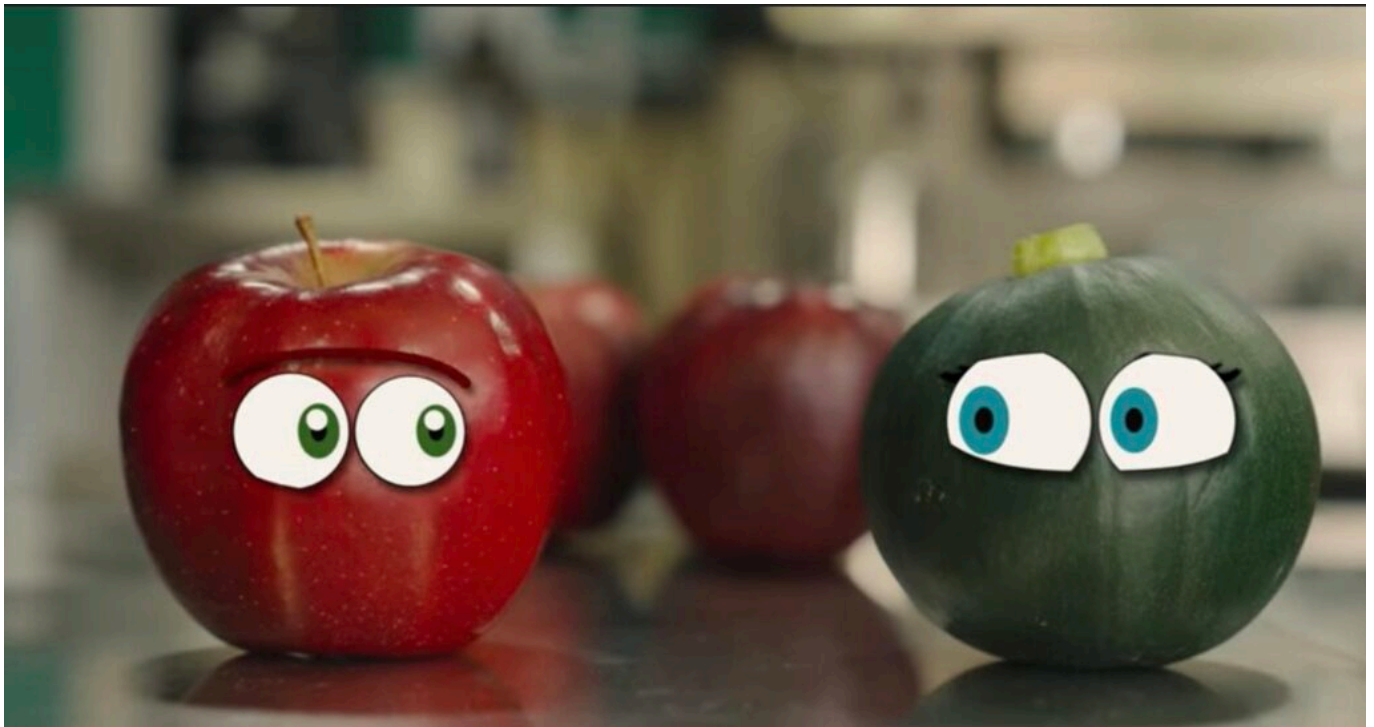


Ecrit par le 22 novembre 2024

## **(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant**



**Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des événements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.**

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du [Grand Avignon](#) démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à [l'Opéra du Grand Avignon](#). Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17

Ecrit par le 22 novembre 2024

septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.

Crédit Photo : le Grand Avignon

## Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du restaurant [Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du restaurant [Pollen](#), [d'Aurélie Colmant](#) du restaurant [Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#).

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Crédit Photo : le Grand Avignon

## Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

- « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

- Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

- « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

- Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Écrit par le 22 novembre 2024

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce [lien](#).

## Le parc du Ventoux veut remettre la Haie à l'honneur



Ecrit par le 22 novembre 2024

**Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux lance le pacte en faveur de la Haie qui vise à augmenter les lignes d'haies en France de 50.000 km d'ici 2030 dont 148km d'ici 2026 en région sud dans les exploitations agricoles. Dans la lignée de la mise en place du projet CHAM « Cultiver la Haie et l'Agroforesterie au Mont-Ventoux », le Parc et la Chambre d'agriculture coanimeront le lundi 2 septembre, une réunion d'information sur l'accompagnement de ce dispositif et les aides disponibles.**

Début juillet 2024, [le Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#), en partenariat avec [la Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#) et [la SCOP AGROOF](#), avait été choisi pour accompagner les projets de gestion et de plantation d'haies durable dans les exploitations agricoles de son territoire via le dépôt du projet CHAM « cultiver la haie et l'agroforesterie au Mont-Ventoux ». Une candidature qui a été appuyée par la fédération départementale des chasseurs de Vaucluse, [l'AOC Ventoux](#) et [l'association Les hommes qui plantent des arbres](#).

Ce dessein rentre totalement dans l'objectif de l'État qui à travers son pacte en faveur de la Haie souhaite augmenter le linéaire de haies en France de 50.000 km d'ici 2030. [La Région Sud](#), très sensible à ce projet et aux causes environnementales, a dédié 1,94 millions d'€ pour la plantation de 148 km de haie sur une période de 2 ans, de 2024 à 2026. Le pacte offre un accompagnement technique ainsi qu'une aide financière pour la plantation de de ces haies et l'alignement intraparcellaires dans les exploitations agricoles.

### **Une réunion d'information le 2 septembre**

Une première réunion de présentation sur l'accompagnement et les aides disponibles, co-animée par le Parc et la Chambre d'Agriculture, aura lieu à la Mairie de Sault le lundi 2 septembre à 14h30. Cette réunion sera suivie, en décembre de deux autres réunions de présentation, dans la plaine Comtadine et le Pays Vaisonnais. Les périodes de plantation concernées par le projet sont les automnes-hivers 2024-2025 et 2025-2026.

### **Un défi agricole et environnementale**

Avec plus de 1130 exploitations sur son territoire, le Ventoux fait partie des zones importantes où l'activité agricole est importante. C'est donc tout logiquement que le Parc naturel régional du Ventoux a fait le choix de s'engager pour accompagner les dynamiques locales autour de la haie et de l'agroforesterie afin de répondre aux défis agricoles et environnementaux de son territoire. Responsable d'un quart de l'émission à effet de serre, l'alimentation issue du territoire du Ventoux reste un point important pour l'économie du département.

Il était donc essentiel face à la capacité et la dynamique agro-alimentaire du Ventoux de réagir afin de faire face à ces défis d'avenir. Les haies jouent un rôle essentiel dans la préservation de la biodiversité, le soutien de la production agricole, la promotion de la transition agroécologique ainsi que l'adaptation au changement climatique.

## Université d'Avignon : un potager partagé sur le campus Jean-Henri Fabre



**Le vendredi 5 juillet, un potager partagé a été inauguré en plein cœur du campus Jean-Henri Fabre qui fait partie de l'Université d'Avignon. Initiative agroécologique et environnementale, ce projet, tutoré par les étudiants vauclusiens, vient renforcer la politique écologique menée par Avignon Université.**

Une idée qui a germé des esprits des étudiants de la Licence Professionnelle Transition agroécologique des territoires. Ce vendredi 5 juillet 2024, un potager partagé a été inauguré sur [le campus Jean-Henri Fabre](#), institut Agrosociétés, Environnement et Santé de [l'Université d'Avignon](#).

Le baptême de ce nouvel espace s'est fait en présence d'[Anick Dubois](#), vice-présidente représentant Joël

Ecrit par le 22 novembre 2024

Guin, président du Grand Avignon, de [Céline Bourgeois](#), vice-présidente déléguée à la transition environnementale d'Avignon Université, de [Séverine Suchail](#), co-responsable de la Licence professionnelle Transition agroécologique et de [Georges Linarès](#), président d'Avignon Université.

### Une initiative environnementale et éducative

Le potager partagé sera désormais sous la responsabilité et la gestion des étudiants de la licence qui assureront un suivi régulier à travers une nouvelle unité d'enseignement et d'ouverture (UEO). Largement soutenue par l'association [Les Jardins du Colibri](#) qui se bat pour faire entrer la nature en ville, Avignon Université a souhaité à travers ce projet « imaginer une agriculture durable » pour ses occupants.

L'objectif est d'accompagner le parcours des étudiants dans leur volonté de devenir des citoyens engagés dans la transition environnementale. Ce potager qui s'étend sur une parcelle de 500m<sup>2</sup>, s'inscrit dans la politique de sensibilisation et de formation des étudiants aux enjeux environnementaux, climatiques et sociétaux. Il relèvera également un grand défi pédagogique puisque sa mise en place devra sensibiliser les étudiants aux bonnes pratiques agricoles, respectueuses de l'environnement et également inciter à la production sans apport d'éléments chimiques de synthèse ni techniques qui peuvent nuire à la biodiversité.



### Un rôle social et culturel

Ecrit par le 22 novembre 2024

Pour assurer la pérennité et le bon fonctionnement de ce potager, des mesures de durabilité, d'autonomie et de respect de l'environnement seront imposées. Un forage a également été créé afin de pouvoir arroser régulièrement la parcelle et des techniques de paillage seront également mis en place pour réduire la consommation en eau, une donnée importante, qui plus est sur le territoire vaclusien.

Différentes techniques agroécologiques seront expérimentées par les étudiants : la culture en lasagne avec une alternance de pelouse, paille, compost et broyat végétaux qui permet de réduire l'arrosage et favorise la qualité microbienne du sol, ou la culture en spirale, qui conduit à cultiver un grand nombre de plantes aromatiques sur une petite surface et constitue un habitat pour la faune auxiliaire.

Le potager partagé d'Avignon Université revêtera également un rôle social en alimentant tous les étudiants avec des légumes sains et locaux, ce qui assurera une qualité nutritive sur les différents sites de la faculté. Si l'inauguration a eu lieu en ce 5 juillet, le potager a déjà assuré ce rôle en produisant 80 laitues qui ont été récoltées fin mai. Une récolte d'oignons et d'échalotes est prévue très prochainement.

Sur le plan culturel, ce potager devrait être reçu comme un lieu de manifestation autour des thématiques de l'environnement durable et comme un espace de convivialité et de vie au sein de l'Université d'Avignon.



Écrit par le 22 novembre 2024

## Pour Halloween, Haribo met le paquet au musée du bonbon à Uzès



**A l'occasion de la fête d'Halloween Haribo, n°1 du bonbon en France, propose de nombreuses animations sur ce thème dans son musée situé à Uzès.**

Près de 112M€, c'est le chiffre des ventes de confiserie de sucre pour Halloween l'an dernier en France (+21% par rapport à 2021). Cette fête des fantômes, vampires, monstres, manoirs hantés, squelettes et sorcières est devenue le temps fort de l'année, une parenthèse enchantée de 'lâcher prise' pour les enfants comme pour les parents et grands-parents.



Ecrit par le 22 novembre 2024



Haribo propose plus de 1000 produits différents. © Haribo

### 200 000 visiteurs par an à la Boutique Haribo

[Haribo](#) qui est leader avec 42,4% de parts de marché en France, devant Carambar (14,6%) et Lutti (14,3%) a multiplié ses ventes par 6 en 2022 et compte bien réitérer voire progresser cet automne. Et il n'existe que 2 usines dans le sud de l'hexagone, l'une à Marseille, près des Arnavaux et de l'Autoroute Nord, ouverte en 1967 par le fondateur allemand qui a trouvé l'acronyme avec les 2 premières lettres de son prénom (HAns), de son nom (RIegler) et de sa ville natale (BOnn) et la seconde à Uzès où il a racheté Ricqlès-Zan en 1987. C'est là, dans le Gard, qu'est accolé le seul [Musée du bonbon](#) de la marque et sa plus grande boutique qui accueillent plus de 200 000 visiteurs par an, ce qui en fait l'un des 5 pôles d'attraction majeurs du tourisme dans le département.

« Je suis tombée amoureuse de la marque. »

*Marina Maurin, responsable du Musée du bonbon Haribo à Uzès*

Ecrit par le 22 novembre 2024



La boutique du musée Haribo du bonbon à Alès accueille 200 000 visiteurs par an. © Haribo

[Marina Maurin](#) travaille depuis 20 ans chez Haribo. Elle a débuté à Uzès par un job d'été, ça lui a plu, elle a continué, grimpé les échelons, installé des boutiques (à Miramas et Romans notamment) et elle est de retour dans le Gard depuis 2020 où elle est respon du Musée d'Uzès. « Je suis tombée amoureuse de la marque. C'est une passion. On fabrique des produits de qualité. Les Dragibus fêtent leurs 50 ans, la fraise Tagada est la préférée des français. Et ici, c'est un lieu de vie unique et magique pour toutes les générations. »

### **26 000 tonnes bonbons sortent de l'usine d'Uzès chaque année**

Ce sont 26 000 tonnes de bonbons qui sont fabriquées chaque année sur le site d'Uzès. Un Lieu qui compte 250 salariés en tout, la majorité pour la production en confiserie, une quinzaine de CDI à temps plein pour la boutique et le Musée et, en ce moment pour Halloween qui se déroule jusqu'au 31 octobre, une quinzaine d'étudiants en CDD pour faire face à l'afflux de visiteurs.

### **Le plein d'animations pour la semaine d'Halloween**

« Pour cette semaine cruciale, comme ce sont les vacances de la Toussaint, nous avons plein d'animations. Des chasses au Dragibus, des Nocturnes terrifiants (les 30 et 31 octobre jusqu'à 21h) mais pas trop pour ne pas affoler les tout petits, des devinettes, des monstres déguisés, des 'escape-games' pour gagner plein de cadeaux, des entrées offertes » explique Marina Maurin, enthousiaste. « C'est un métier passion et j'ai gardé la joie de l'enfance. »



Ecrit par le 22 novembre 2024

## Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Élysée



**L'Entreprise du patrimoine vivant (EPV) basée à Carpentras va participer l'exposition 'Fabriqué en France' qui se tiendra à l'Élysée les 1<sup>er</sup> et 2 juillet 2023.**

Après deux entreprises de Pertuis, Pellenc en 2020, puis Watt & Well en 2021 ce sont [les Conserves Guintrand](#) qui ont été sélectionné parmi 2 452 dossiers pour participer à la 3<sup>e</sup> édition de '[La grande exposition du fabriqué en France](#)' qui se déroulera ce week-end au palais de l'Élysée.

A cette occasion, plus d'une centaine d'entreprises verront leurs produits exposés avec, cette année, une attention plus spécifique pour celles « qui s'engagent en faveur d'une production plus vertueuse en matière environnementale et sociale, ainsi que pour le partage de compétence et d'expérience », explique Emmanuel Macron, le président de la République.


Ecrit par le 22 novembre 2024

« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire. »

*Emmanuel Macron*

[Un jury national d'une quinzaine de membres présidé par l'animatrice Sophie Davant](#) où figure notamment les ministres Roland Lescure et Olivia Grégoire, a donc sélectionné la société vauclusienne pour qu'elle présente son 'Petit épeautre du Mont Ventoux au pistou'.

Conditionné dans des bocaux en verre, ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. La recette est agrémentée d'huile d'olive, de basilic et d'ail. A noter que la conserverie propose deux variantes de cette recette : l'une incorporant de l'huile d'olive et des morceaux d'olives de Nyons et l'autre contenant une sauce à base de tomate de Provence.



**PETIT ÉPEAUTRE  
DU MONT VENTOUX  
AU PISTOU**

**Définition :** Ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. Il est agrémenté d'huile d'olive, de basilic et d'ail.

**Variété mise en œuvre :** Triticum monococcum.

**Origine :** Provence.

**Epoque de fabrication :** Avril, mai, juin, juillet, décembre.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 874,1/209,6 Graisses : 13,31g Dont AGS : 2,1g Glucides : 18,6g Dont sucres : 2,12g Protéines : 3,89g Sel : 1,17g

bocal	314	240	-	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	4	3443543478207
-------	-----	-----	---	------------	----	---	------	-----	----	---	-----	-----	---	---------------

**Aspect du produit :** Les grains sont entiers, certains éclatant toutefois à la cuisson.


- Couleur = beige/vert.
- Tenue = souple.
- Saveur : caractéristique du petit épeautre et du pistou.

**Ingédients :** Petit épeautre (57%), huile d'olive (13%), oignons, basilic (11%), ail (8%), sel, jus de citron concentré, poivre.

**Allergènes :** Petit épeautre.

**pH :** Entre 4,2 +/- 0,2.

**Stabilité :** produit pasteurisé.



« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire, insiste le Président de la République qui inaugurerà l'exposition ce vendredi. Nous devons faire du 'Fabriqué en France' une évidence, une source de fierté et de rayonnement. Vous mettre à l'honneur les 1<sup>er</sup> et 2 juillet prochain permettra à chacun de constater que ce choix que vous avez fait était et demeure un choix d'avenir. »

### Plus de 120 ans de savoir-faire dans le Comtat pour cette entreprise du patrimoine vivant

Créée à Caromb en 1898, la Conserverie Paul Guintrand s'installe à Carpentras en 1910 afin notamment de se rapprocher du chemin de fer et de la fabrique de boîtes métalliques qui s'y trouve. Aujourd'hui, c'est la 4<sup>e</sup> génération de la famille qui est aux commandes.

La société qui s'est vue attribuée le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) en 2020 ne travaille que des fruits et légumes frais d'origine de Provence ou de la Vallée du Rhône. Elle offre une large gamme de conserves en boîtes métal ou en bocaux verre pour une clientèle allant de l'industriel au grossiste agroalimentaire sans oublier le consommateur final.

Les Conserves Guintrand peuvent donc autant produire des marques distributeur ou concevoir des recettes spéciales pour ses clients que ce soit en conventionnel ou en BIO. L'entreprise distribue ses produits sous les marques suivantes : 'P. Guintrand', 'Y. Reynier', 'Estella', 'Les comtadins'.

Écrit par le 22 novembre 2024

« Nous transformons les produits suivants pendant les campagnes annuelles qui s'échelonnent de juin à décembre : Bigarreau, cerise noire, abricot, reine Claude, tomate, poire Williams, coing, oignon, cardon », explique l'entreprise vauclusienne qui propose également des recettes de 'cuisinés du sud' comprenant de la courgette, des poivrons ou de l'aubergine.

## Energie : partenariat inédit entre VPA et Enedis pour une meilleure attractivité du Vaucluse



**Vaucluse Provence attractivité (VPA) et Enedis Vaucluse viennent de signer une convention de partenariat dans l'accompagnement aux entreprises et start-up voulant s'installer sur le**

Ecrit par le 22 novembre 2024

**territoire vauclusien. Un accord qui a eu lieu dans les locaux carpentrassien de Green spot technologies , première entreprise à bénéficier de ce nouveau dispositif visant à renforcer l'attractivité économique du département.**

Une première régionale de la part d'Enedis, gestionnaire du réseau public de distribution d'électricité, représenté par [Sébastien Quiminal](#), directeur d'Enedis Vaucluse, qui s'est déroulée dans les locaux de l'entreprise [Green spot technologies \(GST\)](#), [nouvellement implantée à Carpentras](#). Start up d'origine néo-zélandaise fondée par la brésilienne [Ninna Granucci](#), GST est la première entreprise à avoir bénéficié de ce nouvel accord.

**Lire également :**

**["La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implante à Carpentras"](#)**

**Un accord qui va plus loin que l'implantation d'une seule start-up**

L'apport d'Enedis dans cet accord nouvellement signé est d'accélérer et de faciliter encore plus l'implantation d'entreprise pour faire rayonner le territoire à différents niveaux.

Prévenu en amont par VPA de la volonté d'entreprises de s'implanter en Vaucluse, Enedis s'engage donc à mettre en relation ces sociétés avec un conseiller qui sera l'interlocuteur privilégié entre le gestionnaire du réseau d'électricité et le nouvel arrivant. Le but étant de veiller à une bonne qualité de fourniture en électricité et donc favoriser l'implantation de ces nouvelles entreprises sur le territoire vauclusien.

« Le Vaucluse dispose d'une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l'implantation de nouvelle industrie. »

[Sébastien Quiminal](#), directeur d'Enedis Vaucluse

« L'objectif de cet accompagnement est de prendre en compte la capacité et le maillage du réseau électrique local dans l'installation rapide et confortable de l'entreprise sans complication majeure lié au raccordement », explique Sébastien Quiminal qui rappelle également que « le Vaucluse dispose d'une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l'implantation de nouvelle industrie. »

La convention de partenariat lie les deux structures, VPA et Enedis, pour les deux prochaines années.

**Au cœur de la cible de VPA**

« En facilitant l'accès au réseau d'énergie, nous avons permis l'implantation de Green spot technologie, se félicite [Pierre Gonzalvez](#), président de Vaucluse Provence attractivité, co-signataire de cet accord. VPA se donne pour mission de valoriser, accompagner et dynamiser le territoire en prospectant de nouvelles entreprises comme cela a été le cas avec Green spot technologie qui représente le cœur de cible de notre agence car elle est innovante, circulaire dans ses échanges et participe à des relations nationales et internationales. ».

Ecrit par le 22 novembre 2024

Pour Sébastien Quiminal, le choix de GST est aussi justifié « car en accélérant et en facilitant l'implantation d'entreprises qui ont une volonté de 'décarboner' leur production, nous satisfaisons aux valeurs d'Enedis et ce d'autant plus que GST ambitionne une production 'zéro déchets'. »

« Dans tous les cas, tout ce qui facilite les démarches des entreprises souhaitant s'installer sur notre territoire est une bonne chose pour nous et pour le Vaucluse », poursuit [Cathy Fermanian](#), directrice générale de Vaucluse Provence attractivité.

### **Une entreprise aux objectifs et valeurs dans l'air du temps**

Green spot technologie devient donc une entreprise ambassadrice de cette volonté commune de développement de l'attractivité des territoires des deux partenaires.

GST, dont l'usine est maintenant installée dans la zone du Marché gare, a pour ambition d'embaucher d'ici la fin de l'année une quinzaine d'employés et, à terme, de se développer pour atteindre une centaine d'employés.

Nina Granucci, [récemment distinguée par le Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices](#), a fondé cette entreprise à l'issue de sa thèse en Nouvelle-Zélande où elle a développé [un moyen de production de farines fermentées à hautes valeurs ajoutées produites par fermentation de coproduits](#) (ndlr : dit aussi 'fermentation en milieu solide' nécessitant 20 fois moins d'eau qu'une fermentation en milieu liquide) en valorisant les restes alimentaires encore consommables et utilisables provenant des productions agro-alimentaires industrielles (essentiellement aujourd'hui la pomme, la tomate et la drêche de brasserie).



Ecrit par le 22 novembre 2024



Nina Granucci, créatrice de GST, et Benoît de Sarrau, directeur technique de Green spot technologie ont mis au point un procédé innovant fermentation en milieu solide permettant de valoriser les restes alimentaires provenant des productions agro-alimentaires industrielles. © Alain Hocquel/ VPA

### Lire également :

**[" Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices pour la néo-vauclusienne Ninna Granucci "](#)**

« Nous voulons devenir un acteur industriel majeur de la chaîne de valeur agroalimentaire tout en gardant notre ambition zéro déchet et en diminuant les tensions sur les ressources », complète [Benoît de Sarrau](#), directeur technique de GST dont la production à l'échelle industrielle devrait véritablement débuter durant le 1<sup>er</sup> semestre de cette année.

« Des acteurs locaux pour une portée internationale », c'est l'objectif de la fondatrice de GST dont le siège et la R&D se situent à Toulouse et dont Carpentras sera le 1<sup>er</sup> site de production. Une implantation en Vaucluse justifiée par l'existence d'un 'gisement' de coproduits liée à la présence d'une forte activité agricole ainsi qu'agro-alimentaire.

Pour se développer, GST, qui bénéficie déjà d'un budget d'investissement public, lance également une levée de fonds de l'ordre de 6 à 7M€ pour un investissement intermédiaire total d'environ 10M€.

[Maylis Clément](#)

## Châteaurenard : certification Ecocert pour la nouvelle gamme de Peruzzo



[Peruzzo group](#) vient d'obtenir la certification Ecocert pour sa gamme d'agrumes 'Bo&Bon'. Pour l'entreprise basée à Châteaurenard, cette certification atteste d'une agriculture biologique pour cette nouvelle gamme lancée en 2021 « à la qualité gustative exceptionnelle et aux emballages écoresponsables ».

Dans ce cadre, le groupe situé dans la zone industrielle des Iscles a aussi lancé de nouveaux labels permettant d'identifier l'origine, la qualité et la conformité des produits.

« Bo&Bon est plus qu'une marque, c'est un label que nous lançons et qui garantit la qualité des fruits et

Ecrit par le 22 novembre 2024

légumes à un prix raisonnable, explique [Tony Saglietto](#), directeur du Groupe Peruzzo. Nous travaillons avec des producteurs partenaires soigneusement sélectionnés, privilégions les circuits courts et une agriculture réfléchie avec des fruits et légumes récoltés, à maturité pour préserver toutes les saveurs. »



Les clémentines 'vert lemon' certifiées Agriculture biologique. © Peruzzo group

Cette première obtention de la certification sur la gamme d'agrumes en annonce d'autres pour diverses gammes de variétés de fruits et légumes proposées par Peruzzo. En tout, une quinzaine de variétés est visée. Pour les fruits : melons, raisins, abricots, pêches, cerises, tomates, avocats, pommes et poires. Pour les légumes : courgettes, aubergines et pommes de terre.

### **Développement sur le marché des fruits 'spéciaux'**

Le groupe Peruzzo, créé en 1982 par Alexandre Peruzzo, n'entend pas s'arrêter ici dans sa démarche pour se démarquer. Ainsi, pour son 40<sup>e</sup> anniversaire, l'entreprise a continué de développer son marché de fruits 'spéciaux' en proposant durant l'automne dernier la clémentine vert lemon cultivée à Sorrento en Italie. Ce n'est pas le premier produit étonnant vendu par Peruzzo, en effet, la société propose aussi le kiwi rouge Rossy, dont l'entreprise détient la licence exclusive, mais aussi les Oranges Chocolat et Vanille, le Raisin Italia Lucas Oro, la Clémentine de Calabre...

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les Kiwis rouges et jaunes. © Peruzzo group

« **L'innovation passe aussi par nos assiettes.** »

« Chez Peruzzo, nous souhaitons répondre au mieux aux attentes des consommateurs en leur proposant toujours plus de choix, poursuit Tony Saglietto. En matière de clémentines, tout le monde connaît la clémentine corse ou espagnole. Nous avons pris le parti de proposer un fruit que l'on ne voit nulle part ailleurs avec la Clémentine Vert Lemon. L'innovation passe aussi par nos assiettes. »

Peruzzo, qui compte 15 employés et qui destine ses produits d'origine européenne au marché français, a affiché un chiffre d'affaires de 12M€ en 2021 après avoir réalisé 10,7M€ en 2020.

Maylis Clément

Écrit par le 22 novembre 2024



## Quand agronomie rime avec écologie, l'Isara-Avignon est au coeur des mutations agricoles et alimentaires

Écrit par le 22 novembre 2024



**Installée sur le Campus d'Agroparc-Montfavet, à quelques encablures de l'INRAE, du Lycée Pétrarque, du CTCPA (Centre technique de conservation des produits agricoles), du Pôle Agros-ciens de l'Université, de la Maison de l'Alimentation, l'Isara est la seule école d'ingénieurs agronomes de Provence-Alpes-Côte d'Azur.**

Les plus anciens s'en souviennent encore : ses locaux lumineux de verre et d'acier ont été inaugurés en 2 000 par Mesdames Elisabeth Guigou alors Ministre de la Justice et Marie-Josée Roig, Maire d'Avignon ainsi que Jean-Paul Bousse, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse comme l'atteste la plaque commémorative vissée dans le hall d'accueil.

Pascal Desamais, directeur d'ISARA l'affirme d'entrée de jeu : « C'est plus qu'une école, c'est un acteur engagé, un lieu où on accompagne les transitions agricoles et alimentaires. Nous devons donc former nos élèves à nourrir le monde sainement, préserver la biodiversité, valoriser la ressource en eau et innover. Depuis des décennies, nous avons une responsabilité considérable qui s'accroît avec le réchauffement climatique, assurer la sécurité alimentaire, ne pas épuiser les sols et faire en sorte que les paysans vivent dignement de leur travail, nous sommes donc à la croisée des chemins, au début d'une totale mutation ».

« Plus qu'une école, un acteur engagé. »

« Nous sommes là pour accompagner ceux qui vont devoir relever tous ces défis » ajoute-t-il. « D'ici 2050, l'augmentation de la population mondiale et les effets du changement climatique vont durablement impacter nos modèles, les citoyens et consommateurs sont de plus en plus attentifs à une alimentation de

Écrit par le 22 novembre 2024

qualité, dans un environnement et un développement durables. A travers nos cursus (ingénieurs et masters) nous transmettons un savoir-faire et un savoir-être pour préparer les jeunes générations aux évolutions des pratiques ». Pour cela, avec l'équipe pédagogique, il s'est fixé plusieurs objectifs : créer un centre d'agro-écologie avec une hub d'entrepreneurs, un incubateur de start-up, doubler les effectifs d'élèves pour faire face à la demande des professionnels de l'agro-alimentaire, développer l'alternance qui permet aux élèves-apprentis d'être rémunérés, d'être à mi-temps dans une entreprise donc ouverts sur l'extérieur et le monde de l'entreprise et trouver un boulot à la fin de leurs études ».

Jean-Paul Malleval, le directeur du « Campus Avignon » énumère la palette des possibilités de cette filière : vigne et vin, végétaux, huiles essentielles, cosmétologie, phyto-pharmacie, arômatologie, parfums, bio-carburants, horticulture. Mais nous devons aller plus loin du côté de l'agriculture méditerranéenne avec des cépages qui résistent à la canicule comme aux insectes ravageurs. D'ici 2026, nous comptons effectivement doubler le nombre d'élèves comme de collaborateurs enseignants-chercheurs et nous envisageons d'ailleurs, d'ici 2030 de faire construire un nouveau bâtiment de 6 000m<sup>2</sup> du côté du Campus universitaire d'Agro-sciences ».



De gauche à droite : Pascal Desamais, directeur de l'Isara, Jean-Paul Malleval, directeur du Campus Isara-Isema d'Avignon, et Severine Cavret directrice des formations.

Cette montée en puissance d'ISARA, Séverine Cavret en charge des formations l'a constatée : « En 2017, il y avait 13 élèves-ingénieurs-apprentis inscrits, en 2020 ils étaient 120, l'an prochain on en comptera 150, ce qui nous oblige à anticiper et innover. En 2024 nous lancerons le « Bachelor Sciences et ingénierie » sur 3 ans pour les cadres intermédiaires en agro-alimentaire, les chefs de culture en maraîchage ou en arboriculture et en 2026, nous ouvrirons un cursus en 5 ans pour permettre aux ingénieurs de demain d'être à la hauteur des transformations du monde ».

Dans les couloirs de l'ISARA on ressent cette ambiance humaine, familiale, solidaire entre élèves mais



Écrit par le 22 novembre 2024

aussi avec leurs professeurs, une confiance inter-générationnelle accentuée par le tutorat. Nombre d'élèves peuvent faire des stages à l'international, l'école accueille aussi des étudiants diplômants venant d'Afrique et du pourtour méditerranéen. Un tiers des élèves issus d'un milieu modeste bénéficient d'une bourse ou d'une aide financée par une fondation. Pour conclure, le directeur dira : « Avant, on subissait le gel une année, la canicule une autre, la concurrence des fruits et légumes espagnols ou grecs plus tard. Désormais c'est tout à la fois avec en prime la Guerre en Ukraine qui complexifie encore davantage la situation. D'où l'ardente obligation qui est la nôtre de former les futurs ingénieurs agronomes à anticiper en innovant ».

Contact : [www.isara.fr](http://www.isara.fr) - Isara Campus Avignon - 105 Rue Pierre Beyle - Montfavet - 84 918 Avignon CEDEX 9



Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

# Carpentras : Franck Bonfils, un patron qui fonce et surfe sur le bio



Créateur de "Un air d'ici" en 2000, ce quadragénaire juvénile n'arrête pas d'innover. Né à Gigondas, élève de Sciences-Po à Aix-en-Provence, pour améliorer son ordinaire d'étudiant, Franck Bonfils a eu l'idée de lancer les 'chouchous' (cacaahuètes caramélisées) pour les bistrots. Et ce concept s'épanouira au fil des ans avec les mangues séchées, éclats de pistache, amandes et noisettes grillées, baies de Goji, bananes chips, abricots secs, gingembre confit, noix de coco râpées, lentilles vertes, corail ou blondes, penne au blé complet, crozets au sarrasin, quinoa tricolore. En 2017, il change de nom et passe à ['Juste bio'](#).

## Un chiffre d'affaires qui explose

Ce spécialiste des fruits secs, graines, légumineuses et arachides explose son chiffre d'affaires qui est passé de 7M€ à 80M€ ces 6 dernières années. Une expansion multipliée par 11 basée sur une tendance

Ecrit par le 22 novembre 2024

forte : la santé, l'alimentation saine et naturelle, le bio. Il développe ses gammes et son sens de l'éthique : moins d'emballage, moins de gaspillage, d'où l'idée du vrac. « Nous avons comme mission d'offrir nos produits au plus grand nombre et de réduire la pollution. Par exemple nous n'utilisons plus d'étiquettes, nous marquons nos cartons d'emballage au laser, donc nous économisons papier, colle, encre et solvant, » explique [Franck Bonfils](#).



Franck Bonfils. ©Monagrid

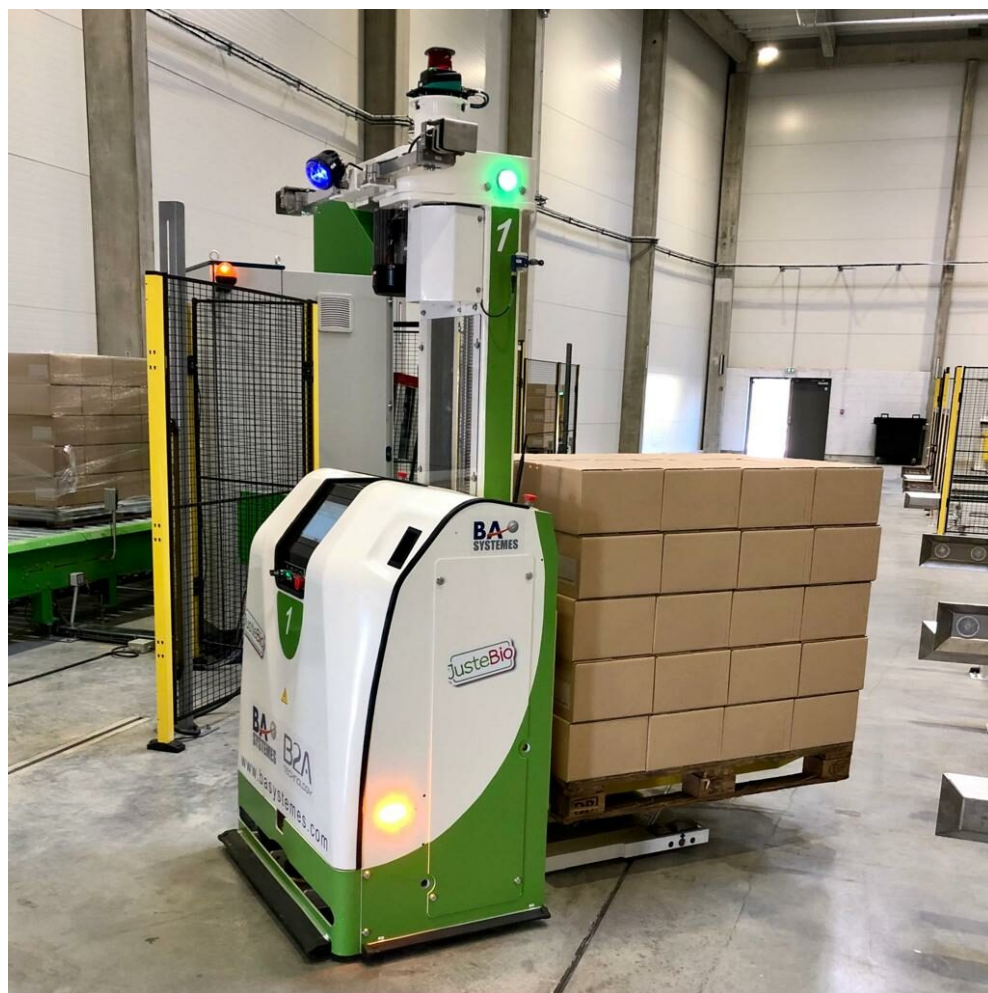
« Chaque minute, sont vendus 5kg d'amandes. Nous visons à limiter au maximum le plastique, nous avons réduit de 660 tonnes par an son usage dans nos 6 000 points de vente. » Pour faire face à la demande, ce patron visionnaire a fait construire une nouvelle usine à Carpentras, un investissement de

Ecrit par le 22 novembre 2024

16M€ pour 12 000m<sup>2</sup> ultra-fonctionnels et lumineux, conçus par le contractant avignonnais GSE, avec pour tous les salariés une vue imprenable sur le Ventoux.

### Plus qu'un engagement : une philosophie

« Nous avons un engagement qualité » ajoute Franck Bonfils au fil de la visite dans cette nouvelle unité de production sortie de terre il y a 2 ans : « Nous contrôlons chaque big bag de matières premières, nous nettoyons et faisons analyser son contenu, nous avons des frigos installés sur des racks qui s'empilent en fonction des besoins ce qui a réduit de 30% notre surface réfrigérante. Après le grillage dans un immense four, l'ensachage se fait dans des contenants biodégradables, compostables et entièrement recyclables, donc zéro déchet. Nous avons aussi banni l'utilisation du scotch, ce qui représente 2 000km d'adhésif en moins par an ».



La société vaclusienne basée à Carpentras dispose d'un nouveau site de production depuis 2 ans.

### Leader européen du vrac

Juste bio, leader européen du vrac a signé des partenariats avec les paysans-producteurs pour leur

Écrit par le 22 novembre 2024

assurer des revenus pérennes, vérifie tous les produits entrants, leur sourcing, leur traçabilité, le processus de fabrication étape par étape avec le personnel équipé de charlottes, de gants, de masques, de surchaussures dans une ambiance de salle blanche renforcée par la présence de robots. La production est passée de 7 000 tonnes à 28 000 tonnes par an avec 140 références bio désormais proposées en grandes surfaces dans un mobilier adapté.

**« La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »**

« Ces derniers mois, notre vie a changé avec les attentats terroristes, le réchauffement climatique, la crise sanitaire, le confinement et maintenant la guerre en Ukraine » explique Franck Bonfils dont l'entreprise vient de faire un don de 14 977€ à l'ONG marseillaise [Pure océan](#) engagée dans la protection des mers.



Franck Bonfils remet un chèque de 14 977€ à David Sussmann, président de l'ONG Pure océan, lors d'une conférence de ce dernier pour les collaborateurs de Juste bio.

« Chaque année dans le monde, on ramasse 400 millions de tonnes de déchets et la pandémie a aggravé ce chiffre à cause des masques et des auto-tests. Il faut savoir que 80% de ce qui est rejeté sur terre se retrouve dans les océans... Donc le consommateur aussi a changé, il préfère manger moins mais mieux, il choisit les comportements vertueux, la proximité, les circuits courts, les produits sains. La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »

**Soutenir la transition écologique**

C'est ainsi dans cette logique Juste bio vient de nouer un partenariat Alpina Savoie afin de proposer les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS. Au total, 5 références sont déjà proposées

Ecrit par le 22 novembre 2024

depuis le mois avril dans 1 000 points de vente dans le cadre de ce partenariat exclusif. Parmi elles, deux références de pâtes complètes (penne complète et torsade complète), plus riches en fibres que les pâtes nature : un choix qui répond aux attentes des consommateurs de ce rayon, particulièrement attentifs aux qualités nutritionnelles des produits. Le crozet au sarrasin bio, produit emblématique du savoir-faire d'Alpina Savoie, rejoint également les trémies de Juste bio, aux côtés de la farfalle et de la torsade nature.



Depuis avril dernier, Juste bio propose, en partenariat avec Alpina Savoie, les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS.

« Le prix recommandé des produits permet une juste rémunération des agriculteurs qui cultivent les blés bio français, expliquent les deux PME françaises. Ces blés sont issus de la filière de blés durs bio développée il y a 10 ans par Alpina Savoie avec ses agriculteurs partenaires du Sud de La France. Elle a à cœur de les soutenir dans la pratique de nouveaux modèles agricoles durables et respectueux de la biodiversité avec une juste rémunération grâce à des contrats sécurisants inscrits dans la durée. Aussi, en s'appuyant sur la filière d'agriculteurs partenaires d'Alpina Savoie, les deux entreprises soutiennent directement la transition agro-écologique vers des modèles de culture favorisant le mieux-manger tout en respectant la terre et les hommes qui la cultivent, avec comme mot d'ordre une juste rémunération. »

Franck Bonfils qui a conservé ses réflexes de champion de BMX dans sa jeunesse, continue à foncer, à franchir toutes les bosses, tous les obstacles. Son chiffre d'affaires s'envole et il recrute en permanence dans tous les secteurs de production de son entreprise pour étoffer des effectifs qui s'élèvent à ce jour à 130 collaborateurs.