

Ecrit par le 4 avril 2025

## Toujours plus haut avec Christian Gros, à Monteux comme dans Les Sorgues du Comtat

Maire de Monteux depuis 1989 et président des Sorgues du Comtat depuis leur création, il y a tout juste 20 ans, Christian Gros fourmille d'idées et de projets. En 2010, il avait lancé Beaulieu, un éco-quartier de 100 hectares au milieu d'un parc paysager avec lac, plage, pédalos, parking et restaurants. En 2015 est rouverte la ligne SNCF Avignon-Caprentras qui passe par la nouvelle gare de Monteux. La même année, il inaugure « Spashworld » devenu « Wave Island », 1er parc aquatique d'attractions 100% glisse de France, au milieu de 600 palmiers et 900 bambous, avec toboggans, vagues géantes, sensations fortes et pataugeoire pour les plus petits, des centaines d'emplois à la clé et des centaines de milliers de visiteurs.



Accueil du TER en gare de Monteux lors des essais précédant la réouverture de la ligne ferroviaire aux voyageurs entre Avignon et Carpentras.

Ecrit par le 4 avril 2025

En 2017 sera posée la 1re pierre du « Parc Spirou », 85 millions d’euros investis, avec à sa tête Daniel Bulliard qui avait dirigé avec succès « Le Futuroscope » à Poitiers. Là aussi, sur 4,5 hectares, animation, créations d’emplois et retombées économiques garanties. Pour le dernier « Halloween », début novembre 2022, Le Marsupilami n’a pas chômé : 8000 visiteurs par jour! En 2019, autre équipement, l’Echangeur Ouest de Monteux (parfois appelé carrefour Rossi) où transitent 40 000 véhicules par jour. Un chantier de 3,5M€, qui a duré 15 mois avec 600 pieux plantés à 5 mètres de profondeur pour construire un pont d’une longueur de 400 m.

Côté « Sorgues du Comtat » devenues « Communauté d’agglomérations » en janvier 2022, elle est composée d’Althen-des-Paluds, Bédarrides, Monteux, Pernes-les-Fontaines et Sorgues, soit une population globale de 50 000 habitants avec « Une adhésion volontaire et unanime de chacun » explique Christian Gros, son président. « Ce qui nous rassemble c’est la volonté de mettre en oeuvre des projets à taille humaine, respectueux des identités de chacun et ouverts sur l’avenir ».



Le parc de loisirs Spirou a ouvert ses portes le 1er juin 2018.

Christian Gros qui a été élu dans les années 80, d’abord dans l’opposition municipale puis comme maire de Monteux (7ème mandat), se bat depuis plus de 40 ans pour améliorer le quotidien de ses concitoyens. Et il vient de lancer une série de défis, 3 en tout, écologique, économique et social. « D’abord Le Plan Lumière qui sera mis en oeuvre début 2023 et permettra de diviser par 3 la consommation. 9000 LED composeront l’éclairage public en impactant moins l’environnement et la bio-diversité grâce à une horloge synchronisée qui maîtrisera l’intensité et le temps d’allumage de chaque lampadaire sans éteindre totalement la lumière pour que les rues restent sûres la nuit. Il poursuit « Le choix d’»électricité verte a été entamé en 2016 pour alimenter les bâtiments municipaux et les stades. A suivi la création d’ombrières photovoltaïques sur le parking du Lac de Monteux (4325 panneaux qui assurent la production de 10% de la population montilienne). Une extension de 8,3 hectares a été votée fin octobre pour installer d’autres ombrières sur les parkings de Spirou et Wave Island ».

Ecrit par le 4 avril 2025

Ensuite Le Projet Hydrogène. Un protocole avait été signé il y a un an par le Préfet Bertrand Gaume avec le Groupe Inoé pour produire et distribuer de l'hydrogène renouvelable et localement. « L'usine sera implantée à Sorgues et les poids-lourds, bus, autocars de ramassage scolaire, bennes d'ordures ménagères ainsi que les entreprises qui le souhaitent, tous rouleront à l'hydrogène dès 2025, ce qui évitera l'émission de 5 000 tonnes de CO2 par an sur le territoire intercommunal. Nous redessinerons également les tournées pour les optimiser » précise le président Gros.

Deuxième défi, il est économique : « Le développement a toujours été l'ADN des Sorgues du Comtat. Nous avons 25 zones d'activités qui couvrent plus de 500 hectares qui totalisent 7 000 emplois. Nous avons des sociétés de filières d'excellence en agro-alimentaire comme Mc Cormick - Ducros, Charles et Alice, Louis Martin, les chocolats Castelain, des Appellations d'Origine Contrôlée en viticulture, des métiers d'art, de l'industrie comme Eurenco, d'importantes entreprises comme Rossi Récupération, Valerian, Wavin, MGI Coutier créatrices d'emplois donc de richesses. Nous voulons les accompagner pour qu'elles continuent à être des totems, des locomotives qui boostent le reste du tissu économique mais aussi développer de nouvelles zones d'activité ». Par exemple, à Bédarrides, dans la Plaine du Grenache existe un projet d'aménagement d'une plateforme logistique de 35 600m<sup>2</sup>, à Sorgues une extension de La Marquette de 15 hectares pour y planter des entreprises et à Monteux dans la zone des Mourgues, 25 hectares supplémentaires entre Beaulieu, les Escampades et La Tapy pour répondre aux souhaits d'installation d'entrepreneurs. Et pour les 20 ans de nos Sorgues du Comtat nous allons planter un arbre dans chacune des 5 villes concernées. »

Ecrit par le 4 avril 2025



Le défi social « C'est le plus important, tout est social » résume Christian Gros. « Nous avons mis au point la 'CTG Convention Territoriale Globale qui doit fédérer en mettant les ressources de la Caisse d'Allocations Familiales au service de la petite enfance, jeunesse, parentalité, animation de la vie sociale, solidarité, accès aux droits (logement, handicap). L'enjeu est de privilégier une approche transversale des familles puisque dans les Sorgues du Comtat, on dénombre 10 422 allocataires éligibles à la CAF ». Dans la même optique, sera signée une « CDAD » Convention Départementale d'Accès au Droit avec un service d'accueil gratuit et confidentiel, des consultations juridiques à l'échelle de interco, dans un souci de vision globale.

En matière d'éducation « Nous devons absolument lutter contre la dé-scolarisation, le décrochage, l'absentéisme. Avec le « PRE » (Programme de Réussite Educative) nous voulons accompagner les enfants de 2 à 16 ans, travailler sur l'estime de soi, favoriser la complémentarité entre temps éducatif, scolaire et péri-scolaire ».

Lors du dernier Congrès des Maires de Vaucluse, le 10 novembre dernier, Christian Gros qui en est le secrétaire général s'est élevé contre une certaine forme de « désinformation » qui concernerait la métropolisation via la création d'un pôle territorial. « C'est tout le contraire, c'est une structure souple qui avait été lancée en 2016, La Grande Provence, entre Alès-Nîmes-Avignon et Arles et saluée par le

Ecrit par le 4 avril 2025

Préfet Gonzalez. Mais elle était beaucoup trop grande. Il faut prendre en compte les bassins de vie de la population, les déplacements domicile-travail à l'échelle de l'aire urbaine d'Avignon, jusqu'à Pont-St-Esprit, Ste-Cécile-les Vignes, Piolenc, Camaret, Malaucène, Cavaillon, l'Isle sur la Sorgue. Gérer petit c'est se priver de l'expérience des autres. Il s'agirait d'un espace de dialogue et de partage, sans embauche ni impôt nouveau ».



Christian Gros lors de son intervention durant la dernière AG de l'Association des maires de Vaucluse.

Et comme Christian Gros voit toujours plus loin, en 2024, pour les Jeux Olympiques et Paralympiques, Monteux a déjà 2 sites labellisés pour l'haltérophilie et l'escrime. Il souhaite que la Flamme olympique passe chez les montiliens. De même, il a suggéré au patron du Tour de France, Christian Prudhomme que la caravane passe bientôt entre Avignon et le Géant de Provence, donc par Monteux, étape incontournable jusqu'au sommet mythique du Ventoux.

A 78 ans, Christian Gros ne prononce jamais le mot retraite. Avec ses mèches blanches mais rebelles, quand on lui demande s'il compte se re-présenter aux prochaines municipales, il esquivé en souriant. Il cite Maurice Lovisolo (85 ans, ancien maire de la Tour d'Aigues, vice-président du Conseil Général) et père du député Jean-François Lovisolo, quand on lui posait la même question : « J'en suis à peine au milieu de mes mandats ! » Il faudra encore compter longtemps sur cet infatigable et inoxydable bâtisseur dans le paysage politique vaclusien.

Ecrit par le 4 avril 2025

## L'entreprise Charles & Alice s'engage pour une 'refruitalisation' des vergers français



À l'occasion d'un petit-déjeuner organisé au cœur d'un verger de pommes Goldens chez son partenaire [Mesfruits](#), situé à Cavaillon, la société [Charles & Alice](#) a présenté ses engagements concernant le sauvetage des fruits français. Le moment idéal également pour François Mestre, arboriculteur et gérant de Mesfruits, de présenter les difficultés que subit la filière pomme.

Cela va sans dire que la pomme est l'élément principal de la compote. Charles & Alice étant l'un des leaders dans ce domaine, les plantations de pommes ainsi que leur récolte sont donc primordiales pour leurs ventes. En septembre commence la récolte de la pomme Golden, un incontournable de la table, mais aussi de l'industrie du jus ou de la compote.

Ecrit par le 4 avril 2025

À l'occasion de ce début de récolte de la pomme la plus appréciée, Charles & Alice a décidé d'organiser un petit-déjeuner afin de discuter de ses engagements auprès de ses partenaires, notamment en les aidant au quotidien à replanter leurs vergers. Cette initiative a pour objectif de sauver les fruits français, qui perdent du terrain face aux fruits étrangers qui ont souvent un prix moindre. En lançant cette 'refruitalisation', l'entreprise drômoise s'engage à réduire son empreinte carbone mais aussi à mettre en valeur la production et le savoir-faire français. Sur les 16 recettes que propose l'entreprise, 8 sont composées à 100% de fruits français.



©Vanessa Arnal

### Des partenaires locaux

Chaque année, Charles & Alice achète des dizaines de milliers de tonnes de pommes, dont 90% proviennent du Sud-Est. 60% de ces achats sont couverts par des contrats, la part restante, quant à elle, concerne le marché libre. L'entreprise, présente en grande distribution et en restauration, vise une couverture par contrat à 100% d'ici quelques années. Cela permettrait aux producteurs d'acquérir une certaine visibilité, mais aussi une sécurité qu'il leur permettrait de se projeter.

Ecrit par le 4 avril 2025

« C'est important de construire des partenariats où l'on refruitalise les vergers. »

*[Thierry Goubault](#), PDG de Charles & Alice*

L'entreprise au chiffre d'affaires de 178 millions d'euros en 2021 ne cesse de prouver son engagement auprès de la filière locale au quotidien. Charles & Alice compte une soixantaine de partenaires étalés dans la Drôme, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône. Récemment, la société drômoise a été contactée pour le projet d'un jeune agriculteur des Alpes qui voulaient racheter les terres d'un voisin. Ainsi, Charles & Alice lui apporte les fonds nécessaires pour l'aider à se développer et à refruitaliser ses terres. De même avec des producteurs de poires des Hautes-Alpes. Face aux difficultés à s'approvisionner en poire Williams françaises, Charles & Alice a décidé de prendre les devants et d'aider les arboriculteurs locaux à replanter des arbres dans leurs vergers.

### **Un marché toujours aussi dynamique**

Le marché des compotes est plutôt porteur. Les desserts sont devenus un incontournable de la table française. Chaque année, ce sont plus de 200 000 tonnes de compotes qui sont vendues. La production de Charles & Alice en représente environ 25%. L'entreprise est notamment leader sur les desserts sans sucre ajouté. Cela nécessite donc qu'elle parte sur une base de fruit déjà sucrée pour ses compotes. Au vu du taux d'ensoleillement de ces derniers mois, les pommes, à défaut de présenter une couleur moins vive, seront davantage sucrées, une aubaine pour l'industrie de la compote, et plus particulièrement pour Charles & Alice.

« Si on se projette dans 10 ans, on voit que l'on va manquer de fruits français », déplore [Thierry Goubault](#), PDG de Charles & Alice. Il est donc important pour la société de construire des partenariats où elle refruitalise les vergers afin de continuer de faire prospérer le marché de la compote. « Nous sommes en permanence à la recherche d'agriculteurs qui seraient prêts à s'installer dans l'arboriculture », ajoute [Stéphanie Jacq](#), responsable des achats de Charles & Alice.

### **La filière pomme en danger ?**

La pomme est le fruit préféré des Français. Selon l'Association nationale pommes poires, ils en consomment 17 kg par an et par ménage en moyenne sous toutes leurs formes, et la variété la plus consommée est la Golden. Et comme diraient nos amis les anglophones : « an apple a day keeps the doctor away » (traduction : « une pomme par jour éloigne le médecin pour toujours »). Même si la pomme est donc un incontournable du panier de courses français, la filière présente tout de même quelques difficultés.

« La pomme est produite partout de nos jours, donc la concurrence, ce n'est pas ce qui manque, explique François Mestre, gérant de Mesfruits. C'est donc d'autant plus important de trouver un partenariat qui privilégie la production française. » De plus, le marché de l'industrie est très variable, à cause de la qualité de production qui change chaque année en fonction des conditions météorologiques dans



Ecrit par le 4 avril 2025

lesquelles les vergers évoluent. Avec la chaleur et le taux d'ensoleillement de ces derniers mois par exemple, les pommes bicolores sont gorgées de sucre mais très peu colorées. Ainsi, elles ne pourront pas être orientées vers le frais.

« C'est rare d'avoir un partenaire qui encourage et aide au niveau des plantations. »

*François Mestre, gérant de Mesfruits*

Sur tous les vergers de Mesfruits, 70% sont dédiés à la pomme, dont une grosse partie est achetée par Charles & Alice. Les 30% restants sont à la poire et au raisin. Quand la filière pomme est en difficulté, c'est tout un circuit qui l'est également, et l'impact n'est pas sans conséquence pour François Mestre et ses vergers. D'autant plus que le coût de production et de main-d'œuvre ne cesse d'augmenter. Il est donc important pour Mesfruits de pouvoir compter sur un partenaire tel que Charles & Alice qui va régulièrement à la rencontre de ses collaborateurs pour mieux comprendre leur problématique.



Écrit par le 4 avril 2025

Mesfruits compte 500 hectares de vergers et 15 variétés de pommes. ©Vanessa Arnal

## Monteux : un nouvel atelier de production pour Charles & Alice



**Historiquement implantée à Monteux, où l'entreprise a vu le jour en 1935 sous le nom de Charles Faraud, la société Charles & Alice vient de mettre en service son nouvel atelier de production de préparation de fruits en gourdes. Une implantation qui confirme l'enracinement du leader des desserts aux fruits sans sucres ajoutés en grande distribution ainsi que dans le secteur de la RHF (Restauration hors foyer) dans le tissu économique vauclusien.**

[Charles & Alice](#) vient de se doter d'un nouvel atelier de production de préparations de fruits

Ecrit par le 4 avril 2025

(essentiellement de la pomme) conditionnées en gourdes. Il est situé dans un nouveau bâtiment de 6 500m<sup>2</sup> se trouvant à 500 mètres environ de l'atelier de production N°1 de 10 000m<sup>2</sup> qui a vu le jour en 1992 dans la zone d'activité de la Tapy à Monteux et qui fabrique des desserts aux fruits et des légumes cuisinés en gourdes, en pot, en bocal ou en conserve.

Opérationnel depuis mars dernier, le nouveau site dispose d'une première unité de fabrication, qui sera renforcée par une seconde ligne, transférée du site historique, avant la fin de l'année. De quoi disposer à terme d'une capacité totale de production de 8 500 tonnes de gourdes destinées au marché de la GMS (Grande et moyennes surfaces), où l'entreprise est leader des desserts aux fruits sans sucres ajoutés (57,9% du marché), ainsi que celui de la Restauration hors foyer (RHF) comme les écoles, les hôpitaux, les crèches, la restauration d'entreprise, la restauration collective... où Charles & Alice est là aussi N°1 en France.

### **Création d'une vingtaine d'emplois**

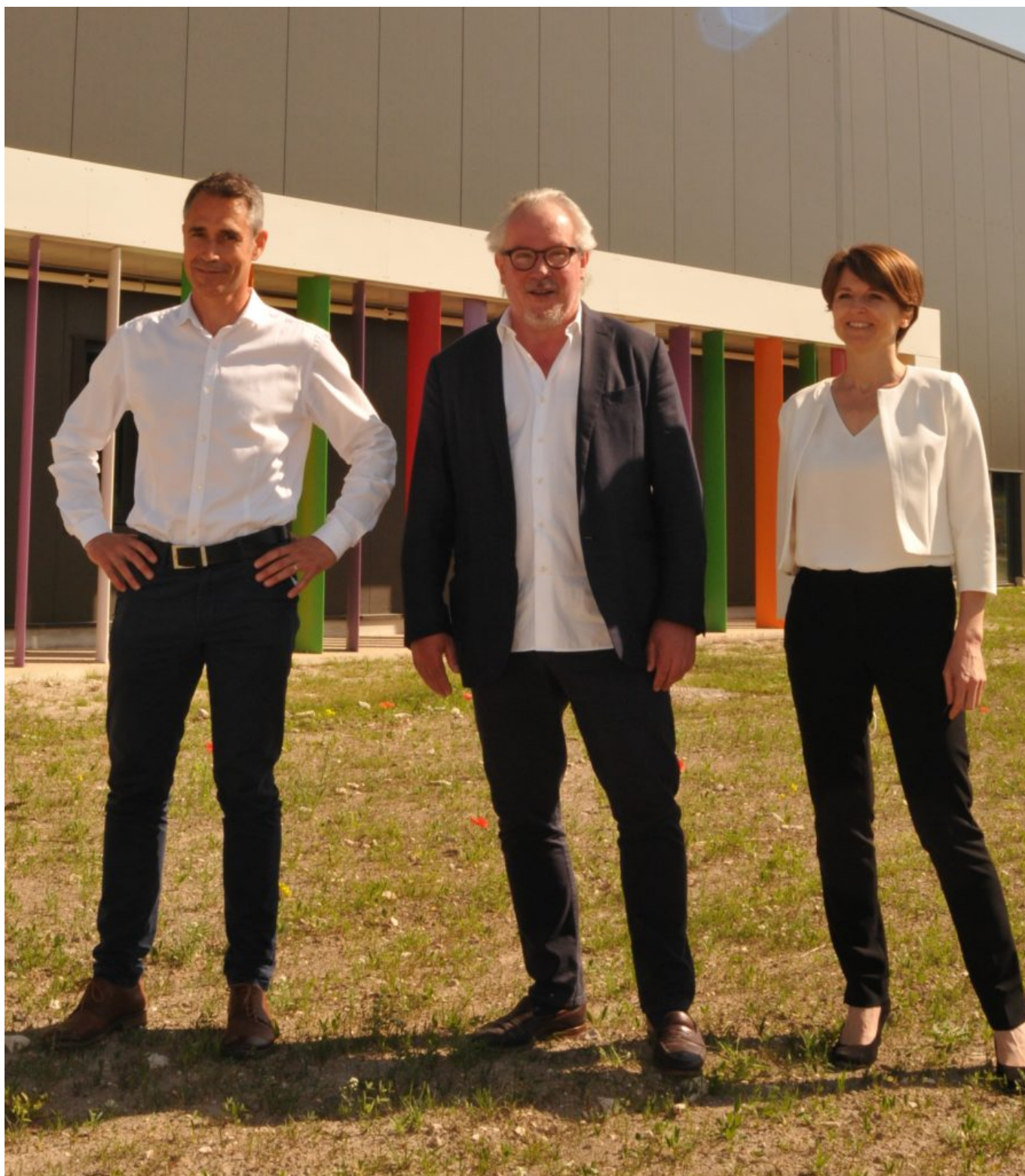
« Pour nous, il s'agit d'un investissement de plus de 20M€ permettant de nous doter d'un atelier moderne en termes de technologies et d'engagements humains et environnementaux », explique [Thierry Goubault](#) PDG de la société depuis 2007. Le projet, qui a reçu des aides l'Union européenne, de la Région Sud, du Conseil départemental de Vaucluse ainsi que de l'Etat dans le cadre du Plan de relance pour un montant total de 1M€, a aussi permis la création de 20 emplois directs, en plus des 200 salariés déjà basés à Monteux.

« Ce bâtiment construit sur un terrain de 32 500m<sup>2</sup> bénéficie du savoir-faire des sites précédents, précise [Fabien Ployon](#), directeur industriel de ce groupe de 450 salariés comprenant également un autre site de production à Allex dans la Drôme, un site logistique à Sorgues (une vingtaine d'employés) ainsi que son siège administratif à côté de la gare TGV de Valence. Il a pour vocation de limiter l'impact environnemental et de favoriser le bien être des salariés en termes d'ergonomie sur les postes de production. »

**« Nous voulons faire de ce nouvel atelier de Monteux, le site référent pour notre production de gourdes. »**

*Thierry Goubault, PDG de Charles & Alice*

Ecrit par le 4 avril 2025



De gauche à droite : Fabien Ployon, directeur industriel du groupe, Thierry Goubault, PDG, et

Ecrit par le 4 avril 2025

Laurence Martin, directrice des deux usines Charles & Alice de Monteux.

Dans ce cadre, le groupe a donc collaboré avec la médecine du travail dans la conception des locaux. Par exemple, le bâtiment dispose de fenêtre afin que le regard des salariés puisse 's'échapper' vers l'extérieur. « Cela peut paraître anecdotique, mais cela est vraiment apaisant en termes de conditions de travail », constate [Laurence Martin](#), directrice des deux usines de Monteux.

« Nous voulons faire de ce nouvel atelier de Monteux, le site référent pour notre production de gourdes », annonce Thierry Goubault. Un nouveau site qui dispose de nombreuses innovations permettant notamment de faciliter les mélanges (fraise, banane, poire) avec la base 'pomme' représentant 60% à 70% selon les recettes.

### **Des engagements environnementaux forts**

« Chez Charles & Alice, nous n'avons pas découvert la transition écologique aujourd'hui », insiste Thierry Goubault. « Mais désormais, nous avons décidé d'accélérer », prévient le PDG qui compte sur cette nouvelle installation afin de poursuivre sur cette voie 'verte'.

« En 10 ans, nous avons diminué de 50% notre consommation d'eau à la tonne fabriqué », se félicite Fabien Ployon. Mais pour le groupe qui souhaite encore davantage réduire son impact environnemental, il faut faire mieux : « D'ici 5 ans nous voulons diminuer notre consommation de 80% avec notamment des systèmes de recyclage des eaux de lavage des fruits », annonce le directeur industriel dont les sites de Monteux utilisent 150 000m<sup>3</sup> d'eau par an.

Même ambition en ce qui concerne le photovoltaïque où, à l'image du site d'Alex, des panneaux solaires vont être posés sur le nouveau site montilien courant 2021 (ombrières sur le parking et en toiture sur les hangars). Une installation qui n'est cependant pas encore possible sur le bâtiment historique de Monteux car la toiture n'a pas été prévue à cet effet.

« Comme sur les autres sites du groupe, complète le PDG, les déchets organiques sont recyclés pour la méthanisation et l'alimentation animale. » De quoi valoriser actuellement 94% des déchets et bientôt 98%. « D'ici 2022, 100% de nos contenants seront également recyclés », complète pour sa part Fabien Ployon.

### **Nouvel outil de production pour nouvelles ambitions**

En faisant de ce nouvel atelier de production flambant neuf de Monteux son site référent pour les gourdes, Charles & Alice dispose désormais d'un nouvel outil destiné à assurer sa stratégie de développement. Le groupe, qui a réalisé un chiffre d'affaires 2020 de 161M€ (ndlr : il en faisait 27M€ lors de l'arrivée de son PDG en 2007), ambitionne d'atteindre 250M€ à l'horizon 2025.

Que de chemin parcouru pour cette société créée en 1935 par Charles Faraud. A l'époque, le premier atelier de fabrication se situait dans le cœur du village avant de déménager dans la zone de la Tapy en 1992. Sous l'impulsion de son PDG actuel, la marque prend le nom de Charles & Alice (le prénom de l'épouse de Charles Faraud) en 2011. L'année précédente, la société provençale avait déjà repris les activités françaises du groupe suisse Hero.

Actuellement, le groupe réalise la moitié de ses ventes sous sa propre marque et l'autre moitié sous marque distributeur.

Le renforcement de la capacité de production doit aussi permettre de se développer à l'international qui représente aujourd'hui 15% de l'activité. A ce jour, le groupe produit plus de pot (sur son site d'Alex)

Ecrit par le 4 avril 2025

que de gourde, mais ce marché est en forte hausse surtout en Europe où Charles & Alice est déjà présent en Scandinavie, en Allemagne, au Royaume-Uni, en Espagne et dans les pays de l'Est.

### **Le choix d'un approvisionnement local**

« Un autre axe de notre philosophie est de travailler au maximum avec des filières françaises, complète le PDG de Charles & Alice. Notre approvisionnement provient à 80% de l'Hexagone. »

Pour la pomme qui constitue la principale matière première, le groupe se fournit à 75% dans le Sud-Est dont essentiellement le Vaucluse (50%). Il travaille avec plus d'une soixantaine de producteurs locaux. Plus gros transformateur de fruits de la région Sud-Est avec 60 000 tonnes de pommes par an dont 40 000 proviennent de vergers de Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence, pas une pomme utilisée dans l'usine de Monteux ne provient d'un verger éloigné de plus de 110 km.

« Nous travaillons la pomme fraîche, nous avons donc tout intérêt à nous approvisionner le plus près possible en privilégiant les circuits les plus courts, insiste Thierry Goubault.

Des circuits-courts s'orientant également de plus en plus vers le bio, un secteur qui représente un quart de l'activité de Charles & Alice et qui se développe fortement dans le domaine de la RHF tout particulièrement. En 2019, la marque a ainsi vu les ventes de ses produits bio augmenter de 34% en volume. De quoi satisfaire les 500 000 consommateurs qui, chaque jour, sont 'au contact' d'un produit Charles & Alice.

Ecrit par le 4 avril 2025



A terme, quand les 2 lignes de production seront opérationnelles, le nouveau site de Monteux disposera d'une capacité totale de production de 8 500 tonnes de gourdes par an.

Écrit par le 4 avril 2025

## 'Charles & Alice' à Monteux : « Nous sommes le plus gros transformateur de fruits de la région. »



**Tout le monde connaît Roméo & Juliette. Mais depuis 2010, existent aussi 'Charles et Alice', des desserts et jus de fruits 100% nature, du nom du couple Faraud, fondateur de l'entreprise créée en 1935 dans le quartier de La Tapy à Monteux.**

« Malgré la crise sanitaire, l'entreprise (ndlr : qui a un autre site à Allex, dans la Drôme) continue à se maintenir dans l'agro-alimentaire, explique Thierry Goubault, président directeur général de Charles et Alice/Charles Faraud. Avec 500 000 doses consommées chaque jour en France, nous sommes leaders des desserts non sucrés (57% du marché) en grandes surfaces mais aussi dans les cantines des collectivités locales. Or, avec la fermeture des écoles pendant des mois, nos chiffres ont reculé, mais comme les consommateurs étaient confinés, ils ont continué à s'approvisionner dans les hypermarchés en jus de pommes-abricots ou poires et en compotes, ce qui a équilibré notre bilan. »



Ecrit par le 4 avril 2025

**« Pas de vergers à plus de 110 km de l'usine de Monteux. »**

Le PDG veut mettre en lumière l'ADN de la société : « La qualité ! Avec des engagements forts : promouvoir le bon goût des fruits, défendre le local (pas de vergers à plus de 110 km de l'usine de Monteux), le bio et l'environnement et accompagner les arboriculteurs dans cette évolution vers une agriculture raisonnée ».

Pour Anne-Laure Jardin, directrice du marketing, « Il faut faire plaisir au consommateur avec un goût authentique, une sélection et un contrôle des bons produits codifié dans un cahier des charges strict, un broyage à froid comme pour l'huile d'olive en enlevant peau et pépins des pommes. Il nous faut aussi innover, avec une trentaine de recettes nouvelles mises au point par le service recherche et développement chaque année. On vient de sortir un pot familial 'Pommes & Bio' avec des poires Williams ou des bananes, une gamme 'Pommes & Super Fruits', un vrai cocktail santé d'antioxydants avec des cranberries, des framboises, des kiwis, des oranges et de la spiruline. Et enfin des desserts à base végétale de lait de coco accompagné de chocolat, de vanille ou de marrons. »

**« 40 000 tonnes de pommes proviennent chaque année des vergers de Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence. »**

Côté environnemental, avec cette Charte HVE (*Haute valeur environnementale*) 94% des déchets sont recyclés sous forme, soit de méthanisation soit d'aliments pour animaux, deux fois moins d'eau est utilisée grâce au goutte à goutte et à l'eau de pluie. 'Charles et Alice' bénéficient aussi de deux certifications Iso 14001 (environnement) et Iso 50 001 (énergie). Pour favoriser la bio-diversité les 7 arboriculteurs qui ont signé un premier partenariat se sont aussi engagés à installer au milieu des pommiers et abricotiers, des haies fleuries, des nichoirs à mésanges et chauves-souris, des insectes comme des coccinelles qui avalent les pucerons ou encore des couleuvres qui ingurgitent des campagnols.

Thierry Goubault ne compte pas s'arrêter là. « Nous sommes le plus gros transformateur de fruits de la région Sud-Est avec 60 000 tonnes de pommes par an dont 40 000 proviennent de vergers de Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence. Avec cet accord, les paysans ont une garantie de revenus, de volumes, de débouchés, une vraie visibilité à long terme. C'est du gagnant-gagnant. Pour l'instant on a signé avec eux des contrats d'un an, mais nous avons une clause de revoyure pour, j'espère, les pérenniser sur 10 ou 20 ans. »

En attendant, le PDG qui annonce un chiffre d'affaires de 165M€ pour les 420 collaborateurs (190 en Vaucluse, le reste dans la Drôme) compte bien développer ces fruits '100% HTV et Français', non seulement pour les pommes mais aussi à l'avenir pour les abricots et les poires. « Cela prendra du temps, mais on y arrivera ! »

Et pour accompagner ce développement, il va investir dans un nouvel outil industriel, comme l'a voté le

Ecrit par le 4 avril 2025

Conseil Municipal de Monteux en décembre 2019. Un site de production, stockage et expédition avec toiture photovoltaïque, espaces verts et station d'épuration de 33 926m<sup>2</sup> qui devrait voir le jour en 2021 sur la Zone des Mourgues.