

Ecrit par le 22 juillet 2024

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens



Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, dévoile trois nouveautés de l'été. L'occasion pour l'entreprise, basée à Cavaillon, d'organiser une visite de ses locaux, mais aussi d'inviter un chef, **Pascal Ginoux**, à préparer quelques recettes avec les produits Kookabarra.

C'est lors d'une journée chaude et ensoleillée que **Jérémie Marcuccilli**, président et fondateur de Kookabarra, a décidé d'organiser une visite de son entreprise. Née en 2006, l'entreprise, aujourd'hui implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais. Kookabarra prône des fruits et légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins de 30 km).

Ecrit par le 22 juillet 2024

Après un accueil chaleureux, une citronnade pour se rafraîchir, direction l'usine où il fait seulement 4 degrés. C'est là où toute la magie opère pour créer des produits sains et qualitatifs grâce à la technologie High Pressure Proceeding (HPP) qui permet la préservation des jus sans aucun additif, mais avec une qualité gustative inégalable, comme pour les trois nouveautés que propose Kookabarra : les gaspachos concombre-menthe-citron et tomate-celeri-basilic, et le virgine mojito.

De l'exploitation à l'usine cavaillonnaise

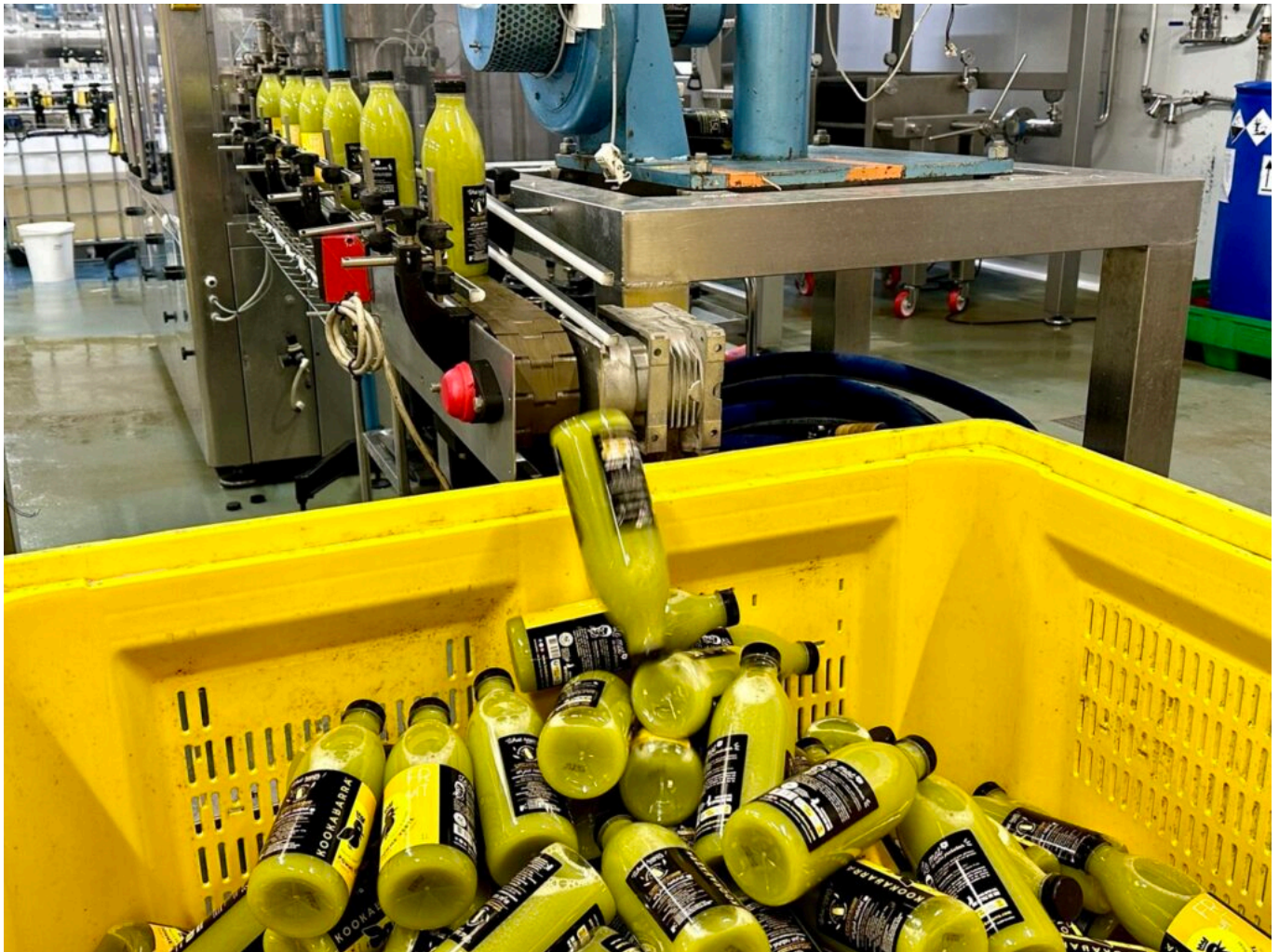
Chaque jour, l'usine Kookabarra réceptionne plusieurs centaines de kilos de fruits et légumes. Oranges, fraises, cerises, tomates, pommes, carottes, et bien d'autres. « Ces produits bruts ont un certain taux de sucre et d'acidité à respecter afin qu'on puisse les transformer en jus », explique Jérémie Marcuccilli. Une fois toutes les cases du cahier des charges cochées, les fruits et légumes sont prêts à passer à l'étape suivante.

« On porte une attention particulière sur la qualité et la quantité des matières premières. »

Jérémie Marcuccilli

Seuls les plus beaux produits sont conservés pour les jus, afin que le jus soit beau et bon. « Le client peut directement attester, par l'aspect visuel, de la qualité du jus », ajoute Jérémie. Le pilote de ligne se charge d'ôter les fruits et légumes abîmés, qui sont destinés à l'alimentation animale ou à la méthanisation à l'Isle-sur-la-Sorgue. Puis vient le pressage à froid. Il faut que le jus soit à 2 degrés pour qu'il puisse être embouteillé, et il doit rester entre 5 et 15 minutes dans la cuve, pas plus, pas moins !

Ecrit par le 22 juillet 2024



La pomme verte était à l'honneur lors de la visite de l'usine ce jeudi 6 juin.

La technologie High Pressure Proceeding

La particularité de Kookabarra réside dans l'utilisation de la technologie HPP. Alors que l'industrie traditionnelle se tourne plutôt vers les conservateurs, la chaleur, les ultraviolets, ou encore les radiations pour la conservation des jus, l'entreprise vauclusienne, elle, opte pour la pression hydrostatique de 6000 bars et une température très froide comprise entre 4 et 10 degrés.

Aussi appelée la « Pascalisation », cette technologie a été introduite en France pour la première fois par Kookabarra en 2020. Le procédé HPP permet de maintenir toutes les qualités gustatives, mais aussi nutritionnelles, des fruits et légumes. Ainsi, les jus peuvent se conserver jusqu'à 150 jours avant ouverture des bouteilles, qui sont 100% recyclables. Soucieuse de l'environnement, l'entreprise a opté pour cette technologie aussi car elle requiert un équipement qui ne consomme que de l'eau et de l'électricité, sans aucune émanation de gaz ou autre polluant. C'est ainsi que Kookabarra produit environ

Ecrit par le 22 juillet 2024

30 000 bouteilles par jour.

Des jus de fruits de saison ?

Kookabarra produit différents jus, qui requièrent des fruits et légumes qui se cultivent à différentes saisons. Pourtant, certains jus se consomment toute l'année, c'est le cas notamment du classique jus d'orange, un incontournable du petit-déjeuner. Et même si l'entreprise est capable de produire des jus avec des fruits et légumes qui ne sont plus de saison en les conservant sous forme de purée pendant 6 mois après leur récolte, Jérémie Marcuccilli souhaite changer la donne.

« Je milite sur le fait de faire des jus en fonction des saisons, donc pas de jus d'orange, même si c'est une institution, quand ce n'est pas la saison par exemple », explique-t-il. Malheureusement, c'est encore difficile pour les professionnels, notamment les hôteliers, d'abandonner le jus d'orange entre juin et janvier, lorsque ce n'est pas la saison du fruit. Il y a encore trop de demande de la part des clients qui en consomment au petit-déjeuner. C'est une problématique à laquelle Kookabarra va s'attaquer sur les prochaines années.



©Kookabarra

Un choix minutieux des producteurs

Écrit par le 22 juillet 2024

Un autre aspect sur lequel l'entreprise cavaillonnaise ne lésine pas, c'est le choix des producteurs avec lesquels elle travaille. C'est pourquoi elle a fait le pari du local, avec la plupart d'entre eux se situant en Vaucluse. Les pommes viennent de Cavaillon, les carottes de Gordes, les raisins de Lagnes, la grenade de l'Isle-sur-la-Sorgue, tout comme les concombres, les épinards et les céleris, et bien d'autres.

Évidemment, certains fruits nécessitent d'aller chercher plus loin, comme l'orange en Espagne et en Égypte, ou bien la mangue et l'ananas en Côte d'Ivoire. Même dans ces cas-là, les producteurs sont choisis minutieusement car seuls de bons fruits feront de bons jus. Le choix se fait également par rapport à l'empreinte carbone, que Kookabarra essaye de réduire le plus possible.

Kookabarra suit les tendances

Sur son site de plus de 4000 m², Kookabarra n'a qu'un seul objectif : fournir aux clients un produit d'exception. Pour cela, l'entreprise doit se renouveler, mais aussi innover. Telle une grande maison de couture, elle doit suivre les tendances actuelles, surveiller de près celles du futur, mais aussi parfois être précurseuse de nouvelles tendances. C'est pourquoi les collaborateurs de Kookabarra travaillent avec un coup d'avance pour élaborer les prochaines collections.

En ce moment, la société cavaillonnaise élabore déjà sa collection 2025. Mais pour l'heure, elle vient de sortir une collection pour l'été 2024 avec trois nouveautés pour tous les goûts. Dans la gamme 'Gaspacho', qui a été lancée en été 2023, le concombre-menthe-citron et le tomate-céleri-basilic viennent s'ajouter au tomate-poivron-piment qui en a déjà convaincu plus d'un. Quant à la gamme 'Boisson du monde', qui comptait déjà la citronnade, la curcumade, le cranberry et la gingembre, elle accueille le rafraîchissant virgin mojito.

Des produits à boire, mais pas seulement

Si ces produits peuvent être bus simplement au verre, ou encore être mélangés dans un cocktail, ils peuvent aussi être utilisés à des fins culinaires. À l'occasion de la sortie des trois nouveautés, le chef Pascal Ginoux est venu démontrer qu'il est possible d'utiliser les produits Kookabarra dans des recettes.

Au menu : cabillaud gravlax à la betterave, artichaut barigoule au jus de carotte, tarte amandine, framboise, et caramel de poire, et bien d'autres plats pour régaler les papilles. Le tout, réalisé avec les jus, gaspachos et purées de Kookabarra. L'entreprise propose même [quelques recettes à suivre sur son site internet](#). Il n'y a plus qu'à !

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



Quelques réalisations de Pascal Ginoux avec les produits Kookabarra. ©Vanessa Arnal

Kookabarra en chiffres

- Création de la marque en **2003**
- Concept breveté en **2006**
- Après s'être implantée à Avignon, Kookabarra déménage à Cavaillon en **2019**
- Plus de **30** références
- **5** gammes : Fruit, Détox, Smoothie, Boisson du monde, Gaspacho
- Formats de **25cl**, **1L** ou **3L**
- **7M€** de chiffres d'affaires (objectif **10M€** d'ici deux ans)

Ecrit par le 22 juillet 2024

- De 16 collaborateurs à **39** en trois ans
- **97%** de clientèle CHR
- Plus de **1 000** établissements référencés

Plantin ouvre son capital à l'investisseur FrenchFood Capital



Le groupe **Plantin**, leader français de la truffe basé à Puyméras, vient d'annoncer l'entrée de **FrenchFood Capital**, spécialisé dans le financement des entreprises de l'alimentaire, dans son capital en tant qu'investisseur minoritaire.

Ecrit par le 22 juillet 2024

En ouvrant son capital à l'investisseur FrenchFood Capital, Plantin s'offre un accès privilégié à un vaste réseau dans les secteurs de la gastronomie et de l'agroalimentaire, mais aussi des opportunités de marché favorables à une forte croissance et à l'innovation. « C'est une nouvelle étape pour notre entreprise, cet accompagnement va nous permettre de renforcer le développement du groupe en France et à l'international », déclare [Christopher Poron](#), président de Plantin.

Cette collaboration va permettre à Plantin de consolider sa présence sur ses différents marchés en valorisant le patrimoine culinaire français, de s'établir en tant que marque incontournable dans le secteur de l'excellence gastronomique, mais aussi de continuer à soutenir la filière trufficole.

Plantin s'inscrit dans la stratégie de FrenchFood Capital d'accompagner des PME (petites et moyennes entreprises) qui comprennent les évolutions et les nouvelles attentes des consommateurs tout en respectant un savoir-faire afin d'apporter des produits de haute qualité aux professionnels de la restauration.

Isera-Isema : l'huile d'olive, un filon en or

Ecrit par le 22 juillet 2024



APV - A J3000H

Un atelier sur la filière oléicole de l'arbre à la table vient d'être organisé sur le campus de l'Iséma-Isara à Avignon.

C'est au coeur de la naturalité, des deux écoles d'Agroparc spécialisées dans l'agronomie, l'alimentation et l'environnement qu'était organisé un « Afterwork » avec deux professionnels : Yves Guillaumin, directeur de [France Olive](#) et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.

Filières de production, de transformation et de commercialisation de l'olive, influence des terroirs sur son goût, différentes variétés de Nyons à Nice en passant par Les Baux et enfin dégustation d'huiles fruitées, piquantes ou ardentes, c'était le programme des deux heures de rencontre.

C'est Yves Guillaumin qui a pris la parole en premier en précisant que la production française tourne autour de 5 000 tonnes par an, les bonnes années, 3 500 les mauvaises, ce qui est très peu, quand on sait que la consommation s'élève à 130 000 tonnes dans l'hexagone, donc nous sommes obligés d'en importer un maximum.

Quant aux producteurs en France, on dénombre 7 500 oléiculteurs professionnels et 40 000 amateurs, tous ceux qui ont un autre métier, ont hérité d'une oliveraie ou planté des oliviers autour de leur maison et invitent leurs 'potes' à leur donner un coup demain pour la récolte à la Toussaint avant de l'amener au

Ecrit par le 22 juillet 2024

moulin le plus proche.



Yves Guillaumin, directeur de [France Olive](#) et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.

Un marché en tension

« La situation se tend » explique Yves Guillaumin, « on est passé de 3 millions de tonnes au niveau mondial ces dernières années à 2 millions et demi en 2023 à cause de la sécheresse. C'est l'Espagne qui a payé le plus lourd tribut, avec un effondrement de la production, du coup les prix ont explosé, passant de 5 à 12€ la bouteille en supermarché. L'Italie aussi régresse, la Grèce reste stable et le Portugal lui, continue à tirer son épingle du jeu avec 100 000 tonnes. »

Le directeur de France Olive cite des chiffres locaux : « Plus de 10 millions de litres en Provence-Alpes-Côte d'Azur, 5,6M en Occitanie grâce aux habitants mais aussi aux touristes qui sont fous de nos nombreuses AOP (Appellations d'origine protégée) de Provence, Haute-Provence, Nîmes, Nyons, Vallée des Baux, Nice et Corse. D'ailleurs le bio représente 30% et les AOP 60% de la production. En tout le

Ecrit par le 22 juillet 2024

chiffre d'affaires de la filière oléicole est de 100M€ ».

Il précise aussi qu'il existe environ 300 moulins en France et qu'ils triturent de toutes petites quantités d'olives, en dehors de ceux qui produisent 100 tonnes d'huile par an et qui se comptent sur les doigts d'une seule main. C'est là que sont achetés 1 800 tonnes d'huile d'olive, 600 proviennent des domaines oléicoles, 200 de la grande distribution, 200 aussi d'épiceries fines et 200 sont exportées.

Dans un second temps, c'est un ancien militaire de la base aérienne d'Aix-les-Milles, Eric Mathieu qui a pris la parole. A la retraite, en 1988, il passe par le Centre de formation professionnelle agricole de Saint-Rémy-de-Provence et reprend l'olivieraie de ses grands-parents à Cabrières d'Avignon « Lou Calimbou », du nom de la plus ancienne parcelle. « J'ai en tout 650 oliviers, principalement de la variété Aglandau (83%), un peu de Bouteillan (13%) mais aussi des Picholines, de la Salonenque et de la Verdale. Il faut entre 5kg et 8kg pour avoir 1 litre de bonne huile d'olive. C'est une niche puisque la production française représente seulement 5% de la consommation ».

« La qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût. »

Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse

Au Groupement des oléiculteurs de Vaucluse qu'il préside, on recense 200 adhérents et une douzaine de moulins (Saint-Saturnin-lès-Apt, Gordes, Cucuron, Oppède, Beaufort-de Venise, Sérignan-du-Comtat, Piolenc, Rustrel, Mérimondol et Cucuron). « Pour favoriser la biodiversité j'ai installé des nids pour les mésanges et des nichoirs pour les chauves-souris, il faut savoir qu'elles ingèrent plus de 2000 insectes par nuit » explique Eric Mathieu. Il ajoute que le travail sur l'exploitation ne s'arrête jamais : la taille des branches l'hiver, le traitement au cuivre et à l'argile blanche pour lutter contre la mouche et protéger les oliviers, au printemps. Il énumère les frais pour le tracteur, le fuel, le broyeur, la trituration au moulin, la commercialisation de l'huile, les factures d'irrigation et d'électricité... En tout par an, il dépense plus de 18 000€ et sa rémunération s'élève seulement à 2660€. « Heureusement que j'ai ma retraite pour vivre, ma femme qui m'aide et une vraie passion pour mes oliviers. » Et, lui dont la production oscille entre 3 500kg d'olives et 709 litres d'huile en 2015 et 9 200kg en 2023 pour 1 552 litres, vend son huile 21€ la bouteille. « Pour certains clients qui viennent au domaine Lou Coulimbou, c'est cher, mais quand ils participent à la récolte avec moi, ils se rendent compte que ce n'est pas de tout repos ». Il est vrai que la qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût.

Eric Mathieu produit de l'huile d'olive vierge et extra vierge, il a d'ailleurs reçu tout récemment deux médailles à la Foire de Brignoles, une d'or pour sa bouteille de « Fruité noir » et une autre d'argent pour sa « Fruitée verte ».

Par ailleurs, le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse participe à une démonstration de taille ce jeudi matin 4 avril à l'Arboretum de Beauregard à Jonquières et Eric Mathieu organisera une « Journée de l'Olivier » chez lui, à Lou Coulimbou à Cabrières, le 29 mai pour parler de son exploitation, de la fabrication, des goûts d'artichaut, d'herbacés, de champignons, de cacao, de tapenade de ses huiles et

Écrit par le 22 juillet 2024

pour échanger avec les visiteurs.

Grâce à McCormick, 'Ducros' pimente notre cuisine et 'Vahiné' parfume nos desserts



C'est un vrai tour du monde des saveurs que nous propose **McCormick** : sel de l'Himalaya, poivre de Sichuan, piment de Cayenne et d'Espelette, safran de Grèce, vanille Bourbon grand cru de Madagascar... Même si, plus près de chez nous, existent aussi les AOP (appellation d'origine protégée) Herbes de Provence et Sel de Camargue, Label Rouge.

Et c'est le Vaucluse qui abrite tous les sites d'importation, traitement, conditionnement et expédition de McCormick de France. Une saga qui a débuté en 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros en Drôme

Ecrit par le 22 juillet 2024

Provençale, à Buis-les-Baronnies. Un négoce d'herbes en vrac. Ont suivi le fameux slogan « Ducros se décarcasse » en 1975, l'entrée dans le groupe Eridania-Beghin-Say en 1992, et l'arrivée chez le géant américain McCormick en 2000.

Il y a pile 20 ans, en 2004, le siège flambant-neuf du groupe sortait de terre grâce à [GSE](#) à Agroparc, au milieu de pieds de lavandes et de bébés oliviers qui aujourd'hui donnent de l'ombre. A Carpentras sont traitées des tonnes de marchandises en provenance du monde entier et acheminés du port de Marseille par containers. Elles passent par des tours de débactérisation, d'élimination de pierres, brindilles et insectes, analysées, puis broyées, stérilisées, lyophilisées et ensachées. A Monteux sont conditionnés les poivres et épices dont 40% sont exportés et 60% vendus en France. Des lignes qui fonctionnent 24h/24, sortent 25 millions de moulins à poivre par an, expédiés au Japon comme en Chine. C'est aussi là qu'est installée Vahiné, l'aide aux gâteaux et pâtisseries ainsi que la logistique avec la noria de camions qui acheminent les produits par palettes partout dans l'Hexagone.

La passion du goût

« La passion du goût », c'est ce qui caractérise la philosophie de [Ducros](#) comme de [Vahiné](#) avec environ 600 références. [Arnaud Ronssin](#), le jeune directeur général de McCormick France insiste : « Nous avons un lien intime avec les agriculteurs qui nous vendent leurs épices, nous signons avec eux des contrats d'achats et nous leur garantissons des débouchés, mais nous avons aussi retiré des produits qui contenaient des pesticides. Notre laboratoire organoleptique de Carpentras passe au crible 10 000 échantillons par an, chacun des 290 millions de flacons, sachets ou moulins qui sort de chez nous porte un numéro qui le rend traçable. C'est dire le niveau de sécurité alimentaire. »

Il compare son travail à celui d'un vigneron : « Comme les cépages d'un vin, nous assemblons des produits d'origine différente, du Vietnam à l'Amérique du Sud, de récoltes différentes, mais nous devons proposer un mix qui a le même goût, comme le ferait un maître de chai, tout est maîtrisé, les huiles essentielles sont encapsulées ».

Investir pour innover

Avec environ 600 salariés sur les quatre sites vauclusiens, McCormick innove constamment, sublime les saveurs. Et propose un éventail infini d'herbes, épices, plantes, poudres et saveurs. Ail, basilic, échalotte, menthe, persil, curry, cumin, garam masala, gingembre, estragon, fenouil, cannelle, laurier, thym, aneth, coriandre, curcuma, paprika, baies roses, mais aussi huile de sésame ou de coco. Des sachets plus ou moins épicés pour cuisine thaï, mexicaine, espagnole, marocaine, libanaise, japonaise ou chinoise, barbecue ou wok. Vahiné n'est pas en reste, avec des noisettes, cerneaux de noix, amandes entières, effilées ou en poudre, pralines, abricots secs, pruneaux, dattes, vermicelles arc-en-ciel, sauces caramel, café, fraise, pistache, chocolat ou fruits rouges, levures, nappages, gélifiants, du sucre vanillé, de la cannelle et des marshmallows...

Les investissements ne cessent jamais. En 2013, pour les 50 ans de Ducros, déjà 85M€ avaient été engloutis en Vaucluse, dans la création du siège avignonnais et la modernisation des installations à Carpentras et Monteux, la robotisation des tâches répétitives de tri et de conditionnement, la

Ecrit par le 22 juillet 2024

construction d'énormes tours de broyage, l'installation du laboratoire d'analyses. « Actuellement, nous investissons entre 4 et 6M€ annuels, pour rénover les machines, rendre les lignes plus performantes car la main d'œuvre en France est 50% plus chère qu'en Pologne, par exemple, donc nous devons être hyper-productifs avec des robots pour compenser », explique Arnaud Ronssin.



©McCormick

Des produits vendus en France et ailleurs

Le Directeur Général France évoque un axe fort de progression du groupe McCormick : l'export. « En Europe, Pologne, Angleterre, Italie, Espagne, Portugal, Bénélux, Suisse, Afrique. Mais c'est en France qu'on trouve le plus nos produits, à hauteur de 55%. Avec le Covid et le confinement, les Français ont cuisiné et fait leurs gâteaux à la maison, +3 points de croissance. Nous avons gardé cette dynamique forte après, surtout avec Vahiné. Du coup, nous lançons en juin des ferments lactiques pour faire ses propres yaourts nature ou aromatisés, mais aussi un sachet de préparation '3 en 1' pour gâteaux avec pépites de chocolat, levure et farine, également pour galettes à la frangipane. Autre nouveauté : le trio cookies-muffins-brownies, fabriqués, grâce à une nouvelle machine qui sera installée à Carpentras en avril. »

Ecrit par le 22 juillet 2024

Coup de jeune pour Ducros et Vahiné

L'image de Ducros, le Provençal dodu à moustache des années 70 a un peu vieilli. Du coup, pour mettre en valeur le côté recherche, développement et innovation de Ducros et Vahiné au XXIème siècle, on retrouve sur le site de McCormick un jeune chef colombien, influenceur 3.0 qui s'est fait remarquer chez Top Chef, sait parler aux jeunes et leur donne envie de passer aux fourneaux avec des recettes vegan, des nouilles de riz ou des poissons à la plancha.

Exemple de recette proposée par Juan Arbelaez pour Ducros.

Une entreprise consciente des enjeux environnementaux

Autre préoccupation majeure du groupe : la RSE (responsabilité sociale environnementale) avec un triple objectif : réduire de 20% l'empreinte carbone et la consommation en eau et de 25% les emballages, ce qui n'est pas une sinécure quand on exporte dans 40 pays de la planète. « L'énergie la plus verte est celle qu'on ne consomme pas, martèle le Directeur Général France. Même depuis longtemps nous avons banni les OGM et le bisphénol, implanté des panneaux solaires, nous ciblons chaque jour ce que nous pouvons encore réduire. Nous achetons une énergie décarbonée, mais évidemment, elle est plus chère. »

Des produits bons et appréciés

Avec une direction basée aux Etats-Unis, on peut se demander comment les recettes proposées en Provence peuvent être appréciées Outre-Atlantique. Arnaud Ronssin a la réponse : « En février, le Pôle d'Expertise de McCormick est venu des USA à Carpentras où un chef a proposé 11 plats à base de truffe. Avec cette démonstration magistrale, ils ont compris qu'ici, on a de bons produits et on sait maîtriser les saveurs. Ils peuvent nous faire confiance ! »

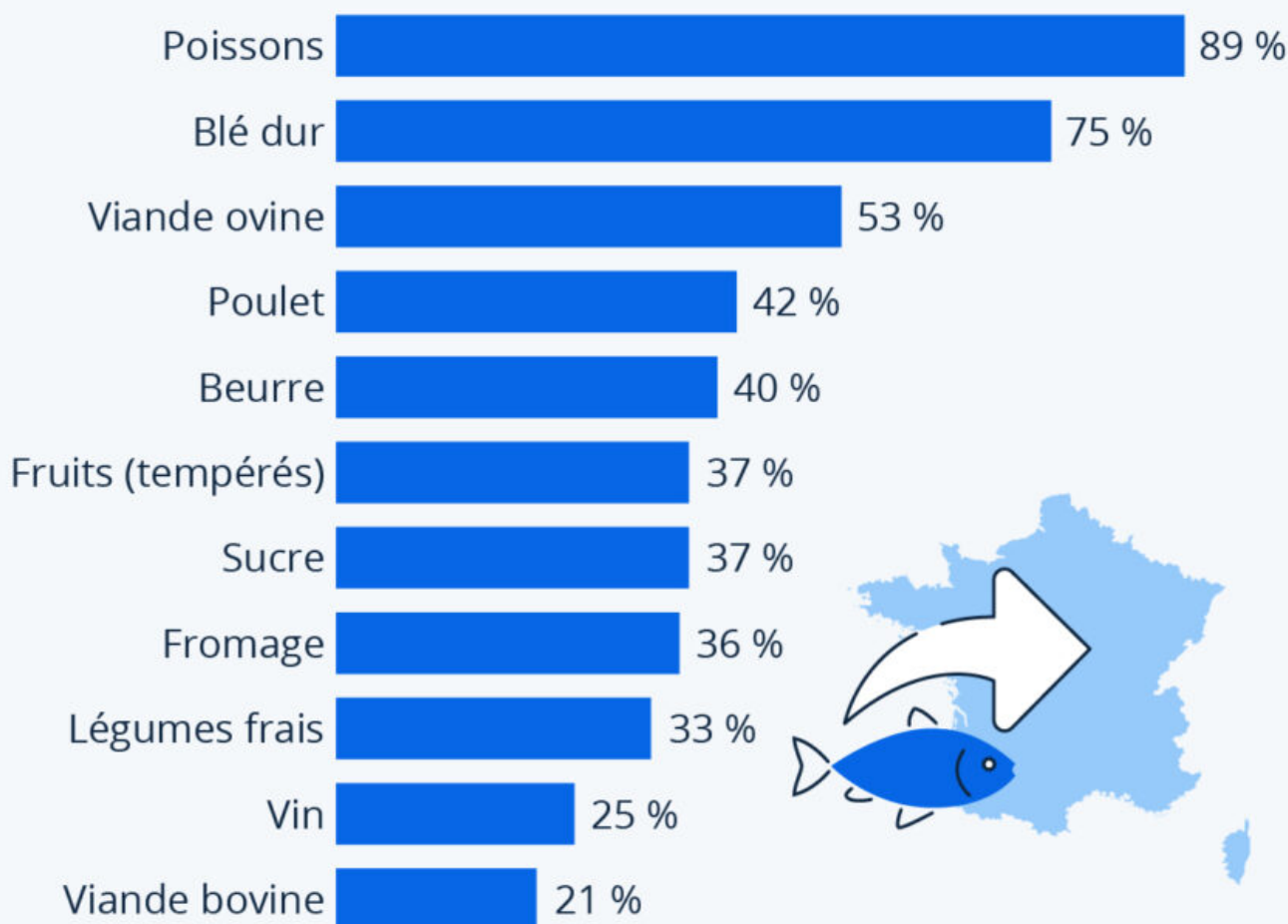
D'ailleurs le chiffre d'affaires le prouve : il s'affiche à 230M€ en France malgré la crise et l'inflation, soit une progression de + 5 %.

Quels produits agricoles sont les plus importés en France ?

Ecrit par le 22 juillet 2024

La France importe une large part de son alimentation

Dépendance moyenne de la France aux importations d'une sélection de produits alimentaires entre 2018 et 2020



Source : FranceAgriMer



statista

Ecrit par le 22 juillet 2024

Dans son plus récent rapport, publié en janvier, le Haut Conseil pour le climat relève que la France importe 20 % de son alimentation. En valeur, les importations alimentaires du pays ont doublé depuis 2000. Alors que la pandémie de Covid-19 et l'invasion de l'Ukraine ont mis en lumière certaines fragilités dans le système alimentaire français, notre dépendance aux importations reste particulièrement importante pour certains produits, comme le montre notre infographie, basée sur les plus récentes données de [FranceAgriMer](#).

C'est tout particulièrement le cas pour le [poisson](#), puisque la quasi-totalité de ce qui est consommé en France vient de l'étranger. Trois quarts du blé dur, ingrédient principal des pâtes, de la semoule ou du boulgour, proviennent quant à eux de l'importation. La question des importations de produits alimentaires a récemment été remise au cœur du débat : les agriculteurs français reprochent en effet aux pouvoirs publics d'autoriser une « concurrence déloyale » avec les producteurs étrangers, dont les produits sont soumis à des règles moins strictes que ceux produits sur le territoire.

De Valentine Fourreau pour Statista

L'Aria Sud et l'Ifria Sud Paca signent avec Pôles Emploi pour promouvoir les métiers de l'agroalimentaire

Ecrit par le 22 juillet 2024



À l'occasion de la Semaine de l'industrie, qui a lieu du 27 novembre au 3 décembre, [l'Association régionale des industries alimentaires \(Aria\) Sud](#), le centre de formation agroalimentaire [Ifria Sud Paca](#) et [Pôle Emploi](#) se sont réunis sur le site industriel de [Charles & Alice](#) à Montoux pour signer une convention de partenariat.

Ce partenariat a divers objectifs : promouvoir les formations et les métiers du secteur agroalimentaire, faciliter les besoins de recrutement des industries alimentaires et agricoles au plus près des territoires, développer des démarches innovantes pour sécuriser le parcours des demandeurs d'emploi, mais aussi porter des projets collectifs et partager des stratégies communes.

V.A.

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 juillet 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 juillet 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 juillet 2024

Food'in : le pôle d'excellence de la filière agroalimentaire de la région Sud sort de terre à Agroparc



D'habitude, pour la pose de la 1ère pierre d'un bâtiment, on se sert d'un parpaing en pur béton. Là, c'est une brique en terre crue que les élus ont maçonnée à la truelle pour lancer officiellement le chantier de 'Food'in', un réseau formé par l'ARIA Sud (Association Régionale des Industriels Alimentaires), le CRITT (Contre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie) et l'IDRIA (Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire). Réseau qui regroupe 215 entreprises, 9 500 salariés et qui pèse 4 milliards de chiffre d'affaires.

Un bâtiment certifié BDM (Bâtiment durable méditerranéen)

« Ce bâtiment de 3 étages (1000m² en tout) sera un outil performant, unique au service des entreprises de l'agroalimentaire pour faire rayonner notre savoir-faire, notre compétence reconnue depuis plus de 30 ans dans le grand Sud-Est méditerranéen » a lancé [Cyril Bertrand](#), directeur du CRITT. « Ce totem sera certifié 'BDM' (Bâtiment durable méditerranéen), il sera donc exemplaire du point de vue environnemental. » Il s'agira en fait d'une plateforme dédiée à tous les métiers de l'agro-alimentaire avec

Ecrit par le 22 juillet 2024

6 ateliers au rez-de-chaussée, un pour appréhender les règles de sécurité, un pour la création et l'innovation en alimentation, un pour la recherche et le développement, un 4ème pour tester la sécurité des aliments, un autre pour améliorer la gestion des flux logistiques et un dernier pour se former à la mise en rayon.



Cyril Bertrand directeur du Critt et responsable du projet.

[Clément Rabourdin](#), l'architecte de Montpellier qui a conçu cet immeuble avec son équipe a précisé que la conception des plans avait été précédée « D'une longue réflexion sur la meilleure façon de l'habiter, d'y travailler, sans dégrader l'environnement, en prenant en compte l'orientation, le mistral avec une façade nord en maçonnerie et une au sud en bois avec des casquettes de protection comme ombrières face au soleil. Autour, sans doute des arbres fruitiers pour voir le rythme des saisons s'inscrire dans le paysage. Plutôt que la climatisation, une solution géothermique a été trouvée ».

Accroître la performance globale des entreprises alimentaires

[Serge Hincker](#), président de l'ARIA a insisté : « Food'in a pour vocation d'accroître la performance globale des entreprises alimentaires en synergie. Cette bannière, c'est une sorte de guichet unique pour défendre les adhérents, les accompagner dans la commercialisation de leurs produits. Tous les entrepreneurs du secteur se sentiront chez eux dans cette maison de l'agro-alimentaire ». La présidente du CRITT Alimentation ajoute : « 1/4 des émissions de gaz à effet de serre provient de nos assiettes, nous

Ecrit par le 22 juillet 2024

devons donc inventer l'alimentation de demain et changer nos habitudes en profondeur ».

Au nom du Grand Avignon, Guy Moureau a précisé que « L'agglomération a versé 558 000€ pour financer cet outil qui permettra de former et d'installer des paysans qui pourront vivre dignement de leur travail ». Et pour la Région Sud, Bénédicte Martin conclura : « Ici, à Avignon, la filière agro-alimentaire est un atout majeur, stratégique de ce territoire. Nous avons tout : les lycées agricoles, l'INRAE (Institut National de la Recherche Agronomique et de l'Environnement) et ses centaines de chercheurs, l'ISEMA (Ecole Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité), l'ISARA (Ecole d'ingénieurs), l'Université et ses agrosociences, Terralia, le pôle de compétitivité fruits & légumes. Nous avons le pain et le couteau pour performer. D'ailleurs, notre subvention s'élève à 660 000€ pour que ce bâtiment sorte de terre et pour montrer notre engagement auprès de la filière ».



Marc Pouzet, actuel président du Ceser, anciennement, patron de l'usine de conservés Marius

Écrit par le 22 juillet 2024

Bernard et surtout créateur de l'ARIA SUD en 1988. Yves Bayon de Noyer, maire du Thor et alors patron d'Agis, lui avait ensuite succédé.

Parmi les invités de cette cérémonie de pose de la 1ère brique de Food'in, Marc Pouzet, actuel président du CESER (Conseil économique, social et environnemental de la Région Sud). Dans une autre vie, il a dirigé l'usine de conserves Marius Bernard à Saint-Chamas, et en 1988, il a créé l'ARIA SUD « Quand il n'existait pas encore d'organisation entre la branche agro-alimentaire, les paysans et leurs syndicats. Ensuite, c'est Yves Bayon de Noyer, futur fondateur d'Agis en Courtine, aujourd'hui maire du Thor qui a encore plus développé l'agro-alimentaire dans le Vaucluse avec le Pôle de Compétitivité Fruits & Légumes et le concours Trophéa ». Ce nouveau site '4.0' sera opérationnel en 2024.

'Bien Bon!', une semaine à croquer pour valoriser la richesse agro-alimentaire du Grand Avignon

Ecrit par le 22 juillet 2024



Du 11 au 17 septembre, le Grand Avignon a organisé la première édition de ses rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. Plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, ont rythmé cette semaine portée sur la richesse agro-alimentaire de l'Agglomération.

Avec ses 11 km² de terres agricoles et viticoles (37% du territoire), ses 67 km² de forêt, ses 400 fermes et exploitations et ses 1 500 commerces de bouche, l'Agglomération de 16 communes (de Rochefort à Velleron, de Roquemaure à Caumont) dispose d'atouts majeurs pour son autonomie alimentaire.

Du 11 au 17 septembre, cantines d'écoles, maisons de retraite, et hôpitaux ont bénéficié de repas de fête confectionnés par des chefs. Un « Défi Food-Trucks », des banquets champêtres et une 'Place des Gourmands' ont été mis en oeuvre. Et vendredi soir au Conservatoire du Grand Avignon, Place Pie, s'est déroulée une 'Conférence alléchante' sur 'Ce que veut dire bien manger aujourd'hui ? Et comment bien boire?' avec [Olivier Bompas](#), ancien sommelier et formateur auprès de l'Université de la vigne et du Vin de Suze-la-Rousse, aujourd'hui journaliste au Point, et Florent Quellier, universitaire à Angers et historien de l'alimentation et du végétal.

Ecrit par le 22 juillet 2024



La soirée des Défis Foodtruck. ©Grand Avignon

Entre 1991 et 2018, 3 500 hectares du Grand Avignon ont été rayés de la carte. Pour stopper cette hémorragie, il a réagi en se dotant, en 2019, d'un « PAT » (Programme Alimentaire Territorial) pour « Maintenir une agriculture forte et durable, garantir une alimentation saine et locale et des circuits courts ». [Guy Moureau](#), maire d'Entraigues et vice-président du Grand Avignon l'a rappelé : « Ce qui fait notre force ce sont les paysans, leurs productions, nous devons reconquérir les friches abandonnées. Manger bien, local, sain en toute convivialité c'est le but de cette 1ère édition de 'Bien Bon!' »

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, député et auteur culinaire (1755 - 1826) disait « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Florent Quellier prend la parole : « Un repas c'est un échange, un moment de plaisir, de gourmandise, un supplément d'âme, où on partage le pain, le vin et des valeurs ». Olivier Bompas ajoute : « C'est aussi un rituel, on passe du temps à cuisiner des mets, on choisit un vin, une couleur, on attend qu'il soit à la bonne température, on le carafe ou pas. »

« La gastronomie française a été reconnue comme 'Patrimoine immatériel de l'Humanité' en 2010, mais la cuisine est une valeur spécifique depuis fort longtemps » répond l'historien, « Passer tu temps autour d'une table, définir un ordre pour les plats, associer des goûts, des textures, des saveurs, des épices, mettre en valeur la richesse des terroirs, c'est aussi ce que recherchent les touristes qui viennent en

Ecrit par le 22 juillet 2024

nombre chez nous. »

Olivier Bompas évoque alors une tendance forte actuelle qui risque de modifier les comportements, celle induite par les végétariens et les végétariens. « Les accords mets et vins vont devoir évoluer, les chefs proposer d'autres recettes ». Il ajoute, « Certains boivent moins mais mieux. Mais les jeunes consomment moins de vin mais plus d'alcool sous forme de cocktails et de spiritueux. On voit sortir de terre des micro-brasseries partout, la consommation s'individualise, le repas de famille se déstructure, fini le poulet ou le rôti du dimanche, quand le grand-père débouchait une bonne bouteille, expliquait aux enfants ce qu'elle contenait. Il faisait oeuvre de transmission. Aujourd'hui, dans les familles mono-parentales, on décapsule un soda. »

Florent Quellier met en garde : « Manger vegan pour les uns n'exclut pas la blanquette de veau pour les autres ». Et il évoque toute une série de termes qui traduisent « la peur de manquer » : rationnement, pénurie, disette, famine, vaches maigres, dénuement qui tranchent avec l'inverse : opulence, ripaille, abondance, profusion. »

Le film-culte de Marco Ferrerri *La grande bouffe* (1973 avec Marcello Mastroiani, Michel Piccoli, Ugo Tognazzi, Philippe Noiret) s'invite alors dans le débat. Cette satire du consumérisme et de la décadence bourgeoise qui est huée à Cannes, qualifiée d'obscène et pornographique. Entre nos 2 débatteurs, il est alors question d'ébriété, de lâcher prise : « Une légère ivresse ça détend, il vaut mieux avaler, sans rouler sous la table, un petit verre qu'un comprimé d'anti dépresseur », conseille Olivier Bompas en souriant.

« Comment bien manger aujourd'hui avec l'inflation, la flambée des prix des fruits et légumes, quand certains français ne font qu'un seul repas par jour? Florent Quellier, l'historien a une idée : « La viande c'est cher, elle a toujours été le symbole du pouvoir, de la puissance, des riches. Mais les légumineuses, les légumes oubliés, c'est la viande du pauvre. on ne met pas assez en valeur les protéines végétales, peu chères comme les lentilles, le petit épeautre, les haricots, les pois-chiches, les fèves. Elles limitent la fringale, elles sont riches en glucides, elles fournissent un carburant de choix aux cerveaux comme aux muscles et, avec leurs fibres, elles diminuent l'absorption des graisses et du cholestérol. Il faut penser à les associer à des céréales comme le blé, le boulghour, le riz, le quinoa ou la semoule. »

En attendant d'inventer la cuisine de demain, les chefs vont devoir adapter leurs cartes, leurs menus, leurs accords mets-vins au goût des consommateurs végétariens, végétaliens et végétariens en attendant peut-être de faire griller des insectes...

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



La surprise des Chefs. ©Grand Avignon