Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Ôkhra célèbre 30 années au service du territoire du Pays d'Apt

L'écomusée Ôkhra, ancienne usine d'ocre, situé à Roussillon, fête cette année ses 30 ans. Un anniversaire qui sera célébré du vendredi 21 au dimanche 23 juin, à l'occasion des Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins (JPPM). Au programme : des expositions, des randonnées à vélo, et de nombreux ateliers.

L'usine d'ocre Camille Mathieu, située à Roussillon, a été laissée à l'abandon dans les années 1950. Le Pays d'Apt ayant une forte histoire avec l'industrie de l'ocre, il n'était pas question de détruire ce bijou historique et culturelle. Ainsi, après de nombreuses années de réflexions sur l'avenir de ce bâtiment, en 1994 est née l'association Ôkhra, qui est par la suite devenue une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) et qui avait pour objectif la rédaction du projet, sa vocation et son lien entre économie et culture.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

L'usine Camille Mathieu est donc devenue le Conservatoire des ocres et de la couleur. « Quand on est arrivé à 30 ans, il n'y avait pas vraiment de structuration autour l'ocre naturelle », explique Mathieu Barrois, directeur général d'Ôkhra. Ce n'est qu'en 2020 que le lieu est devenu l'écomusée de l'ocre qu'on connait aujourd'hui, un lieu d'histoire et de découvertes, qui est aujourd'hui complémentaire des Mines de Bruoux à Gargas, du sentier des ocres à Roussillon, et du Colorado provençal à Rustrel.

©Ôkhra

Un écomusée qui traite des sujets contemporains

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Aujourd'hui, si l'écomusée reste centré sur l'ocre et son histoire, il aborde également des sujets plus contemporains tels que le réchauffement climatique, ses conséquences sur la faune, la flore, et les écosystèmes, et bien d'autres. « Ce qui nous anime, c'est de voir comment à partir d'un petit sujet qu'est l'ocre, on peut ouvrir largement à d'autres thématiques qui sont davantage contemporaines », ajoute Mathieu.

Ainsi, pour ses 30 ans, Ôkhra a décidé de s'intéresser plutôt à l'eau. La SCIC célèbrera cet anniversaire sur trois jours lors des Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins qui auront lieu du 21 au 23 juin et qui seront sur le thème 'L'eau, utile à tous'. « Quand on pense moulins, on pense soit aux moulins à vent, soit aux moulins à eau, mais nous, on a des moulins à couleur, on a quatre moulins à ocre, ce pourquoi il était intéressant d'organiser l'anniversaire pendant les JPPM », développe Mathieu Barrois.

Le programme pour les 30 ans

Durant les trois jours, de 10h à 13h et de 14h à 18h, le public pourra profiter de deux expositions du Parc naturel régional du Luberon sur le thème de l'eau : l'enquête photographique 'Regards et Paroles sur le Calavon-Coulon' et le stand interactif 'Économisons l'eau, chaque goutte compte'. Une troisième exposition photographique, 'Couleur-lumière-chaleur', sera présentée par le Club Photo de Saignon.

Le samedi 22 juin, une randonnée à vélo VTC 'De l'eau en vélo de Roussillon à Gargas' sera organisée de 9h30 à 12h. Pour 5€, les participants pourront partir, avec la guide Corinne Mangeot, à la recherche des norias, qui permettaient d'alimenter en eau les lavages d'ocres.

Les samedi 22 et dimanche 23 juin, de nombreux ateliers seront proposés au public pour 5€ chacun. Une visite guidée 'L'eau à l'usine Mathieu' aura lieu à 11h, 14h30 et 16h, pour apprendre les usages de l'eau dans l'ancienne usine. De 10h30 à 12h30, le public pourra laver les sables ocreux et fabriquer de l'ocre, puis broyer dans le moulin à couleur afin d'en fabriquer un échantillon. De 14h30 à 16h, Ôkhra proposera l'atelier 'De l'eau à la peinture et pourquoi la peinture à l'eau, ça n'existe pas ?' avec fabrication d'aquarelle, broyage de pigments à l'eau et réalisation de peinture avec la plasticienne Muriel Harlaut. De 16h15 à 17h45, l'atelier 'De l'eau à l'encre' permettra la fabrication d'encre végétale à partir de noix de galle, bois de campêche, gaude, etc.

Le dimanche 23 juin, un grand pique-nique 'De l'eau à la bouche' sera organisé à partir de 13h. L'occasion idéale de déguster des produits du terroir, d'échanger de recettes et des souvenirs culinaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Le comptoir de pigments

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Atelier de lavage d’ocre

©Ôkhra

Informations et réservation au 04 90 05 66 69 ou par mail à l’adresse info@okhra.com
Du vendredi 21 au dimanche 23 juin. Écomusée de l’ocre. 570 Route d’Apt. Roussillon.

De fines bulles pour les 4 ans de l’Hostellerie des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Pas peu fier, Denis Duchêne, le PDG de ce château à tours et murs crénelés façon Moyen Âge. Depuis qu'il a pris la tête de cet hôtel 4 étoiles, formé son trio d'associés avec Sébastien Gutierrez, responsable des 11 chambres, avec Hugo Loridan-Fombonne, jeune chef de cuisine, le chiffre d'affaires a été multiplié par 4, passant de 600 000€ à 2,4M€. 1,4M€ ont été investis pendant des mois pour rénover cet établissement chic avec la création d'un bar, d'une salle supplémentaire de séminaires, d'un spa, la rénovation de la salle de restauration, des salons et des chambres. Toute la vaisselle a été changée.

Cette success-story, c'est d'abord une histoire d'hommes, une aventure humaine impulsée par Denis Duchêne. Petit, il passait devant cette imposante bâtisse de pierres, au milieu des vignes, des cyprès et des oliviers, mais jamais il n'aurait osé y entrer. Après une vie dans le BTP, il a franchi la grille, mais cette fois, comme patron. Et il a su convaincre ses deux associés pour relever le défi : relooker l'hostellerie, en faire une destination gastronomique incontournable et transformer chaque séjour en expérience unique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

« Pourtant, au départ, ce n’était pas gagné, explique Denis Duchêne. On était en plein Covid, avec le confinement, la France était paralysée. J’ai choisi mes collaborateurs, on a mis tout ce temps à profit pour apprendre à nous connaître, moi, je venais d’un autre monde, j’avais tout à découvrir dans le secteur de la restauration, de l’accueil des clients, de leurs attentes. » Hugo Loridan-Fombonne n’avait que 26 ans. « Passer de salarié à patron si jeune, ça implique de prendre des responsabilités. J’ai mis à profit ces mois où était au point mort pour faire le tour des producteurs, des mareyeurs, des éleveurs, des vignerons, pour composer la liste des fournisseurs locaux qui allaient m’apporter le meilleur en cuisine. »

Denis Duchêne, Hugo Loridan-Fombonne et Sébastien Gutierrez.

Des valeurs qui contribuent au succès de l’établissement

« Cette osmose, ce lien entre nous, on le tisse, tous les jours et chaque jeudi, sans exception, on se réunit, on fait le point, on innove, on évolue pour avancer dans le bon sens, ajoute Sébastien Gutierrez, le directeur général. D’ailleurs, il y a très peu de turn-over aux Fines Roches. Cette cohésion, on la cultive, avec chaque année, une journée tous ensemble. La dernière, en avril, c’était de monter le Ventoux à vélo, pas facile, mais on l’a tous fait. » Denis Duchêne a aussi su mettre du beurre dans les épinards : +30%

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

d'augmentation de salaires, 2 jours et demi de repos par semaine, une prime de fin d'année quasi équivalente à un 13e mois, un petit tour au spa pour se requinquer parfois quand un collaborateur a un coup de mou. « Tous nos salariés ont des possibilités de grimper dans la hiérarchie, un garagiste s'est reconverti en cuisine à 37 ans et il excelle. »

« Au début, c'était une belle endormie, maintenant, c'est une princesse », commente le PDG. Pour continuer la métaphore, Sébastien Gutierrez ajoute : « De Micheline, elle est devenue TGV, seule la vue n'a pas changé. » Et ça marche : 96% de remplissage l'été, 85% en moyenne, +20% de fréquentation au restaurant.

En plus, le chef fait la chasse au gaspillage, -80% de déchets, les épluchures sont déshydratées, réduites en poudre, en condiments, les restes de viande en fonds de sauces, comme les reliefs de poissons et de crustacés en bisque et en fume. « Nous avons une centaine de couverts par jour. 60 à 70 à midi avec un menu bistrot entre 28 et 35€ et 30-40 convives le soir pour une carte gastronomique et nous changeons souvent les menus. La cave contient 600 références, de quoi combler les amateurs d'appellations Châteauneuf, Côtes du Rhône et autres millésimes. »

Mais le but de Denis Duchêne, c'est d'accueillir tout le monde. « Plein de clients du village m'ont dit : avant je passais devant mais je n'osais pas monter jusqu'aux Fines Roches, je n'avais pas les moyens. Maintenant avec le brunch à 40€, je me fais plaisir, je franchis la grille du Château et un dimanche par mois, j'admire le panorama. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

L'établissement a fêté son 4e anniversaire

Pour les 4 ans d'anniversaire, jeudi soir, plus de 1000 invités se sont pressés à l'Hostellerie avec leur limousine, certains refusant obstinément de prendre les navettes et créant un embouteillage monstre… De quoi trancher avec l'esprit des Fines Roches.

Claude Avril, le maire de Châteauneuf–du-Pape, a su trouver les mots, comme d'habitude, avec son cœur et sa pudeur : « Ici, c'est une terre de sens, un petit morceau d'une histoire de France incarnée, s'inscrivant dans un temps long, où les êtres sont soucieux de transmission. Son terroir et le savoir-faire de ses hommes et femmes surplombent les siècles. L'Hostellerie des Fines Roches est un de ses lieux devenus mythiques, il n'y a qu'à lever la tête, observer et ressentir combien il occupe toute sa place au sein d'un paysage façonné par les hommes. On y sent une mémoire, une âme, un lieu d'histoire, mais aussi aujourd'hui, un endroit où l'art de la table et des plaisirs gustatifs aiment à rassembler les personnes amoureuses de qualité. Denis Duchêne a racheté l'Hostellerie du Château des Fines Roches au pire moment de l'épidémie mondiale, au moment où tout était à l'arrêt. Les lettres de noblesse de cet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

établissement, Cher Denis, en font un lieu d'excellence qui a été ravivé grâce à ton travail, ta persévérance et ceux des hommes et femmes que tu as choisis. Que tu en sois récompensé et félicité. »

Alors que Denis Duchêne s'apprête à prendre un peu de distance pour de nouvelles aventures, l'équipe qui est bien rodée tourne à fond, les clients sont là, un programme festif est prévu avec des soirées pop-rock, gipsy, accords mets et vins, guinguette, bodega. Et Hugo Loridan-Fombonne, désormais jeune papa, vise le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France), en attendant, pourquoi pas, avec Sébastien Gutierrez le directeur général, une étoile dans le Guide Michelin !

Contact : www.chateaufinesroches.com / 04 90 83 70 23

Né en 1854, le Félibrige fête cette année ses 170 ans

Le 21 mai 1854 est né le Félibrige, un groupe de sept poètes, amis de la Provence, qui avaient pour but commun de défendre et promouvoir la langue provençale. 170 ans plus tard,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

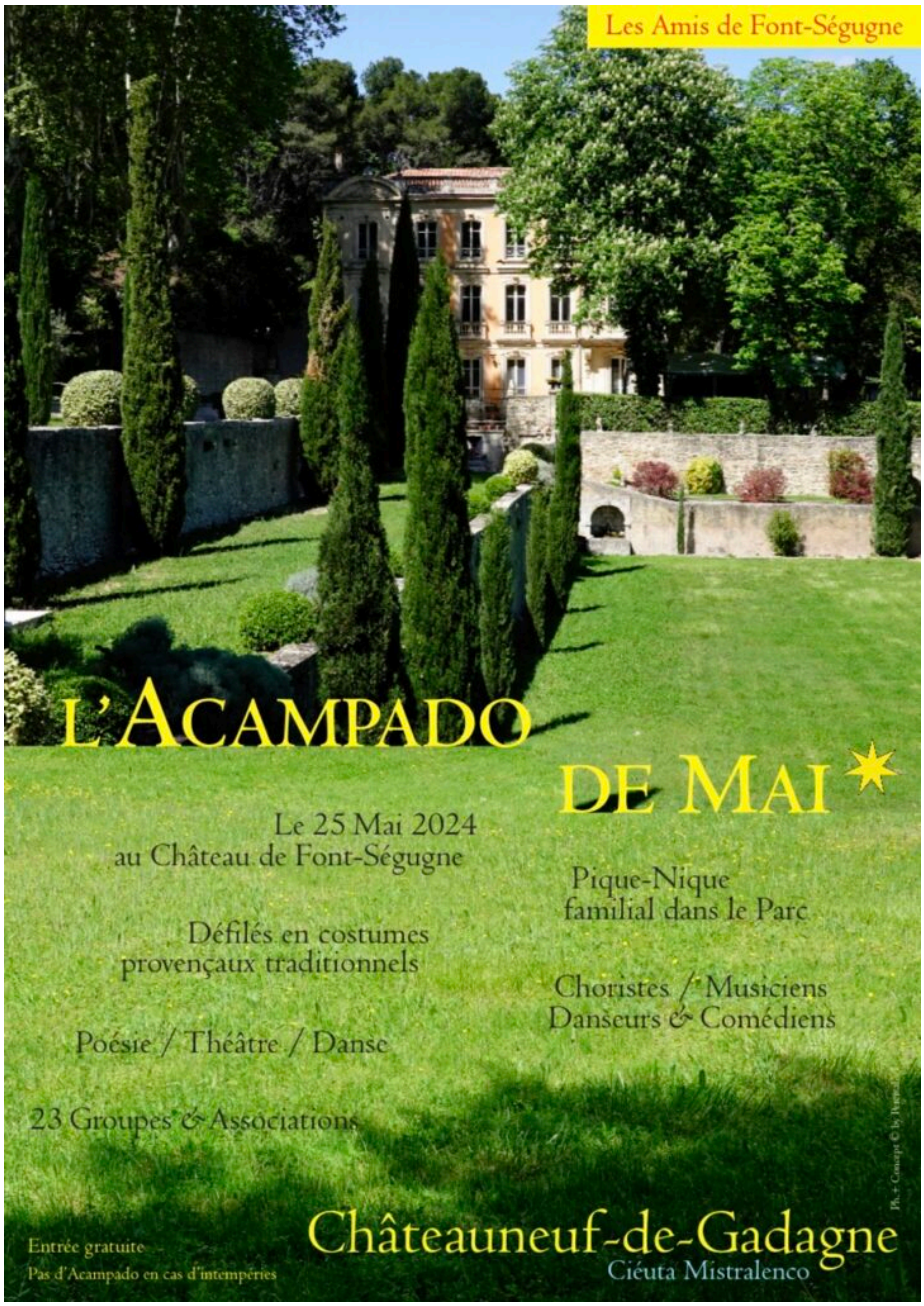
l'association revient à l'endroit où elle est née, au Château de Font-Ségugne à Châteauneuf-de-Gadagne. De nombreuses animations sont prévues ce samedi 25 mai pour l'occasion.

Frédéric Mistral, Joseph Roumanille, Paul Giéra, Théodore Aubanel, Anselme Mathieu, Jean Brunet et Alphonse Tavan, les fondateurs du Félibrige, seraient ravies de voir que leur courant visant à remettre la lumière sur la langue provençale se perpétue 170 ans après. Ce samedi 25 mai, cet anniversaire sera célébré au Château de Font-Ségugne à Châteauneuf-de-Gadagne, où tout a commencé.

L'association Les Amis de Font Ségugne, qui a pour objectif d'expandre le rôle fédérateur du Château pour la langue et la littérature provençales, organise ce samedi 'L'Acampado de mai' pour célébrer le 170e anniversaire de la fondation du Félibrige. Au programme : des costumes traditionnels, un défilé, un pique-nique, des promenades en calèche, une tombola, des chants, des contes, de la musique, mais surtout, de la bonne humeur. L'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir la culture provençale.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Vaison-la-Romaine : la ville fête les 100 ans de son nom avec un hommage à l'Empire romain

Les samedi 11 et dimanche 12 mai, la Ville de Vaison-la-Romaine organise une immersion dans l'Empire romain afin de rendre hommage aux origines de son nom. À cette occasion et durant deux jours, un programme très riche sera proposé aux participants qui les plongeront dans l'histoire romaine à travers les rues et les places fortes de la commune.

Les 11 et 12 mai prochain, Vaison-la-Romaine célèbre les 100 ans de son patronyme. Une découverte de la cour de l'empereur Hadrien, un défilé de la mode féminine dans la Rome antique, manœuvres militaires ou bien encore bal costumé, toutes les démonstrations et présentations qui seront au programme ont été soigneusement préparées par des reconstitueurs afin de faire vivre l'expérience la

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

plus réaliste possible.

La Ville de Vaison-la-Romaine, organisatrice, a tenu à ce que toutes les animations de cet événement ne fassent pas l'objet d'un supplément par rapport aux tarifs habituels du billet PASS donnant accès aux sites antiques. Billet PASS : 9 € pour les adultes ; 4 € pour les 10-17 ans ; gratuit jusqu'à 9 ans. Entrée gratuite pour tous les habitants de Vaison-la-Romaine et du territoire intercommunal Vaison Ventoux (sur présentation d'un justificatif de domicile).

Programme complet des deux journées

À l'exception du bal organisé par Ibiza Music Tour, le samedi 11 mai, à partir de 21h, place Montfort, toutes les activités sont identiques le samedi 11 et dimanche 12 mai dès 9h30 :
– **En continu** : entraînement des gladiateurs, des légionnaires et de la garde prétorienne, vie du camp, stands… Dans le site de la Villasse (palestre)
– **9h30-10h** : défilé dans les rues et sur la place Montfort
– **11h-12h** : présentation de la cour de l'empereur Hadrien et démonstration du culte impérial
– **14h-14h45** : manœuvres militaires et présentation de la légion romaine
– **15h-15h30** : exposé sur la mode féminine durant l'Empire
– **15h45-16h** : présentation des soldats d'élite de la garde prétorienne, (site de Puymin)
– **16h30-18h** : salutations et bénédictions des étendards, démonstrations de combats de gladiateurs et de danse antique.

Infos pratiques : « À la rencontre de l'Empire romain ». Samedi 11 et dimanche 12 mai, dès 9h30, place Montfort. Billet PASS : 9 euros. Billet pour les 10-17 ans : 4 euros. Billet gratuit jusqu'à 9 ans. Entrée gratuite pour tous les habitants de Vaison-la-Romaine et du territoire intercommunal Vaison Ventoux (sur présentation d'un justificatif de domicile).

Les Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange fêtent leurs 7 ans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Le mercredi 7 février, les entrepreneurs du Pays d'Orange en Provence se sont réunis au restaurant La Grotte d'Auguste à Orange pour célébrer le 7e anniversaire des Apéro Entrepreneurs. L'occasion de faire un bilan de l'année 2023 et d'annoncer les projets prévus pour 2024.

180. C'est le nombre de personnes qui étaient inscrites pour participer à la soirée des 7 ans des Apéro Entrepreneurs. Un événement qui a été victime de son succès puisque les inscriptions ont dû être bloqué plusieurs semaines avant le jour-J pour pouvoir accueillir les invités dans les meilleures conditions.

Initiés il y a sept ans, les Apéros Entrepreneurs permettent aux acteurs économiques du bassin orangeois de se retrouver plusieurs fois dans l'année afin de développer leur réseau, participer à la dynamisation de l'activité économique de la ville hors-saison ainsi qu'à la promotion du Pays d'Orange.

Une année 2023 riche en événements et en réussites

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

En 2023, 15 événements (11 Apéro et 4 Matinales) ont été organisés et ont permis de rassembler plus de 1800 personnes au total et d'identifier plus de 50 projets de création, d'implantation ou de développement sur les cinq communes du Pays d'Orange en Provence (Orange, Châteauneuf-du-Pape, Caderousse, Courthézon et Jonquières).

L'année 2023 a également été marquée par la collaboration avec la communauté de communes du Pays d'Orange en Provence, les partenariats avec des entreprises privées du bassin d'Orange, ou encore la création du rendez-vous des Matinales qui sont destinées aux porteurs de projets.

Nouvelle année, nouveaux projets

Pour cette année 2024, les partenaires de 2023, à savoir le Crédit Agricole Alpes Provence, Calipage, MX Création et Toyota Orange, ont tous décidé de renouveler cette collaboration. MX Création a d'ailleurs élaboré des polos avec le logo apéro et les logos des partenaires et des doudounes pour les organisateurs, ainsi que des tours de cou oranges et rouges pour le comité d'accueil et verts pour les partenaires pour que tous puissent mieux identifier les uns et les autres lors des événements.

Au vu du succès des événements en 2023, un nouvel outil devrait être mis en place pour assurer un meilleur accueil des nouveaux visiteurs lors des rendez-vous. De nouveaux événements vont être organisés cette année, les prochains étant : un Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange le mercredi 6 mars au Mercure d'Orange, et une Matinale Entrepreneurs du Pays d'Orange le mercredi 13 mars dans les locaux de l'intercommunalité (avenue de l'Arc de Triomphe à Orange).

Pour s'inscrire aux événements et suivre les actualités des Apéro Entrepreneurs, il suffit de se rendre sur les pages Facebook et LinkedIn.

L'appellation 'Vaison-la-Romaine' fête ses 100 ans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Après avoir porté les noms Vasio Vocontiorum, pago Vasionense, Vaiso ou encore Vaison, la commune de Vaison-la-Romaine porte le nom que l'on connait aujourd'hui depuis 1924. Pour fêter ce centenaire, la Ville offre à ses habitants un feu d'artifice.

Si initialement cet événement devait avoir lieu le samedi 6 janvier, le fort mistral a contraint la Ville de Vaison-la-Romaine à reporter ce feu d'artifice. Ce dernier aura donc lieu ce samedi 13 janvier à 19h. Il sera tiré depuis le site antique de la Villasse.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Le Petit Prince fête ses 80 ans à Saint-Rémy-de-Provence

Ce jeudi 14 décembre, à l'occasion du 80e anniversaire du Petit Prince d'Antoine de Saint-Exupéry, Jean-Paul Lucet et Hugo Cicion Issartial proposeront une lecture théâtrale du conte au Ciné-Palace de Saint-Rémy-de-Provence

Publié pour la première fois à New York en 1943, le conte a été traduit à ce jour en 535 langues et dialectes, ce qui en fait le livre le plus traduit au monde après la Bible. 80 ans après sa parution, Jean-Paul Lucet, homme de théâtre, et Hugo Cicion Issartial, jeune comédien de 13 ans, décident de rendre hommage à l'œuvre qui continue de vivre aujourd'hui.

Jeudi 14 décembre. 18h30. 13€ (10€ pour les adhérents). 4 avenue Fauconnet. Saint-Rémy-de-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Provence.

V.A.

Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans

Le groupe Pellenc, concepteur, constructeur et distributeur de machines, d'équipements et d'outils pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, dont le siège est basé à Pertuis, fête ses 50 ans cette année. L'occasion de revenir sur cinq décennies d'innovation et d'afficher ses ambitions pour les années à venir.

Depuis 1973, Pellenc s'est imposé comme leader du machinisme agricole. Du sécateur hydraulique à la machine à vendanger, en passant par la pince vibrante, ou encore le matériel de cave, le groupe a su innover et se réinventer constamment ces 50 dernières années. En 2022, le groupe a enregistré un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

chiffre d'affaires de 346M€.

« Aujourd'hui, Pellenc est un modèle unique dans son secteur », affirme Simon Barbeau, directeur général du groupe. Cela s'explique par sa large gamme de machines, équipements et outils, mais aussi par sa double casquette. Le groupe est à la fois constructeur de ces équipements, outils et machines, mais aussi distributeur. Ce qui en fait le leader de son secteur et lui permet de rayonner à l'international, qui représente deux tiers de son chiffre d'affaires.

De la viticulture à la viniculture, en passant par l'arboriculture

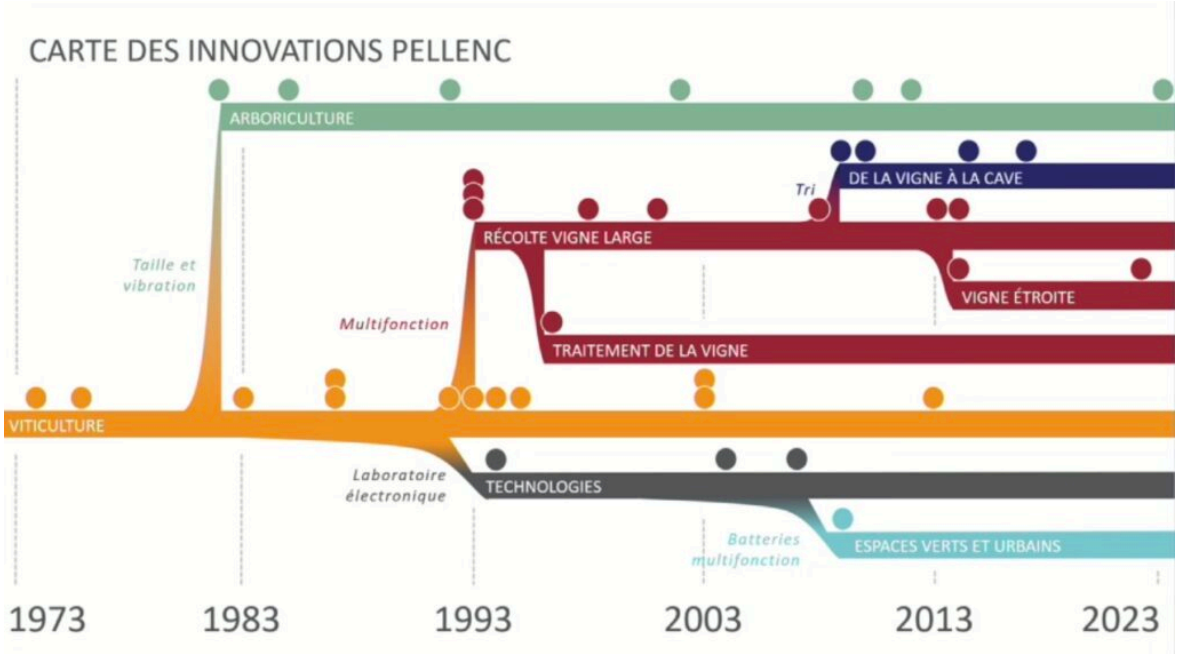
En 1973, tout commence avec la taille de vigne. « La viticulture est la colonne vertébrale du groupe, c'est le tronc de tout son développement », explique Simon Barbeau. Les équipements pour la taille vont être complétés par le sécateur hydraulique en 1976, puis électrique en 1987, puis par la machine à vendanger en 1993.

D'autres secteurs sont ensuite venus s'ajouter tels que l'arboriculture en 1982. La maîtrise de ce nouveau secteur d'activité a permis d'adresser toutes les problématiques de récolte, notamment celle des olives avec la pince vibrante, puis avec la pince vibrante montée sur buggy en 1992, et la machine à vendanger pour les olives depuis 2010. « Comme pour la vigne, notre objectif était d'apporter des solutions technologiques de premier plan pour les oliveraies en termes de performance et de qualité de récolte », ajoute Simon Barbeau.

2014 représente une année importante pour le groupe qui ajoute une corde à son arc avec l'acquisition de Pera, spécialisé dans la fabrication de matériel de cave. Pellenc s'ouvre donc à la viniculture. « On a créé ce trait d'union entre la vigne et la cave pour être capable de pouvoir adresser les problématiques de l'ensemble de la filière avec une gamme complète (pressoir, grattoir, filtration, etc) qui permet de répondre aux enjeux des grosses caves coopératives comme des caves particulières », explique le directeur général du groupe.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024



©Pellenc

Améliorer la productivité et baisser la pénibilité

Depuis 2001, le chiffre d'affaires a été multiplié par huit. Le groupe ne se repose pas sur ses lauriers pour autant. « Le groupe est conscient des enjeux climatiques, technologiques, et des enjeux des clients, affirme Simon Barbeau. On est toujours en train d'évoluer et de se réinventer. » Ainsi, depuis 50 ans, le groupe est en constante évolution, tout en gardant un objectif en tête : optimiser le travail de ses clients tout en leur facilitant au maximum la tâche.

Par exemple, pour accompagner les clients qui ont besoin de plus en plus de faire des récoltes de nuit, Pellenc a travaillé sur des machines avec conduites intuitives, des caméras à vision nocturne, etc. Ce qui permet au client d'amener au chai une vendange fraîche, pas oxydée, et surtout en toute sécurité. Le gain de temps et d'énergie est ainsi primordial. La taille rase de précision (TRP) fait partie des innovations de Pellenc qui ont révolutionné le monde viticole. « C'est une innovation majeure pour la taille puisqu'on passe d'une soixantaine d'heures de taille à une dizaine d'heures entre la TRP et la retouche manuelle », développe Philippe Astoin, directeur Division Agricole du groupe.

La technologie au cœur de l'innovation

De nos jours, la technologie prend une grande place dans l'innovation. Le groupe Pellenc a notamment lancé la plateforme Pellenc Connect il y a deux ans qui permet un suivi de flotte afin d'être dans l'anticipation. « On n'attend plus qu'une panne apparaisse pour réparer, on essaye de prévenir les coûts d'entretien », explique Philippe Astoin. La plateforme permet également la cartographie, c'est-à-dire d'obtenir un ensemble de données qui permet de prendre des décisions agronomiques.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

La technologie prend aussi de plus en plus de place au niveau des machines du groupe. En 2024, le robot RX-20 sera présenté au Salon international des équipements et savoir-faire pour les productions vigne-vin, olive, fruits-legumes (Sitevi). Ce robot devrait effectuer les tâches répétitives telles que le désherbage, de jour comme de nuit, avec une autonomie de 13h à 20h. « On pense qu'il va rapidement devenir le meilleur compagnon du viticulteur », affirme Philippe Astoin.

©Pellenc

Un projet d'entreprise pour se réinventer

À l'occasion de ses 50 ans, le groupe a décidé d'établir un projet d'entreprise basé sur trois axes :

- La **diversification** avec des solutions complémentaires pour la viticulture comme l'acquisition de Pera en 2014, le robot RX-20 en 2024, et de nouveaux équipements dans les prochains années pour répondre aux besoins des clients qui souhaiteront produire de nouveaux vins peu ou pas alcoolisés par exemple. Le groupe va également continuer à diversifier ses outils. Ce sont d'ailleurs 7 à 8% du chiffre d'affaires qui sont réinvestis dans la recherche et le développement pour permettre cette diversification.
- L'**excellence opérationnelle** qui passe par le renforcement de l'équipement industriel, pour lequel 10M€ ont été investis en 2022. Le groupe se veut intarissable sur les dimensions sécurité, qualité, coût, et service client. Pellenc souhaite également amener des innovations

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

plus rapidement sur le marché.
- Pellenc se veut une **entreprise durable**. Quatre de ses produits ont déjà le label 'Longtime' qui certifie leur durabilité. Le groupe est conscient qu'il faut aller plus loin en termes d'engagement RSE, sur la réduction de l'empreinte carbone (sur les produits et sur les usines), sur les consommations d'énergie et d'eau, sur la réduction des déchets, et sur le cycle de vie des produits. Pellenc travaille d'ailleurs sur des solutions de reconditionnement de ses produits.

Les années à venir

Si pour le moment, le groupe n'observe pas de difficulté de recrutement, puisque ce sont 200 à 300 personnes qui intègrent Pellenc chaque année, l'entreprise prend au sérieux les potentielles difficultés qui pourraient se présenter dans le futur. Pellenc se veut attractif et un espace d'épanouissement pour les collaborateurs.

« 2023 n'a pas été une très bonne année en termes de vente de machines, explique Philippe Astoin. Le marché baisse car les clients se sont bien équipés ces dernières années, le coût de machines a augmenté, tout comme la durée des financements, et les taux d'intérêts sont plus élevés que les années précédentes. » Cette tendance ne s'applique pas seulement à Pellenc, mais a été observé à travers le monde. Si Pellenc n'était pas forcément préparé à vivre une année comme celle-là, le groupe se dit être prêt pour 2024. « Il faut s'attendre à une année similaire », conclut Philippe Astoin. D'ici 2027, Pellenc espère 30% de croissance. Pour le moment, le groupe se dit confiant sur le développement, malgré les conditions de marché actuelles.

©Pellenc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

L’Arbre vert : la marque vauclusienne préférée des Français fête ses 20 ans

En 20 ans, l’Arbre vert s’est fait un nom et une place de choix dans les produits d’hygiène et d’entretien 100% nature et « Made in France ».

« Pour la 2e année consécutive, nous figurons en tête des marques préférées des Français » annonce, pas peu fier, Bruno Carnevali, directeur général de l’entreprise dont le siège est basé aux Taillades, au bout d’une longue allée bordée de platanes centenaires, dans le Moulin qui date de 1874 et qui a été acquis par la mairie en 1981. Ce sondage réalisé sur 1 300 marques entre le 2 et le 13 février dernier par l’Institut Opinionway a été fait auprès d’un échantillon de 4 900 répondants de plus de 18 ans.

Plus de 200 références

Créé en 1986, Novamex avait été repris dans les années 2 000 par un chimiste, Michel Leuthy qui l’a

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

revendu en 2015 à Sodalis, un groupe italien. Avec d'un côté, le site de production de Saint-Benoît (proche de Poitiers, dans la Vienne) où travaillent 70 salariés pendant que, dans les Vaucluse, les Taillades (entre Cavaillon et Robion), accueillent une trentaine de collaborateurs, sans parler des commerciaux qui quadrillent infatigablement l'hexagone, ce qui correspond à un effectif de 107 personnes pour ce leader européen des produits d'entretien, mais aussi d'hygiène corporelle et de la maison, du bien-être, de la beauté, jusqu'aux soins aux animaux et désormais aux compléments de santé.

> « Nous sommes devenus une référence sur les produits d'entretien ».
>
> *Marco Petrelli, PDG de l'Arbre vert*

« En tout, nous totalisons plus de 200 références. Et un savoir-faire qui s'articule autour de 3 piliers fondamentaux (1 / l'environnement, 2 / la santé, 3 / l'efficacité – le prix). Chaque année, grâce à notre service Recherche et Développement, nous innovons et lançons de nouvelles gammes. En 2023, ce sont des dentifrices à large protection, notamment pour les 7-13 ans, les recharges pour les gels douches et les liquides de vaisselle, ce qui permet de réduire 70 à 80% de plastique. Nous avons également des shampooings solides qui, eux aussi, font reculer l'impact carbone sur la planète. Moins de poids, moins de semi-remorques, donc moins de pollution » ajoute Lisa Buono, la dynamique responsable de la communication.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

Lisa Buono, responsable de la communication de l'Arbre vert, et Bruno Carnevali, directeur général, de l'entreprise dont le siège historique se situe toujours aux Taillades.

Le PDG, Marco Petrelli précise : « Ces 20 dernières années, nous avons significativement contribué à faire évoluer notre marché vers une offre économique accessible et efficace. Grâce à la valorisation que nous a apportée l'Ecolabel européen, nous sommes devenus une référence sur les produits d'entretien ». Avec également, des produits hypo-allergéniques respectueux de l'environnement pour toute la famille.

Ce qui fait une sacrée liste, un catalogue à la Prévert de produits et de senteurs : crème et gel douche, vanille, lait de coco, thé vert, parfum bergamote, fleurs d'oranger ou amande douce. Shampooing coton-litchi, miel-jojoba, pamplemousse, hibiscus ou tilleul. Douche solide argan et peaux sensibles, lait hydratant à l'huile de rose ou de coco et beurre de mangue. Pour les mains, déclinaison de savons doux au jasmin, de crèmes lavantes au parfum de pêche et de crèmes réparatrices au beurre de karité. Une gamme au monoï pour la douche, pour hydrater la peau ou nourrir les cheveux. Pour les chats et les chiens qui vivent avec nous : des produits qui ne provoquent ni éternuements, ni allergies, des lotions nettoyantes pour poils longs ou courts, pour éliminer poussières, impuretés, grains de pollen qui irritent les yeux et les oreilles de ces petites boules de poils.

1 Français sur 4

1 Français sur 4 utilise l'Arbre vert pour la maison, quel que soit le produit. Le nouveau gel lave-vaisselle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

« tout en 1 » sans phosphates ni phosphonates, des adoucissants, des détachants, des sprays, mais aussi des produits d'entretien d'antan, ceux qu'utilisaient nos grands-mères qui étaient naturels comme le savon noir, le savon de Marseille, le bicarbonate de soude ou le vinaigre blanc ménager 14° qui détartre.

Le siège de l'Arbre vert aux Taillades. L'entreprise n'a jamais aussi porté son nom.

Et pour être toujours à la pointe de ce que souhaitent les consom'acteurs, une ligne de compléments a été lancée. L'une offre un « coup de boost » vitalité, tonus, énergie avec de la gelée royale, de l'acérola, des acides aminés, du ginseng ou des vitamines. L'autre contribue à votre confort digestif avec des édulcorants apaisants à base de réglisse, de papaye ou de charbon végétal et du jus d'aloe vera. Pour contribuer au maintien d'une ossature normale, notamment pour les seniors, existe un complément alimentaire à base de vitamine D. « Avec ces nouveautés, nous apportons naturalité et bien-être au quotidien tout en respectant éthique et écologie » ajoute Lisa Buono. « Avec plus de 40 millions de produits fabriqués par an, nous répondons avec une marque qui conjugue qualité et efficacité » précise Géraldine Séjourné, directrice du marketing et de la communication. Il faut ajouter à cela la mise en place en 2018 d'une souffleuse qui met en forme les flacons de liquide vaisselle sur place. D'ici à la fin de l'année 100 millions d'unités de ce contenants permettront ainsi d'économiser 50 tonnes de CO_2. Et il y aura 1 200 camions en moins qui circuleront sur les routes et autoroutes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

La marque totalise plus de 200 références : des produits d'entretien, mais aussi d'hygiène corporelle et de la maison, du bien-être, de la beauté, de soins aux animaux et désormais, des compléments de santé.

Pour son 20e anniversaire, L'Arbre vert, sort ces jours-ci « Mes éco-gestes au quotidien », un livre de 96 pages d'astuces et de conseils pour préserver la planète et faire des économies. Comme éviter les lingettes, programmer les appareils d'électro-ménager aux heures creuses, débrancher la box la nuit, opter pour les recharges, privilégier le séchage du linge à l'air libre et la douche au bain. Il est édité par Massin et on le trouve à la FNAC comme chez Cultura.

L'Arbre vert en chiffres
– 107 collaborateurs
– 200 références
– 1re marque sur le segment des « produits écologiques » en France
– 3e marque sur le marché des liquides vaisselle
– 1re marque écologique
– 75M€ de chiffre d'affaires en 2022
– + de 90% de produits fabriqués en France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 juillet 2024

– + de 1 900 tonnes de plastique économisées depuis 2006 grâce aux recharges

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !