

Ecrit par le 21 décembre 2024

## Aroma-Zone valorise les matières premières végétales issues de coproduits



L'entreprise **Aroma-Zone**, marque française pionnière en aromathérapie et experte naturelle en soins et beauté, qui possède deux sites en Vaucluse, à Cabrières d'Avignon et à Châteauneuf-de-Gadagne, crée des produits à partir de matières premières végétales issues de coproduits. Une valorisation que l'entreprise partagera lors du salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne **Med'Agri**, qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon.

Née en 1999 de la passion de deux sœurs pour les huiles essentielles, l'entreprise Aroma-Zone comptabilise plus de 2 300 références réparties dans trois univers différents : le bien-être, la beauté, et la

Ecrit par le 21 décembre 2024

maison. La société, qui possède deux sites en Vaucluse, travaille des produits naturels et bio, avec des valeurs fortes en faveur de la RSE (Responsabilité sociale des entreprises), à savoir pour l'humain, le climat et la biodiversité.

« Dans l'idée de travailler en circuit court et de travailler sur tout ce qui est économie circulaire, il y a une voie assez royale, c'est celle des coproduits », explique [Maud Reboul](#), responsable des Achats Durables d'Arma-Zone. Aujourd'hui, l'entreprise travaille avec environ 500 matières premières végétales, dont 70% sont certifiées biologiques.

### **Revalorisation de matières premières pour la cosmétique**

Parmi les matières premières revalorisées par Arma-Zone et par conséquent par les agriculteurs qui les fournissent, il y a notamment les graines de tomates de Provence bio, qui proviennent des alentours d'Aix-en-Provence. Si ces tomates sont normalement utilisées pour en faire des purées, des jus, ou des sauces, l'entreprise Arma-Zone, elle, utilise ses pépins. Pour l'industrie de la cosmétique, ces derniers peuvent être valorisés pour faire une huile de soin aux propriétés antioxydantes.

« Dans la cosmétique, les coproduits présentent une vraie valeur ajoutée, et ont un côté très noble, finalement. »

*Maud Reboul*

Arma-Zone vend également une huile de soin de prune de Gascogne bio. Si le fruit est utilisé principalement pour l'industrie agroalimentaire, son noyau, lui, est souvent délaissé. Pourtant, il contient un amandon, dont l'huile peut être utilisée pour la cosmétique, et qui a des propriétés très nourrissantes et émoullientes.

Ecrit par le 21 décembre 2024



L'huile réalisée avec des pépins de tomate d'Arôma-Zone. ©Arôma-Zone

### **Le coproduit, une valorisation qui profite à tous**

Du circuit court, de l'économie circulaire, du bio et du made in France, ce sont des valeurs chères à l'entreprise qui se traduisent par la création de ces coproduits. Une revalorisation dont tout le monde est

Écrit par le 21 décembre 2024

gagnant : le producteur, le consommateur, et Aroma-Zone.

L'entreprise revalorise un produit qui n'aurait peut-être pas été exploité jusqu'au bout, ce qui lui donne une vraie valeur ajoutée puisqu'Aroma-Zone propose des produits originaux et rares. C'est donc aussi bénéfique pour le consommateur. Le producteur, quant à lui, en utilisant ses produits jusqu'au bout, évite le coût de traitement de déchets, mais va aussi pouvoir développer ses revenus.

### **Le salon Med'Agri**

L'entreprise Aroma-Zone sera présente au salon Med'Agri, qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre. La journée du mardi 15 octobre accueillera notamment différentes rencontres autour des coproduits (pour voir le programme complet du salon, [cliquez ici](#)).

« Ce salon sera une très belle opportunité pour rencontrer pas mal de parties prenantes », explique Maud Reboul. Agriculteurs, metteurs en marché, ou encore extracteurs sont présents à l'événement. Ce sera l'occasion pour l'entreprise de trouver de nouveaux contacts pour développer la filière des coproduits, mais aussi de découvrir des innovations. « Cette thématique des coproduits, on ne la voit peut-être pas assez sur les salons donc on fait bien de la mettre en avant, et qui sait, nous allons peut-être trouver la nouvelle innovation de demain ! », conclut la responsable des Achats Durables d'Aroma-Zone.

---

## **Arles : 'Li Rescountre d'Aqui' pour un tourisme 100% circuit court**

Ecrit par le 21 décembre 2024



**Le lundi 28 novembre, le Palais des congrès d'Arles va accueillir la 2<sup>e</sup> édition de 'Li Rescountre d'Aqui', les rencontres d'affaires pour un tourisme 100% circuit court, organisée par le [Département des Bouches-du-Rhône](#) et la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) du Pays d'Arles](#).**

'Li Rescountre d'Aqui', c'est un moment de démonstration et de dégustation entre les producteurs et artisans locaux et leurs acheteurs : les acteurs du tourisme. C'est également l'impression de profiter d'un repas nature de bord de mer en Camargue.

Cet événement est ouvert à tous les ambassadeurs du tourisme en Pays d'Arles, que ce soit les responsables en hébergement, les restaurateurs, les gérants de café, ou les autres. Depuis quelques années, les consommateurs tendent à consommer de plus en plus de produits en circuit court. C'est dans cet objectif que s'inscrivent 'Li Rescountre d'Aqui'.

Ecrit par le 21 décembre 2024

Sur les stands, il y aura de l'alimentaire, de la décoration, du vin et autres alcools, du café, mais aussi des bougies et parfums d'ambiance grâce aux 34 exposants présents, venus des Baux-de-Provence, des Saintes-Maries-de-la-mer, de Châteaurenard, de Saint-Rémy de Provence, et bien d'autres communes des Bouches-du-Rhône.

**Lundi 28 novembre. De 11h à 18h. [Badge professionnel d'accès, gratuit, à télécharger en ligne.](#) Palais des Congrès. Avenue de la 1re Division France Libre. Arles.**

V.A.

---

## La farine l'isloise gonfle les boulangers de fierté

Ecrit par le 21 décembre 2024



**Elle est poudreuse à souhait, d'un blanc immaculé. La création de la farine de l'Isle-sur-la-Sorgue, 100% locale, est le fruit d'une étroite collaboration entre plusieurs acteurs du territoire.**

Tous sont animés par la recherche d'excellence et la valorisation des circuits courts. Cette démarche soutenue par la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue a été initiée en 2018 par Yannick Mazette, maître artisan boulanger à L'Isle-sur-la-Sorgue, président depuis novembre 2021 de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Paca. Il fit alors la rencontre de Loïc Charpentier, directeur d'exploitation au lycée agricole l'islois 'La ricarde', et des responsables de la Minoterie Giral basée à Orange pour la transformation.

Ensemble, ils décident de produire une farine 100% l'isloise et relancent la culture du blé à l'Isle-sur-la-Sorgue. La filière est ainsi créée. A l'automne 2019, ce sont alors 25ha qui ont été semés pour une production de 130 tonnes de blé, récoltées en juillet, soit l'équivalent de 550 000 baguettes. Après trois années concluantes, les acteurs de la filière se sont relancés, à l'automne 2021, pour une quatrième année consécutive de production.

Ecrit par le 21 décembre 2024

## 150 à 160 tonnes de blés

Ce sont 30 hectares de blés (quatre variétés : Montecarlo, Orloge, Calumet et Apache) qui ont ainsi été semés, au domaine Saint-Gervais, sur une parcelle appartenant au lycée agricole. En terme de rendement, un prévisionnel de production table sur environ 150 à 160 tonnes de blés. Aujourd'hui, la farine est utilisée dans quatre boulangeries l'isloises et poursuit son développement. À terme, elle a pour vocation d'élargir son champ d'utilisation et de se proposer à d'autres boulangeries locales, pâtisseries ou encore restaurants et pizzerias.

Très vite reconnue pour ses vertus nutritionnelles mais aussi gustatives et ne présentant aucun additif ou adjuvant, cette farine de tradition française rencontre un vrai succès. Elle conserve le goût naturel du froment, le pur fruit de l'écrasement du blé. En privilégiant un pétrissage à la main, associé à un temps de repos à température ambiante, cela permet de ne pas dissocier le gluten de l'amidon, de le rendre ainsi plus digeste et de pouvoir miser sur un indice glycémique très bas, une biodisponibilité des minéraux et une teneur en sel en-dessous de la norme. Un montant sur la quantité annuelle de farine vendue, est reversé à l'association de préfiguration à la Fondation Positive et Villages-monde.

## Film documentaire à l'appui

Des origines du projet, en passant par la semence et la récolte, un film tourné et réalisé en régie par le service Communication dresse le portrait de ceux qui se sont engagés et investis dans la démarche. Parmi ces derniers : Yannick Mazette, Christian Candhal (Proviseur du lycée agricole La Ricarde (2012-2021), Loïc Charpentier, Maxime Giral (Directeur général de la Minoterie Giral), Fabien Mazette (Maître artisan boulanger, Boulangerie d'ICI), Amandio Pimenta (Meilleur Ouvrier de France et membre fondateur des Ambassadeurs du pain).

Le film sera dévoilé au grand public en ligne sur le site internet de la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue et sur ses réseaux sociaux Facebook et Instagram, mercredi 19 janvier à 12h.



Ecrit par le 21 décembre 2024

**LA FARINE**  
de  
**L'ISLE-SUR-LA-SORGUE**

La création d'une farine « Isle-sur-la-Sorgue Village-monde », 100% locale est le fruit d'une étroite collaboration entre plusieurs acteurs du territoire, tous animés par la recherche d'excellence et la transmission de savoir-faire.

Un montant du prix de vente, sur chaque kilo de farine vendu, est reversé à l'Association de préfiguration à la Fondation Positive & Villages-monde.

**FONDATION POSITIVE & VILLAGES-MONDE**

**ISLE SUR LA SORGUE VILLAGE-MONDE**

**L'Isle sur la Sorgue**

**Lycée Professionnel LA RICARDE**

**Métiers Artisanat**

**Giral**

## Et si l'on créait un drive de produits fermiers

Ecrit par le 21 décembre 2024

?



La **Chambre d'agriculture** Provence-Alpes-Côte d'Azur organise un webinaire destiné aux agriculteurs de la région. Le thème : « Comment mettre en place un drive de produits fermiers ? », mercredi 12 janvier de 13h30 à 15h00.

L'agriculture évolue, les modes de commercialisation des produits agricoles aussi. Vendre directement ses produits, c'est tentant... mais comment s'y prendre ? Créer une boutique en ligne, installer un drive de produits à la ferme, utiliser un distributeur automatique collectif avec d'autres producteurs... Les solutions existent, chacune présente un certain nombre d'avantages et de contraintes.

Ce webinaire est animé par des conseillers experts des chambres d'agriculture, qui présenteront les démarches, les services et les outils spécifiques conçus notamment dans le cadre de la marque « Drive fermier Bienvenue à la ferme ». Des témoignages de porteurs de projet viendront également nourrir le partage d'expériences.

Ecrit par le 21 décembre 2024

Participation gratuite sur inscription préalable. Enregistrement en ligne : [cliquez ici](#).

L.M.

## Sept collèges du Vaucluse goûtent à l'opération 'Au pré de l'assiette'



**Du 11 au 15 octobre, le Conseil départemental de Vaucluse et l'association nationale Agrilocal mettent à l'honneur les producteurs et les cuisiniers vauclusiens de la restauration collective.**

Sept collèges et deux communes cuisineront, selon la formule qu'ils ont choisie, soit un repas 100% local,

Ecrit par le 21 décembre 2024

soit proposeront au moins un produit spécifique du terroir par jour dans la semaine, commandé via la plateforme [Agrilocal84.fr](https://Agrilocal84.fr). A cette occasion, un jeu-concours destiné aux collégiens sera également organisé sur l'heure du déjeuner pour tenter de gagner le livre de recettes 'Cuisiner local à la maison !' offert par l'association nationale [Agrilocal](https://Agrilocal.fr). En compléments de ce lot, le Conseil départemental de Vaucluse et le Comité de promotion des produits du Vaucluse offriront aux gagnants des cagettes de produits locaux et des fiches découvertes des produits vauclusiens. Destinées aux collégiens, elles valorisent quatre produits phares du Vaucluse : le safran, le berlingot de Carpentras, l'ail de Piolenc et le Muscat AOC du Ventoux.

### **Promouvoir la proximité**

Promouvoir l'accès à une alimentation de qualité et valoriser le manger local, tels sont les enjeux de l'initiative 'Au pré de l'assiette » sous la houlette d'Agrilocal. La plateforme de mise en relation gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.) se veut un outil au service des territoires. S'appuyant sur quatre compétences dévolues aux Départements : social, éducation, tourisme et solidarité territoriale, Agrilocal incite à la commande de produits sains, frais et diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles de la restauration collective.

### **+154% de chiffre d'affaires**

Sur les 7 premiers mois de 2021, le chiffre d'affaires de la plateforme est à +154% par rapport à 2020 et à + 26,2% par rapport à 2019. 34 collèges sont inscrits sur la plate-forme ainsi que 12 lycées et autres structures (associations, chambre consulaires...), 36 communes et intercommunalités, deux hôpitaux et quatre EPHAD, 13 autres structures (associations, restauration privée). 120 acheteurs et 249 fournisseurs sont inscrits sur [Agrilocal84.fr](https://Agrilocal84.fr), impulsé en 2014 par le Département, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la Chambre des métiers et de l'artisanat.

Ecrit par le 21 décembre 2024



Collège Diderot à Sorgues. Crédit photo: Conseil départemental de Vaucluse

## 1600 collégiens concernés en Vaucluse

7 collèges, 1 600 collégiens et 2 600 élèves des écoles primaires étaient ou seront concernés par cette opération 2021 :

- Collège Denis Diderot à Sorgues : lundi 11 octobre à 15h50
- Collège Gérard Philipe à Avignon : lundi 11 octobre à 15h20
- Collège Jean-Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue : mardi 12 octobre à 15h55
- Collège Jules Verne au Pontet : mardi 12 octobre à 15h50
- Collège Joseph Vernet à Avignon : jeudi 14 octobre à 15h20
- Collège Barbara Hendricks à Orange : vendredi 15 octobre à 15h50
- Collège Jean Brunet à Avignon : vendredi 15 octobre à 15h50

Écrit par le 21 décembre 2024

# Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse



**Du monde de la culture à celui de la nature, il n'y a qu'un pas. Président de l'association culturelle [Surikat and co](#), Damien Baillet s'est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l'île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement 'agriculteur' est lancé ! Rencontre.**

## Comment est né ce projet de ferme pédagogique ?

L'association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l'art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l'agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du

Ecrit par le 21 décembre 2024

petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J'ai alors suivi une formation afin d'acquérir le savoir et la technique, un stage pour mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

### **De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?**

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par [Initiative terre de Vaucluse](#), qui a trouvé un financement croisé avec la [Région Sud](#). J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. [Bpi France](#) et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai du également du réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

### **Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?**

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec [Alpes contrôles](#), certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subi de « traficotage » ni de stérilisation.

### **La terre est reine sur vos parcelles...**

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

### **Quelles activités proposez-vous ?**

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la [semaine de](#)

Ecrit par le 21 décembre 2024

[l'Environnement](#) sur l'île. Au programme de cette journée : 11h - vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h - pique-nique zéro déchet ; 13h30 - ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 - discussion-débat avec la [Machine emotive](#) ; 17h30 - initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, [la Maison en carton](#), [Eco'Lab Environnement](#), [Roulons à vélo](#), et bien d'autres.

### **Les poules, grandes stars de la ferme ?**

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

### **Comment fonctionnent les jardins familiaux ?**

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse



Ecrit par le 21 décembre 2024

## **Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?**

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assolement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

## **Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?**

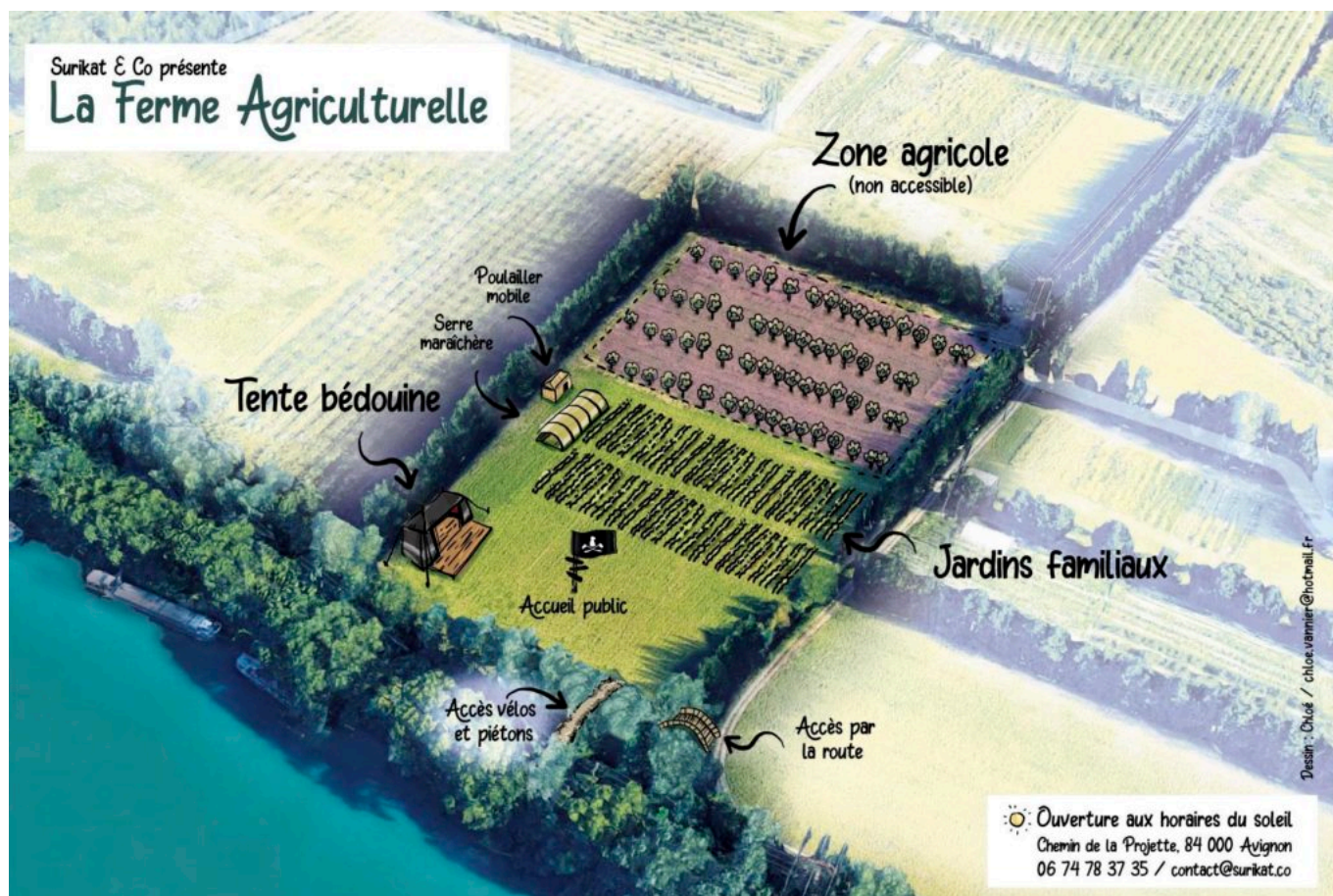
C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

## **Proposez-vous vos produits à la vente ?**

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Ecrit par le 21 décembre 2024



Une tente bédouine est même mise à disposition !

## Vedène signe la charte de proximité en faveur des circuits courts

Ecrit par le 21 décembre 2024



**La commune de [Vedène](#) vient grossir les rangs des 50 communes vauclusiennes signataires de la charte en faveur de l'économie de proximité, initiée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur ([CMAR](#)). Objectif ? Promouvoir la consommation locale et artisanale.**

Joël Guin, édile de la commune de Vedène, inscrit ainsi la municipalité dans une politique de valorisation des entreprises artisanales et de maximisation de l'économie de proximité. Non moins de 210 chartes de proximité ont déjà été signées entre l'institution et les communes de la région Paca.

L'engagement repose sur quatre principes :

- faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label "Consommez local, consommez artisanal" pour la valorisation des produits locaux,
- maintenir et renforcer l'activité artisanale sur le territoire de la commune,
- permettre le renouvellement des entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprise,
- soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l'accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

[Thierry Aubert](#), président de la délégation de Vaucluse: « Le but de la charte en faveur d'une économie

Ecrit par le 21 décembre 2024

de proximité est de faciliter la vie de l'entreprise artisanale sur la commune. Certaines communes le font très bien car elles ont pris conscience de l'importance de ces entreprises, mais d'autres ont besoin qu'on leur rappelle à quel point l'artisanat peut contribuer à faire rayonner leur territoire et son attractivité économique. »

L.M

## Deux vauclusiens lauréats des trophées nationaux Agrilocal



La troisième édition des trophées nationaux [Agrilocal](#) vient de distinguer deux lauréats dans le

Ecrit par le 21 décembre 2024

## **département du Vaucluse : le Centre hospitalier de Montfavet et Gaec Larguier, producteur de fruits à Cavillon.**

L'objectif de ces trophées ? Remercier et valoriser les acheteurs et les fournisseurs, maillons incontournables pour manger équilibré tout en prenant plaisir gustativement. « La période que nous traversons nous prouve que la solidarité et la mobilisation entre les acteurs du réseau Agrilocal est de mise. Les acheteurs et les chefs cuisiniers de la restauration collective des 37 départements adhérents à Agrilocal ont plus que jamais soutenu les producteurs de leurs territoires en poursuivant leur approvisionnement en circuit-court de proximité. » précise l'association Agrilocal, ayant pour vocation de promouvoir les circuits courts et l'artisanat des métiers de bouche via la restauration collective.

### **Acheteurs et fournisseurs**

Pour cette troisième édition de la session acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 27 candidats, dans les 5 catégories suivantes : collèges, lycées, écoles, établissements médico-sociaux et autres restaurants collectifs. Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : espoir, solidarité et engagement. Ce sont donc 8 acheteurs de la restauration collective, les plus actifs au sein du réseau Agrilocal qui sont aujourd'hui récompensés.

Côté fournisseurs, 34 candidats ont été départagés par le jury dans les 5 catégories suivantes : produits carnés, produits laitiers, légumes, fruits, autres produits transformés. Comme pour la session acheteurs, 3 prix spéciaux complètent le palmarès. Ce sont donc 8 fournisseurs du réseau Agrilocal qui sont récompensés pour leur engagement quotidien.

### **Le Centre hospitalier de Montfavet : lauréat du prix solidarité**

Qui a dit qu'il n'était pas possible de bien manger à l'hôpital ? Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal84, en 2017, l'hôpital collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés et de qualité afin de redonner goût aux patients. Ce sont environ 610 000 repas qui sont, chaque année, servis dans cet établissement, avec une réelle volonté d'améliorer la qualité de la restauration hospitalière. Pour se faire, le service restauration travaille sur des objectifs culinaires avec des fiches techniques sur l'aspect, la texture et le goût en s'approvisionnant en produits frais, bio ou conventionnel, en circuit-court et dans le respect des marchés publics avec Agrilocal84.

Pour ce [Centre Hospitalier](#), rejoindre le réseau Agrilocal, est « une démarche gagnant-gagnant, car cela crée un dialogue entre acheteurs et producteurs quant au choix des meilleurs produits à des prix intéressants. » Le Centre Hospitalier collabore avec 4 fournisseurs du réseau Agrilocal et a commandé plus de 36 produits locaux différents.

### **Gaec du Larguier à Cavillon : lauréat catégorie fruit**

Le [GAEC du Larguier](#) est avant tout une entreprise familiale créée en 1997 par deux frères, Hervé et

Ecrit par le 21 décembre 2024

Laurent. Ils produisent essentiellement des pommes, des poires, des prunes et des kiwis. Depuis sa création, le GAEC Larguier a misé sur la vente directe aux particuliers. C'est en adhérent à Agrilocal84, que les deux frères se sont ouverts à la restauration collective.

Inscrit depuis 2014 sur la plateforme, « ils ont su adapter leur réponse et leur mode de fonctionnement pour répondre au mieux aux demandes des collectivités. » Ils ont notamment proposé un prix à la pièce pour les pommes et les poires et ont adapté le calibrage proposé en fonction de l'âge des convives. Ils fournissent aujourd'hui une quarantaine d'établissements sur le département. Hervé Larguier est un des ambassadeurs d'Agrilocal84 sur le département du Vaucluse, mais est également un membre engagé de l'association '[En direct de nos fermes](#)'.

L.M.

---

## Thierry Aubert : « La Chambre des métiers n'est pas qu'une chambre d'enregistrement »

La commune de [Courthézon](#) vient de rejoindre la liste des 50 communes vauclusiennes signataires de la charte de proximité initiée par la [CMAR](#) (Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.) Elles s'inscrivent ainsi dans une politique de valorisation des entreprises artisanales et de maximisation de l'économie de proximité. Non moins de 210 chartes ont déjà été signées entre l'institution et les communes de la région Sud. Interview de Thierry Aubert, président de la délégation de Vaucluse.

### Que représente l'artisanat dans le Vaucluse ?

Le poids économique des entreprises artisanales est conséquent. Ce sont plus de 20 000 entreprises, soit 27% des employeurs du département et 40 000 salariés estimés. Sur Courthézon, l'artisanat représente 43% du tissu économique, 183 entreprises sont à ce jour recensées. Nous mettons l'accent sur la proximité en nous rapprochant des artisans par le biais des communes et des élus locaux, afin de faire connaître l'éventail de services offerts par la Chambre. Les artisans sont des acteurs indissociables et incontournables de l'attractivité de la commune. Ce sont des entreprises pourvoyeuses d'emploi, elles véhiculent également au quotidien des valeurs d'excellence, un savoir-faire et tissent du lien social.

### Quels sont les rôles incombant à la CMAR ?

Dans beaucoup d'esprits, la CMAR n'est qu'une banale chambre d'enregistrement, un guichet ou les

Écrit par le 21 décembre 2024

artisans s'enregistrent à leur création et à la clôture de leur activité. Ce n'est absolument pas que ça. La Chambre offre un véritable accompagnement tout au long de la vie de l'entreprise. Nous agissons au plus proche des artisans pour les aider au quotidien. Nous n'exerçons aucune ingérence dans les affaires de la commune, nous apportons une expertise, une connaissance technique du terrain et du réseau, à disposition des communes et de leur tissu artisanal.

## **51 communes ont signé la charte de proximité, quelle en est la vocation ?**

Le but de la [charte en faveur d'une économie de proximité](#) est de faciliter la vie de l'entreprise artisanale sur la commune. Certaines communes le font très bien car elles ont pris conscience de l'importance de ces entreprises, mais d'autres ont besoin qu'on leur rappelle à quel point l'artisanat peut contribuer à faire rayonner leur territoire et son attractivité économique. Cette charte de proximité repose sur quatre axes majeurs. Le premier vise à faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label "Consommez local, consommez artisanal", pour la valorisation des produits locaux. Nous encourageons le grand public au travers d'actions de communication favorisant les circuits courts.

*« La CMAR offre un véritable accompagnement tout au long de la vie de l'entreprise. »*

Le second axe entend renforcer l'activité artisanale sur le territoire de la commune, notamment en aidant par exemple dans la création d'une zone artisanale. Nous avons par exemple collaboré dans le cadre de la ['Traversée des arts'](#) située dans le centre commercial de Monteux. Cette rue était totalement vide, nous avons apporté un soutien à la réimplantation des artisans d'art. C'est désormais une traversée dynamique et attractive. Les métiers d'art sont généralement de petites structures qui n'ont pas forcément les moyens financiers pour se lancer dans des projets. En se regroupant, elles mutualisent leurs efforts. Nous avons également un projet de réimplantation d'art dans la commune de [Cadenet](#), en collaboration avec le maire. Le 3e volet entend renouveler les entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprise. Nous mettons ainsi en contact des cédants et reprenants. Et enfin, l'ultime axe illustre la volonté de soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l'accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

## **La bonne volonté n'est-elle pas compromise par le manque de foncier sur notre territoire ?**

Un artisan n'a pas un grand besoin de foncier, comme je le dis souvent aux élus, il est inutile d'acheter des zones de 2000m<sup>2</sup>. Un artisan a besoin au bas mot de 300m<sup>2</sup>, c'est amplement suffisant pour son local et un emplacement de stationnement. En ce qui concerne le centre-bourg, les centres villes se sont vidés et le foncier existe. Selon moi, l'implantation d'un artisan, en centre ou en périphérie n'implique pas de réelle problématique.

## **Quelles sont vos actions pour pallier la crise sanitaire ?**

Nous avons mis en place un [DEAR](#) (Diagnostic entreprise artisanale de région), conjointement avec les

Ecrit par le 21 décembre 2024

six chambres de la région Sud. Cette prestation entièrement gratuite, propose au chefs d'entreprise un temps de réflexion, afin de porter un regard neuf sur leur activité. L'artisan bénéficie de pistes de développement durant une matinée. Nous ne nous immisçons pas dans la gestion de l'entreprise, nous montrons simplement que d'autres modalités d'action peuvent aboutir à une meilleure rentabilité et efficacité. Nous avons également mis en place l'action '[Déclic rebond](#)' afin d'accompagner les artisans dans leurs démarches administratives, notamment en rapport avec le PGE (Prêt garanti par l'Etat), les reports d'échéance de charges sociales, le dialogue avec la banque, la médiation de crédit avec la Banque de France. La finalité est de les accompagner dans ces démarches importantes. Le dispositif 'Déclic numérique', lui, vise à soutenir les artisans dans leur transition numérique, afin de conserver un minimum d'activité lorsque les locaux sont portes closes. Cela se traduit notamment par l'aide à la création de site internet ainsi qu'un éventail large de conseils numériques.

« Nous ne nous immisçons ni dans la gestion de la commune, ni dans celle de l'entreprise. »

## Proposez-vous des aides financières à destination des artisans ?

Si un artisan est en difficulté avec l'URSSAF (Unions de recouvrement des cotisations de sécurité sociale et d'allocations familiales), j'interviens en sa faveur. Beaucoup d'artisans sont en déprime, en repli sur soi, mais malheureusement, nous ne pouvons les accompagner financièrement. Pour cela, il existe les aides de l'Etat qui ont permis de sauver énormément d'entreprises, dois-je le souligner. En effet, nous sommes à -30% de cessations d'entreprise. Toutes ces entreprises sont encore la grâce aux aides étatiques. J'ai rencontré le directeur de la Banque de France récemment, il est vrai que certaines banques remettent la pression en laissant entendre qu'il faudrait commencer à rembourser le PGE. C'est une pression supplémentaire pour les chefs d'entreprise, qui affichent une reprise d'activité plus que timide et ne peuvent toujours pas faire face à leurs charges.

## Un exemple de dispositif de circuit court ?

Nous avons signé une convention avec la ville [d'Avignon](#), mettant en relation les cantines scolaires et la [Confédération de boulangers et pâtisseries du Vaucluse](#). Un regroupement de 4 à 5 boulangers fournissent le pain aux élèves. Nous avons également un partenariat avec le campus d'Avignon, il est important de souligner que la CMAR gère en gestion le plus gros campus de Paca avec pas moins de 1200 jeunes. La ville d'Avignon nous fournit de la viande que les jeunes transforment et mettent à disposition des cantines. Nous travaillons également avec [Serge Andrieu](#), maire de Carpentras, dans le cadre d'une signature avec la Cove (Communauté d'Agglomération Ventoux Comtat Venaissin) au sujet de la problématique des déchets de bâtiment, de concert avec la société [Lafarge](#).

## Le mot de la fin ?

Je souhaite tout de même terminer sur une note d'espoir. Les artisans se battent, beaucoup d'entreprises ont été sauvées, l'économique tend à repartir. Nous faisons le maximum pour aider nos entreprises car



Ecrit par le 21 décembre 2024

elles font partie du patrimoine culturel, culinaire. Les chiffres le prouvent : 4 milliards de chiffre d'affaires dans le Vaucluse générés par l'artisanat, on ne peut pas s'en passer...

## **Le foncier, nerf de la guerre selon Nicolas Paget, maire de Courthézon**

Nicolas Paget, maire de Courthézon, justifie son action sur la base d'un constat : « la vie commerçante est le cœur battant d'une commune, nous avons un rôle à jouer dans la dynamique commerçante de nos villages. » Parmi les dispositifs adoptés par l'édile : l'exonération du droit des terrasses afin de soutenir les commerçants et bars, un slogan 'consommez bons, consommez Courthezon' incitant aux circuits courts, un livret regroupant les coordonnées des commerçants (ouverts et 'Click & Collect'), une réorientation des achats publics, etc.

« Nous avons de plus en plus de demandes d'installation, mais nous souffrons du foncier. Renforcer l'attractivité artisanale repose sur le foncier et l'urbanisation, transformer en local commercial à coût modéré pour inciter à installer. Nous avons par exemple transformé l'ancienne caserne des pompiers en local commercial qui accueillera dans les prochains mois une supérette, un fromager et d'autres activités. » Le maire confirme la disponibilité de locaux en intramuros mais souligne le manque cruel de locaux vacants en périphérie, où les places de stationnement représentent un atout commercial majeur. « A Courthézon, nous disposons d'une zone d'activité attractive à proximité de l'A7 et de l'A9. Chaque semaine, nous enregistrons une nouvelle demande d'installation, avec la [Communauté de communes du Pays Réuni d'Orange](#). Notre objectif est d'agrandir ces zones d'activité. » La commune a par ailleurs participé au Fonds Covid Résistance, afin de soutenir son tissu économique.

Écrit par le 21 décembre 2024



La ville de Courthézon est désormais signataire de la charte en faveur d'une économie de proximité