mansouri

## A la découverte du domaine viticole expérimental de Piolenc

Écrit par le 22 décembre 2024



Comme chaque année, [la Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) ouvre les portes de son vignoble expérimental situé à Piolenc. A l'occasion de ces portes ouvertes, les visiteurs pourront découvrir les différents essais menés sur la vigne à travers différents ateliers. De nouvelles expérimentations 2021 seront présentées comme des démonstrations de robot travaillant le sol ou bien encore de 'l'agrivoltaïsme dynamique'.

Cette matinée sera aussi le moment d'en apprendre davantage sur les différents essais pour accompagner les agriculteurs vers un mode de production alliant rentabilité, respect de l'environnement, adaptation au changement climatique, protection des cultures et préservation de la typicité des vins de la vallée du Rhône.

Jeudi 29 juillet. 9h à 12h.

[Inscription ici avant le mardi 27 juillet.](#)

[Retrouvez ici le détail du programme.](#)

Ecrit par le 22 décembre 2024

# Grand Avignon, un programme alimentaire territorial pour maintenir une agriculture forte et durable

**Le Forum du Pat (Programme alimentaire territorial) vient d'avoir lieu en la présence d'une centaine de participants à l'amphithéâtre de la CCI de Vaucluse à Agroparc. Objectif ? Maintenir une agriculture forte, durable et garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité. Mission ? Rédiger programme et plan d'actions d'ici janvier 2022.**

Ils sont venus nombreux assister à ce forum tenu fin juin : institutions, agriculteurs, commerçants, associations, entreprises de transformation - à vrai dire une centaine- pour évoquer une vision à la fois réaliste et juste des enjeux agricoles et alimentaires de demain. Ils étaient également là pour faire un point d'étape par rapport aux opérations menées depuis 2019, malgré le confinement, pour la mise en œuvre d'espaces agraires dans les quartiers en renouvellement urbain ; la création d'un réseau d'échanges dévolu aux gestionnaires de la restauration scolaire ; des actions de sensibilisation menées sur la transformation des exploitations agricoles... Verdict ? En janvier 2022 la feuille de route devrait être présentée et, avec elle, le planning des actions déjà engagées et à venir.

---

## Grand Avignon : premier forum sur le 'Programme alimentaire territorial'

Ecrit par le 22 décembre 2024



**La Communauté d'agglomération du Grand Avignon a lancé en 2019 le Programme alimentaire territorial (PAT), afin de maintenir une agriculture durable sur son territoire et garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité. L'objectif ? « Renforcer notre système alimentaire territorial en rapprochant les acteurs de la chaîne de la production jusqu'à la consommation. »**

### Une concrétisation

Le Forum ouvert a eu lieu à l'école hôtelière, sur le campus de la Chambre du commerce et de l'industrie. Son objectif est de réunir l'ensemble des participants aux ateliers de travail mis en place depuis juillet 2020 et l'ensemble des partenaires mobilisés autour du PAT. Le Forum ouvert est pensé comme un véritable de temps de travail pour venir concrétiser les pistes d'actions qui constitueront le futur plan d'actions du PAT. Près d'une centaine de participants étaient présents : institutions, agriculteurs, commerçants, associations, entreprises de transformation...

### Les prochaines étapes

Certaines actions sont déjà lancées comme la mise en œuvre d'espaces d'agriculture urbaine dans les quartiers en renouvellement urbain, la mise en place d'un réseau d'échanges des gestionnaires de la

Écrit par le 22 décembre 2024

restauration scolaire, les actions de sensibilisation sur la transmission des exploitations agricoles... D'autres seront précisées avec les partenaires concernés pour être lancées dès le premier semestre 2022.

Janvier 2022 sera donc le point d'arrivée de ces deux années de travail pour faire émerger le PAT et sera alors surtout le point de départ de la mise en œuvre du programme. « C'est un chantier conséquent que le Grand Avignon a attaqué et les défis à relever sont nombreux. Préserver l'agriculture, permettre à tous l'accès à une alimentation de qualité, renforcer la place des produits locaux dans les circuits de distribution... sont des enjeux qui concernent toutes les échelles d'actions, du plus local jusqu'au global. En matière d'alimentation, beaucoup de choses se jouent à notre échelle. Le Grand Avignon, et tous les acteurs locaux qu'il mobilise autour du PAT, ont la possibilité, grâce à ce programme, de changer notre façon de produire et de nous alimenter. »

L.M.

---

## Raisin : le plastique ce n'est vraiment plus fantastique

Ecrit par le 22 décembre 2024



[L'association des producteurs de Raisin AOP \(Appellation d'origine protégée\) Muscat du Ventoux](#) vient de présenter ses nouvelles barquettes plus écologiques. Ainsi, pour la prochaine récolte qui devrait se trouver sur les étals à la fin du mois d'août prochain, les 250 producteurs vauclusiens ont fait le choix faire évoluer leurs emballages pour mieux s'inscrire dans l'économie circulaire.

Désormais, le Muscat du Ventoux sera donc conditionné dans une barquette 100% recyclable composé de 85% de plastique recyclé.

Avec ce nouvel emballage, une première en France, l'association anticipe l'interdiction, à partir de 2022, du conditionnement des fruits et légumes dans des emballages plastiques.

Fabriqué en France dans l'Yonne par Dynaplast, qui dispose également d'un site de stockage de 10 000m<sup>2</sup> à Vedène, à partir de bouteilles plastiques recyclées récoltées dans des zones côtières menacées par la pollution cette nouvelle barquette va permettre d'éviter que 830 millions de bouteilles ne finissent dans les rivières et les océans.

Chaque année, les producteurs de Muscat du Ventoux récoltent entre 1 500 à 2 200 tonnes de raisins. La production s'étend sur 660 hectares environ répartis dans 56 communes situées à cheval entre les parcs



Écrit par le 22 décembre 2024

naturels régionaux du Ventoux et du Luberon.

L.G.

## (Vidéo) La laiterie urbaine 'Cowing out' a besoin de vous



La laiterie urbaine made in Avignon '[Cowing out](#)' lance un appel aux dons sur la plateforme [Miimosa](#). Objectif ? Permettre le développement de projets redonnant ses lettres de noblesse à la filière agricole.

« Après plus d'un an de travail et de préparation, votre laiterie urbaine sur Avignon s'apprête à fabriquer vos premiers produits laitiers locaux et responsables ! Pour cette dernière ligne droite, il nous reste quelques détails à ajuster et c'est maintenant qu'on a besoin de vous ! » dicit [Grégory Pastor](#), fondateur de 'Cowing out'. « Si vous souhaitez participer à ce projet et à cet élan collectif, c'est sur [Miimosa](#) que ça

Ecrit par le 22 décembre 2024

se passe. Plein de produits et surprises en avant première à la clé pour les plus rapides, merci mille fois pour votre aide et votre soutien », complète [Elodie Sarfati](#), associée.

### Objectif de la collecte ?

L'atelier sur la zone d'activité [MIN d'Avignon](#) est achevé mais il reste à sécuriser certaines ressources afin de commencer la production. Les dons contribueront à privilégier les circuits courts et confectionner une gamme de produits laitiers variés et de qualité. L'équipe identifie différents paliers sur le chemin de la réussite : atelier de fabrication et dégustation ouvert au public, embauche d'un apprenti, achat d'équipement et enfin achat d'un utilitaire frigorifique pour les marchés. Ne jamais mettre la charrue avant les bœufs !



Photo: Cowing out

### Leurs engagements ?

Une rémunération de 450€/1000L de lait, au moins, des producteurs ; une production, transformation et distribution locale ; le respect du lait lors de sa transformation ; la mise en place d'une économie circulaire sur les contenants et un lien fort entre les producteurs et les consommateurs. 'Cowing out' s'engage à proposer des produits laitiers authentiques et savoureux issus des fermes les plus proches de chez vous, dans le respect des producteurs, de leur cheptel et de l'environnement.

Ecrit par le 22 décembre 2024



Photo: Cowing out

« Familier du monde agricole grâce à ma famille et après 15 années d'une carrière qui perdait de son sens, il m'est apparu naturel de mettre mon expérience à disposition des acteurs en souffrance de la filière laitière. Mon objectif est d'outiller les producteurs pour mieux valoriser leur production », précise l'entrepreneur. Il vous appartient désormais d'écrire quelques pages de cette belle histoire du terroir...