

Ecrit par le 3 avril 2025

# Les lycéens d'Apt à la découverte des industries du Pays d'Apt Luberon



À l'occasion de la Semaine de l'Industrie qui a eu lieu du 18 au 22 novembre, la [communauté de commune Pays d'Apt Luberon](#) (CCPAL) a accueilli les élèves du Lycée professionnel de la [Cité scolaire d'Apt](#) pour leur faire découvrir les industries du territoire à travers un parcours.

À l'occasion de la 13<sup>e</sup> édition de la Semaine de l'Industrie, la CCPAL et la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) se sont unies pour valoriser l'industrie locale, notamment auprès des jeunes. Ainsi, durant une demi-journée, les élèves du Lycée professionnel de la Cité scolaire d'Apt ont pu en apprendre plus sur les métiers de l'industrie et de découvrir deux entreprises majeures du territoire.

Ecrit par le 3 avril 2025

Les lycéens ont pu visiter l'unité de production GR4 'fruits confits' d'[Aptunion](#), ainsi que les ateliers et le showroom de [Blachère Illumination](#).

Cet événement a également été l'occasion pour la CCPAL et la Cité scolaire d'Apt de renouveler leur Charte d'animation pour les années 2024-2026. Une collaboration qui est née en 2021 et qui a permis la mise en place de différentes actions comme des visites d'entreprise, la participation à la semaine d'intégration, le forum des métiers, ou encore des rencontres thématiques avec les entreprises à Cap Luberon. En poursuivant leur partenariat, les deux entités participent au développement économique du territoire en favorisant les actions de formation des actifs locaux dans le but de répondre aux besoins des entreprises locales.

---

## Aptunion sort du rouge et valorise la cerise

**Le confiseur regagne de l'argent depuis 2 ans et finalisera cette année un investissement de 12M€ pour la mise en service d'une nouvelle unité de production (4 000 m<sup>2</sup>) et la transformation de ses effluents de production en biogaz.**

Aptunion a débuté cette année la valorisation des effluents de production. Jusqu'à présent, ils étaient traités en station d'épuration pour un coût annuel de 1,5 M€. Désormais, leur transformation en biogaz grâce à la mise en place d'un procédé de méthanisation (4M€) va créer une énergie renouvelable. Le méthane, obtenu après filtration, est injecté dans le réseau de GRDF depuis janvier 2020. Il pourvoira à la consommation de l'équivalent de 1 000 foyers aptésiens à l'année.

### ■ Eliminer les colorants alimentaires, les conservateurs et les sulfites

« C'est un projet que nous avons depuis longtemps en tête, car il correspond à notre modèle économique valorisant depuis toujours son environnement », explique Olivier Charles, président directeur général d'Aptunion. « Il y a 4 ans, nous avons fait un effort important de recherche et développement pour éliminer les colorants alimentaires, les conservateurs et les sulfites. C'est fait sur les pépites de fruits et à 90% sur le reste de notre gamme. » De quoi séduire les 500 clients industriels de 50 nationalités d'Aptunion (CA : 35 M€) qui suivent le pari de la 'naturalité' des produits. « Depuis deux ans, on regagne de l'argent et nous avons pu

Ecrit par le 3 avril 2025

investir 5M€ en 2019 et 7M€ en 2020, essentiellement consacré à ce projet de méthanisation et à la mise en service d'une nouvelle unité de production (4 000m<sup>2</sup>) permettant de doubler la production de pépites de fruits.

## ■ Un modèle rentable de proximité pour les agriculteurs

« Environ 80% de nos achats sont locaux et se font à une centaine de kilomètres autour d'Apt », se réjouit Olivier Charles. Dès les années 1980, le fabricant de fruits confits et de produits gourmands a instauré des contrats d'approvisionnement de 5 ans fixant à l'avance les prix. Avec des revenus prévisibles, les producteurs ont pu investir pour planter dans les vergers, mécaniser les récoltes et travailler en 'culture raisonnée', limitant les apports d'engrais. Aujourd'hui, Coop-fruit rassemble 160 producteurs locaux fournissant bon an mal an 6 500 tonnes de fruits par an à Aptunion et à la Maison Marliargues.

Ce modèle rentable de proximité, on en découvre les vertus puisqu'il sécurise l'activité locale, assure une 'traçabilité' et repose sur l'idée d'un intérêt bien compris mis en avant dans le commerce équitable. Nathalie Nevoltris, la nouvelle directrice de Coopfruit fait le tour du propriétaire. « Le plan de modernisation des vergers en est l'exemple : 500€/ha/an pendant

5 ans sont ainsi accordés pour toute nouvelle plantation de cerises d'industrie. Aujourd'hui ce sont près de 100 ha qui ont ainsi été aidés ». Et depuis 2014, un autre industriel a fait confiance à Coopfruit : Andros, transformateur de fruits frais, augmentant ainsi la production locale organisée autour de filières capables d'intégrer les nouveaux enjeux sociaux et environnementaux.

## ■ Et maintenant, l'amande et la pistache provençale

A l'époque, un aliment parcourait en moyenne 3 000 km avant d'être à portée de notre cuillère (Assemblée nationale, rapport Allain, 2015). Avec des contrats couvrant la durée de vie des vergers, les coopérateurs ont une visibilité sur du long terme. « C'est un engagement fort et rassurant qui permet aux producteurs de s'investir » souligne Nathalie Nevoltris. Les premières cerises destinées à l'expert du fruit cuisiné, seront récoltées dès 2020, sur une surface de 70 ha.

Malgré des pertes importantes, liées aux attaques de drosophiles (plus de 1000 tonnes en 2018), Coopfruit va de l'avant. Grâce à une 'Production fruitière intégrée' donnant la priorité aux méthodes écologiquement plus sûres, minimisant l'utilisation de produits agrochimiques ; un accès à l'eau qui s'améliore et une production mécanisée, la coopérative fait aussi le choix de se diversifier. En effet, « les machines de récolte pour la cerise d'industrie peuvent être adaptées pour celle des fruits à coque. Cette diversification valorise et rentabilise un matériel onéreux sur une période de travail différée de celle de la

Ecrit par le 3 avril 2025

cerise. Certains adhérents ont d'ores et déjà commencé à planter des amandiers et 5 hectares de pistachiers viennent d'être plantés cet hiver ».

### **Chiffres clés d'Aptunion**

25 hectares

250 postes, équivalent "temps plein"

35 M€ de chiffre d'affaires dont 75% à l'exportation

30 000 visiteurs pour sa boutique-musée du fruit confit

---

## **L'ECHO du Mardi N°3899 du 28 janvier 2020**



Écrit par le 3 avril 2025



**Cette semaine !**

## LE DOSSIER

[Brun de Vian-Tiran](#) / 1er transformateur de laine de France

## ACTUALITÉ

[Vaucluse](#) / Ses habitants valent 182 milliards d'euros

## POLITIQUE & TERRITOIRE

[Entraigues-sur-la-Sorgue](#) / [Sorenis](#) promeut l'habitat intergénérationnel ?

## ÉCONOMIE

[Aptunion](#) / Le confiseur investit 12M d'euros

Ecrit par le 3 avril 2025

## CULTURE

Les [rendez-vous culture](#) et loisirs

## JURIDIQUES

[Annonces légales](#) et Appel d'offres

Pour en savoir plus, [abonnez-vous](#) à l'Echo du Mardi!