

Ecrit par le 23 juillet 2024

La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implante à Carpentras



[Green Spot Technologies](#) est une société agroalimentaire engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Née en Nouvelle-Zélande à l'initiative de [Ninna Granucci](#), la startup a choisi Carpentras pour développer son volet industriel.

À l'issue de ses études en biotechnologie qu'elle a effectué au Brésil, [Ninna Granucci](#) se voit obtenir une opportunité dans un laboratoire de métabolomique et de microbiologie industrielle en Nouvelle-Zélande, où elle propose de travailler sur la résolution des déchets via la fermentation. De là naît Green Spot Technologies, qui s'est installé en France en 2018, deux ans après sa création.

La startup est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, elle transforme les coproduits d'origine végétale en une poudre riche en nutriments.

Une société qui répond aux problèmes mondiaux

1.3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées dans le monde chaque année. D'ici 2050, l'ONU

Ecrit par le 23 juillet 2024

estime que la population mondiale aura augmenté de 16%, la production alimentaire devra elle aussi augmenter, et donc le taux de gaspillage sera inévitablement en hausse. C'est dans une dynamique de réduire ce gaspillage et d'éviter les problèmes qui y sont liés, tels que son coût annuel et les émissions de gaz à effet de serre qu'il engendre, qu'agit Green Spot Technologies.

En réalité, 32% des déchets quotidiens sont encore consommables, comme les pelures de fruits et légumes, les drêches de brasserie, ou encore le marc des jus et du vin. La startup néo-zélandaise s'engage donc à collecter ces végétaux non utilisés auprès des industriels, puis vient l'étape de fermentation avant d'obtenir le produit fini. Ainsi, Green Spot Technologies participe à l'économie circulaire tout en proposant des produits composés d'ingrédients 100% naturels.

L'entreprise s'installe en Vaucluse

Après s'être exportée en France en 2018, Green Spot Technologies continue de s'agrandir et choisit de poser ses valises en Vaucluse. Accompagnée par [Vaucluse Provence Attractivité](#), la startup va s'installer à Carpentras pour développer son volet industriel.

Ce choix géographique s'est dessiné autour de plusieurs arguments : la disponibilité de coproduits intéressants, la présence d'acteurs d'intérêt pour l'entreprise tels que le Centre régional d'innovation et de transfert de technologie (CRITT), le Centre technique agroalimentaire (CTCPA), l'Institut national de la recherche agronomique (INRAE), ou encore l'Ecole Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité (Isema). Le fait que la Région Sud met un point d'honneur à soutenir les initiatives autour de la naturalité a également été un argument phare.

Green Spot Technologies sera donc installée dans un bâtiment de 1600m² au Marché Gare de Carpentras. La production débutera au début de l'année 2023. Une dizaine recrutements et de transferts ont déjà été faits. L'entreprise recherche toujours un technicien de bioproduction agroalimentaire. Pour plus d'informations sur cette offre d'emploi, [cliquez ici](#).

Lauréate de l'appel à projet 'Première usine'

L'appel à projet 'Première usine' a pour objectif de soutenir le développement de start-ups et de petites et moyennes entreprises innovantes dans le milieu industriel. 100 entreprises ont candidaté au premier appel à projet, qui est doté d'une enveloppe de 550 millions d'euros sur la période 2022-2026. Parmi ces 100 entreprises, 18 ont été retenues.

Ces 18 projets représentent 467 millions d'euros d'investissements cumulés. Parmi les entreprises lauréates, dans la catégorie 'Industrie agroalimentaire' se trouve Green Spot Technologies pour son projet 'GST demo'.

Écrit par le 23 juillet 2024

Agroparc : Food'in Paca va créer un lieu totem pour le secteur de l'agroalimentaire



Le réseau régional des organisations professionnelles au service de la performance globale des entreprises agroalimentaires de la région [Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) va s'implanter à Agroparc à Avignon avec un bâtiment 'totem' pour le secteur de l'agroalimentaire.

La première pierre sera posée au début de l'année 2023 et le projet devrait être finalisé au printemps de l'année d'après. Ce nouveau bâtiment aura pour objectif d'aider les entreprises agroalimentaires à améliorer leur performance et à développer leurs compétences.

1000 m² pour favoriser la synergie

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les 1000 m² de surface, étalés sur trois niveaux, rassembleront les équipes des acteurs régionaux du secteur agroalimentaire et celles des membres fondateurs : l'[Association régional des industries alimentaires \(Aria\) Sud](#), le [Centre régional d'innovation et de transfert de technologie \(Critt\) Agroalimentaire Sud](#) et l'[Institut de formation régional des industries alimentaires \(Ifria\) Sud Paca](#). Le bâtiment comportera également un Food'Lab, un outil de formation et de sensibilisation, ainsi que plusieurs espaces différents : un laboratoire de recherche et développement, un atelier de fabrication, un entrepôt logistique, un magasin de vente, une salle de réalité virtuelle, un espace de créativité et d'innovation, etc.

Un bâtiment ergonomique adapté à son environnement

La qualité de vie au travail est également un élément essentiel du projet. Le bâtiment sera construit de façon ergonomique et sera adapté aux nouvelles modalités de travail, grâce à l'agence d'architecture intérieure avignonnaise spécialisée dans l'aménagement des locaux professionnels [Studioloco](#). L'environnement sera également au cœur du projet. Le bâtiment sera conçu simplement avec des matériaux biosourcés comme le bois. Il aura un faible impact carbone grâce à une conception bioclimatique qui consiste à créer un équilibre entre le climat, le bâtiment et les besoins des personnes à l'intérieur. La climatisation sera remplacée par des systèmes de rafraîchissement innovants et une partie de l'électricité sera produite par des panneaux photovoltaïques. La végétation autour du bâtiment favorisera la biodiversité et sera pensée pour contribuer à conserver sa fraîcheur. Le projet aura un coût total de 2 millions d'euros et sera en partie financé par le [Conseil régional Sud](#) et le [Grand Avignon](#).

V.A.

Charlotte Trossat est la nouvelle présidente du Critt Agroalimentaire Sud

Ecrit par le 23 juillet 2024



[Charlotte Trossat](#), fondatrice de [Local en bocal](#), la conserverie artisanale bio implantée à Avignon, succède à [Philippe Darcas](#), le PDG d'[Ateliers bio de Provence](#), et devient la nouvelle présidente du [Centre régional d'innovation et de transfert de technologies](#) (Critt) Agroalimentaire Sud.

L'entreprise Local en Bocal est adhérente au réseau [Food'in Paca](#), fondé entre autres par le Critt. Charlotte Trossat a notamment pu bénéficier de l'appui technique et des formations du Critt dans le développement de sa société. Elle devient ensuite membre du conseil d'administration de ce dernier et en est aujourd'hui la présidente. « Le Critt est une structure créée par et pour les entreprises, je souhaite donc les mobiliser et faire entendre leurs voix », explique-t-elle.

Les objectifs de Charlotte Trossat sont de développer de nouveaux partenariats, notamment avec le milieu agricole, mais aussi de continuer à prendre part aux projets du réseau Food'in.

V.A.

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'avignonnais GSE lance la construction d'une mûrisserie de fruits exotiques à Graveson



C'est sur la zone du Sagon à Graveson, que [GSE](#), dont [le siège social se trouve à Agroparc à Avignon](#), vient de lancer les travaux pour la construction d'une nouvelle unité de production pour le compte de l'entreprise Comexa. Appartenant au groupe [Westfalia fruit international](#), spécialiste de l'importation, du murissage et de la distribution de fruits tropicaux et subtropicaux toute l'année, Comexa va disposer d'ici l'automne d'un nouveau bâtiment destiné à accueillir des mûrissières d'avocats et de mangues.

Une mûrisserie à la pointe de la technologie

D'une surface totale de 5 450m², bâti sur un terrain de 21 232m², ce nouvel ensemble immobilier accueillera à terme plusieurs chambres de mûrissage bénéficiant des dernières technologies. Le site intégrera également des bureaux et locaux sociaux (750m²), un atelier de conditionnement et de stockage

Écrit par le 23 juillet 2024

de produits (4 600m²), ainsi que des locaux techniques (100m²).

« Afin de s'intégrer harmonieusement dans son environnement, le site, dessiné par le cabinet [Matthieu Calvet - MCA Architecte](#), bénéficiera d'une architecture originale et particulièrement soignée, explique GSE. Les façades se distinguent par un patchwork nuancé de gris en panneaux sandwichs. »

Le bâtiment sera doté d'une centrale photovoltaïque de 1 450 m², installée sur le toit. Exploitée en autoconsommation, elle permettra de compenser une majeure partie de la consommation électrique du site. La livraison est attendue pour septembre 2022.

L.G.

Entrepreneurs dans l'agroalimentaire, participez à la 'Fresque du climat'



La '[Fresque du climat](#)', atelier collaboratif pour intégrer les enjeux du changement climatique, aura lieu le jeudi 24 février, de 16h30 à 19h30, au Living lab 'Le 9' (120 rue Jean Dausset à

Ecrit par le 23 juillet 2024

Avignon).

Trois sessions de « Fresques du climat », adaptées aux secteurs de l'agroalimentaire et du BTP, seront animées par [Eco-Lab'](#) environnement et organisées en partenariat avec le Grand Avignon. Le prochain afterwork, qui portera sur l'agroalimentaire, sera suivi d'une conférence avec des consultants sur le bilan carbone et les ressources humaines. Le but ? Donner des leviers d'action pour répondre aux objectifs RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) de votre entreprise. Vous cherchez à réduire votre impact carbone ? Vous vous posez des questions sur le changement climatique ? Vous souhaitez engager des démarches de développement durable et impliquer vos équipes ? Cet atelier est conçu pour vous, dirigeant ou cadre d'une entreprise agro-alimentaire, responsable RSE, qualité ou RH.

Pour en savoir plus, contactez Natacha Sire au 06.23.60.14.08, contact@eco-lab.fr. Inscrivez-vous dès maintenant (places limitées) : [cliquez ici](#).

L.M.

Isema Avignon ouvre ses portes le samedi 5 février

Ecrit par le 23 juillet 2024



L'école supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité, [Isema Avignon](#), ouvre ses portes le samedi 5 février, de 10h à 17h.

Une journée dédiée aux étudiants qui souhaitent devenir des managers commerciaux dans un environnement dynamique en lien avec l'alimentation, le vivant et l'environnement. Deux formations seront présentées : le [Bachelor chef de projet commercial](#) (en 1 an pour valider un Bac+3) et le [MBA responsable d'affaires agroalimentaires](#) (en 3 ans pour valider un Bac+5 - admissions parallèles possibles). La journée portes ouvertes de l'Isema permet de découvrir l'école de l'intérieur et de confirmer son projet de poursuite d'études. Cette année encore, elle sera commune aux deux écoles [Isema](#) et [Isara](#).

Au programme de ce samedi 5 février 2022 : des échanges avec les étudiants, les intervenants ; la visite de l'établissement ; des espaces dédiés à l'alternance, les filières et métiers et des ateliers pour tester ses compétences en anglais et la connaissance de soi et de son projet (apporter un CV). Inscription fortement recommandée, [cliquez ici](#).

Lire aussi : [Les étudiants de l'Isema créent une préparation pour gâteau personnalisable à base d'algues](#)

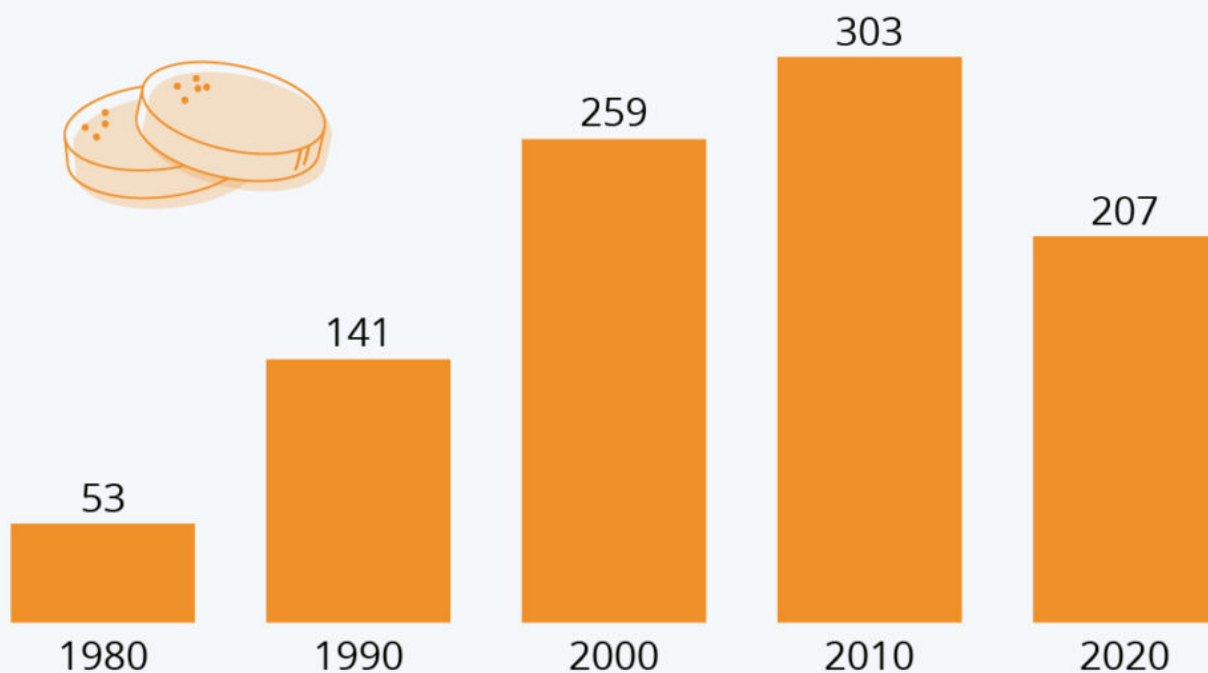
L.M.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Foie gras : de l'industrialisation au déclin ?

Foie gras : de l'industrialisation au déclin ?

Consommation annuelle de foie gras par habitant en France depuis 1980, en grammes *



* Foie gras de canard et d'oie.

Source : Agreste



statista

Représentant [70 %](#) de la production mondiale, la France est de loin le plus grand pays producteur et

Ecrit par le 23 juillet 2024

consommateur de foie gras. Mets emblématique des fêtes de fin d'année dans l'Hexagone, le foie gras est de nos jours essentiellement consommé de façon saisonnière et les producteurs réalisent entre 70 % et 75 % de leurs ventes annuelles durant la période des fêtes de Noël et du nouvel an.

Affectée par les crises sanitaires à répétition depuis 2015 (grippe aviaire) et la montée des critiques dénonçant le gavage industriel, la filière du foie gras est sur le déclin ces dernières années. Selon une étude de [YouGov](#), la part des Français favorables à l'interdiction du gavage est passée de 44 % en 2009 à 60 % en 2018. Les consommateurs restent malgré tout attachés à ce produit faisant partie du patrimoine culturel et gastronomique. La part de ceux qui refusent d'en acheter pour des raisons éthiques a doublé depuis 2009, mais ces derniers étaient toujours minoritaires en 2018 (40 %).

Si la France consomme toujours autant de foie gras, c'est peut être aussi en partie grâce à la grande distribution, qui a grandement participé à la popularisation de ce produit festif. Comme le montre notre graphique basé sur les [données](#) de l'Agreste, la consommation de foie gras a fortement progressé dans les années 1980. Une décennie qui correspond à la période où les processus de fabrication ont été industrialisés, notamment afin de pouvoir fournir les supermarchés en plein essor. De 53 grammes par habitant en 1980, la consommation a été multipliée par six en l'espace de 30 ans, pour atteindre un peu plus de 300 grammes par personne en 2010. Avec l'impact des [baisses de production](#) liées aux épidémies de grippe aviaire survenues ces dernières années, la consommation était redescendue à 207 grammes par tête en 2020.

De [Tristan Gaudiaut](#) pour [Statista](#)

Avignon, Isema, Les pros sont sur la place !

L'Isema vient de remettre leurs diplômes MBA Responsable d'affaires agroalimentaires (Bac +5 niveau7) à deux promos, 2020 (empêchée pour cause de Covid) et la promo sortante 2021.

La cérémonie s'est déroulée dans l'amphithéâtre de l'école concrétisant 3 années d'études et d'engagement dans les cours et dans les périodes en entreprise puisque la majorité des élèves ont choisi l'alternance.

Insertion professionnelle

De nombreux étudiants sont déjà en poste, souvent embauchés par l'entreprise dans laquelle ils ont fait leur alternance. D'autres ont fait le choix de poursuivre leurs études ou sont partis à l'étranger. De nombreux postes s'offrent à eux dans le secteur des achats, de la vente, du marketing, de la logistique... Leur double compétence technique et commerciale rendant leurs profils attractifs vis-à-vis des

Ecrit par le 23 juillet 2024

entreprises.

Employabilité en chiffres

Promo sortie en 2021 : 82% en emploi dont 89% de CDI (Contrat à durée indéterminée), en 2020, 97% en poste dont 88% en CDI. [Isema](#). Business school for life. Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité : agroalimentaire, bio industrie, environnement. Cité entreprise. Agroparc. 105, rue Pierre Bayle à Avignon.

L'Isema

Elle a pour vocation de former des managers à double compétence. L'école propose des enseignements en sciences de gestion, management, marketing, économie... associés aux sciences et techniques appliquées aux secteurs de la Naturalité (Alimentation, Agroécologie, Industrie du vivant) majoritairement assurés par des professionnels experts. Pour renforcer la professionnalisation des programmes, l'équipe enseignante préconise l'alternance qui permet d'acquérir des compétences opérationnelles par la mise en situation en entreprise. L'objectif est de développer les talents des étudiants sur des axes forts comme l'innovation, la gestion de projet et l'entrepreneuriat pour apporter les compétences attendues par les professionnels. Les élèves sont, ainsi, assuré d'une forte employabilité une fois diplômés.

MH

Ecrit par le 23 juillet 2024



Isema, promo 2021

Agnès Zwaenepoel rejoint les rangs de l'Isema

En ce mois de rentrée, [Agnès Zwaenepoel](#) a rejoint l'activité formation continue de l'[Isema](#) (Ecole supérieure de commerce des industries alimentaires, bio-industrie du vivant et de l'environnement) en tant que conseillère en formation.

Titulaire d'un Bachelor en marketing et management, d'un diplôme de management hôtelier ainsi qu'un master 1 en ressources humaines spécialisé dans la formation, Agnès a occupé diverses fonctions dans la relation client, le commercial et la formation un peu partout dans le monde : Espagne, Angleterre, Etats-

Ecrit par le 23 juillet 2024

Unis et Australie. De retour en terre provençale et forte de ces expériences, elle a choisi d'orienter sa carrière vers l'accompagnement RH et la formation. Elle s'est naturellement dirigée vers le métier de consultante en évolution professionnelle et formation qu'elle exerce désormais.

Ses missions principales : promouvoir le catalogue de formation continue de l'Isema, recenser les besoins en développement de compétences des entreprises et leur proposer des offres adaptées. Agnès est également membre et Présidente 2020 de l'association de la [Jeune Chambre Economique du Grand Avignon](#), et engagée sur son territoire.

L.M.