

Ecrit par le 2 avril 2025

Food'in : un totem pour l'agro-alimentaire régional à Avignon



Inauguration du bâtiment [Food'in](#), à la fois pôle d'excellence et force de frappe de l'agro-alimentaire de la Région Sud à Avignon.

D'habitude, pour lancer un chantier, on pose une première pierre ou un parpaing. Là, le 9 octobre 2023, truelle en main, [les élus ont recouvert de ciment une brique en terre crue](#), symbole d'un futur bâtiment écologique, respectueux de l'environnement.

4 milliards d'euros de chiffre d'affaires

Ce site, [Food'in](#), rassemble 3 composantes : l'ARIA (Association régionale des industries alimentaires), [le](#)

Ecrit par le 2 avril 2025

CRITT (Centre régional de l'innovation et de transfert de technologie) et l'**IDRIA** (Institut de formation régional de l'industrie alimentaire) qui représentent à ce jour en Provence-Alpes-Côte d'Azur 215 entreprises, 9 500 salariés et un chiffre d'affaires de 4Mds€.

Sur ce même lieu, tout est concentré pour offrir une gamme complète de services, un réseau dynamique et innovant qui favorise la coopération et la mutualisation des actions dans le secteur agro-alimentaire. Un éco-système auquel collaborent notamment Vaucluse Provence Attractivité, la CCI 84, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Business France.



Crédit photo: Food'in

Ecrit par le 2 avril 2025



Crédit photo: Food'in

Performance, qualité des produits, recherche et développement, commercialisation, marketing, ressources humaines, dans cet immeuble, tout est pris en compte dans un esprit vertueux et respectueux de l'environnement et du personnel qui y travaille.

Au cours de la visite des 1 200m² de ce bâtiment 'Totem' de l'agro-alimentaire, dans le Logistic Lab, on trouve un entrepôt logistique reconstitué qui va former les salariés, les demandeurs d'emplois et les jeunes à préparer les commandes, à gérer et fluidifier le flux des marchandises, à certifier la traçabilité des colis en temps réel. A côté, dans le Cook Lab sont installés robot-cuiseur, micro-ondes, autoclave, on contrôle la qualité de la nourriture et on certifie la sécurité alimentaire des produits. Pour l'accueil et les réunions, les noms n'ont pas été donnés au hasard, on est en Provence et les salles s'appellent 'Ratatouille', 'Calisson', 'Pistou', 'Panisse' et 'Fougasse'.

Écrit par le 2 avril 2025



Crédit photo: Grand Avignon

Pour l'architecture, c'est le cabinet 'Ateliers A+' basé à Nîmes et à Montpellier qui a été chargé du chantier. Clément Rabourdin a géré avec son équipe un BDM or (Bâtiment durable méditerranéen), label pour bâtiment de haute qualité, durable, économe où il n'y a pas de climatisation, où l'air circule, où l'utilisation de terre crue régule l'humidité sur les 3 étages. « Nous avons du béton ciré, du bois des Alpes, des abat-son en lin pour atténuer le bruit, un atrium avec un puits de lumière. Sur la façade côté nord, de petites fenêtres-meurtrières verticales pour limiter l'impact du mistral. En revanche, côté sud, on a installé de larges baies vitrées horizontales pour laisser entrer la lumière mais pas forcément le soleil, grâce à des ombrières. On a travaillé comme si c'était pour nous. Le parking avec des bornes de recharge pour véhicules électrique est arboré, on a planté des fruitiers mais aussi du thym, du romarin de la lavande. On a même créé des nichoirs à martinets et deux fois par jour un enregistrement est diffusé pour les attirer dans ces abris ». L'architecte conclut : « 2 100€ le m2, c'est une gageure pour un chantier de cette qualité ».

Ecrit par le 2 avril 2025



Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud. Crédit : Andrée Brunetti

Bénédicte Martin, qui représente la Région Sud évoque l'éco-système agro-alimentaire de cette terre de Vaucluse, avec ses lycées agricoles, ses chercheurs et scientifiques de l'Inrae, ses ingénieurs de l'Isema et de l'Isara, son Pôle Terralia. Tout concourt à ce que ce site agro-alimentaire soit un centre d'expertise et d'excellence.

La Caisse d'Epargne a consenti un prêt de 1,7M€, la Région a avancé 660 000€, le Grand Avignon 558 000€. Au-delà des clivages politiques, tous les partenaires ont financé un outil unique, destiné à booster l'agro-alimentaire, qui est l'un des atouts majeurs du Vaucluse.

Fanny Mondet, chercheuse à Avignon, reçoit le Laurier 'Espoir scientifique' de l'INRAE

Ecrit par le 2 avril 2025



Au cours du mois de novembre, l'[Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement](#) (INRAE) a remis ses Lauriers qui mettent en lumière le travail de ceux qui soutiennent les missions de recherche de l'Institut. Pour cette 5^e édition, six prix ont été attribués dont un à une chercheuse de l'INRAE PACA à Avignon.

Pour la 5^e édition des Lauriers INRAE, c'est un jury international qui a attribué chaque prix. Ce jury était composé de Pr [Philippe Gillet](#), président du conseil scientifique d'INRAE (président du Jury des Lauriers d'INRAE), Pr [Deirdre Hennessy](#), de l'Université de Cork en Irlande, Pr [Paul Leadley](#) de l'Université Paris-Saclay en France, Pr [Alan Matthews](#) de Trinity College en Irlande, Pr [Annick Mercenier](#) de NutriLeads en Suisse, Pr Teresa Ferreira de l'Université de Lisbonne au Portugal, et de Pr [Annapaola Rizzoli](#) de la Fondation Edmund Mach en Italie.

Les dossiers des lauréats ont été évalués selon plusieurs critères tels que l'impact des travaux menés dans la thématique de recherche, la créativité, la collaboration interdisciplinaire et l'application pratique des résultats. En tout, ce sont six Lauriers qui ont été attribués : le Grand Prix, le Laurier collectif 'Impact de la recherche', le Laurier 'Innovation pour la recherche', le Laurier 'Espoir scientifique', le Laurier 'Défi scientifique', et le Laurier 'Appui à la recherche'.

Ecrit par le 2 avril 2025



Les lauréats et les membres du jury. ©INRAE

Une chercheuse d'Avignon parmi les lauréats

Parmi les chercheurs récompensés, il y a [Fanny Mondet](#), de l'[Unité de recherche Abeilles et environnement](#) à l'INRAE Provence-Alpes-Côte d'Azur à Avignon, qui est qualifié de 'Médecin des abeilles'. « Fanny Mondet nous enthousiasme par sa connaissance des soins à apporter aux abeilles pollinisatrices si précieuses pour notre environnement », explique l'Institut.

La chercheuse a découvert une passion pour les abeilles lors d'un stage de master en biosciences en Nouvelle-Zélande. Elle leur a consacré sa thèse et a décidé de poursuivre ses recherches sur ces insectes à l'INRAE. Fanny cherche à comprendre le comportement collectif des abeilles en colonie, notamment face à leur premier ennemi, le Varroa, un petit acarien qui les vampirise et qui entraîne la perte de production et de groupes d'abeilles. Face à ce nuisible, les abeilles adoptent un comportement de défense méthodique, presque hygiénique. « Notre hypothèse est que les abeilles s'assurent en permanence de la bonne santé de la colonie », explique Fanny Mondet. Ainsi, le travail de la chercheuse repose sur une interrogation : pourquoi certaines colonies ont ce comportement et d'autres non ?

Ce travail de recherche fastidieux devrait permettre d'apporter des solutions innovantes pour les

Écrit par le 2 avril 2025

apiculteurs qui pourront alors sélectionner les futures colonies, basées sur leur capacité à se défendre. Ces recherches devraient aussi permettre l'élaboration de nouveaux médicaments pour les abeilles

(vidéos) « Food'in » booste les relations entre la filière agricole et le consommateur

Ecrit par le 2 avril 2025



Tous les acteurs des entreprises agro-alimentaires de la Région Sud se sont réunis en congrès annuel à Montfavet pour échanger sur les enjeux de cette filière d'excellence. Le réseau « [Food'in](#) » qui regroupe 230 entreprises de Provence-Alpes-Côte d'Azur est une véritable force de frappe entre l'[ARIA \(Association Régionale des industries Alimentaires\)](#), le [CRITT \(Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie\)](#) et l'[IFRIA \(Institut de Formation](#)

Écrit par le 2 avril 2025

Régional de l'Industrie Alimentaire).

Cette offre commune de services est là pour aider les entreprises de cette filière (produits sucrés, salés, en grains, carnés, transformés, boissons, épicerie) à être encore plus performantes, innovantes dans un monde de concurrence toujours plus âpre. Preuve de cette synergie, le futur bâtiment « Food'in », lieu « Totem » au coeur d'Agroparc qui accueillera sur 1 100m² les équipes de ses 3 composantes avec des bureaux partagés, un laboratoire de recherche et développement, des ateliers de logistique et un magasin de vente virtuel. D'un coût de 2M€, labellisé « Bâtiment Durable Méditerranéen », il est en cours de construction avec des matériaux bio-sourcés et il offrira à la fois un faible impact carbone et une forte inertie thermique. Il devrait être opérationnel début 2025 avec, pour l'architecte d'intérieur qui l'a conçu, une prise en compte maximale de la qualité de vie au travail.

[Food'in : le pôle d'excellence de la filière agroalimentaire de la région Sud sort de terre à Agroparc](#)

Le président du Grand Avignon, Joël Guin a insisté sur la spécificité de l'éco-système avignonnais avec l'[INRAE](#), l'Université, l'[ISEMA](#), l'[ISARA](#), le Pôle d'Excellence de la Naturalité et de l'Alimentation, la [Chambre d'Agriculture](#), le [lycée agricole François Pétrarque](#), la présence d'entreprises agro-alimentaires et bientôt « [Vitamin'A](#) » un pool de formations de l'infra Bac Bac+5 pour plus de 5 700 étudiants d'ici 2030 avec 26 cursus tous'azimuts, « De la production au consommateur » (près de 10M€ subventionnés à 70% par l'Etat). De son côté [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud a rappelé que la filière agro-alimentaire ce sont 30 000 emplois, 9Mds€ de retombées économiques, des produits alimentaires sains, de la qualité, de la traçabilité et de l'exportation.

Ecrit par le 2 avril 2025



[Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud

Plusieurs tables rondes se sont succédé pour valoriser le fruit du travail des entreprises agroalimentaires, vendre au meilleur prix, tester et se former aux pratiques de la mise en valeur des produits en rayon, aux techniques de vente, améliorer les flux logistiques entre l'entrepôt et le magasin. Un des participants a parlé des logiciels capables d'informatiser des informations complexes et qui font gagner du temps et d'experts-partenaires qui rédigent, à peu de frais, un cahier des charges selon un processus standard qui aide ceux qui aident les entrepreneurs. Une révolution 4.0 en somme.

Ecrit par le 2 avril 2025



Le président de l'IFRIA, [Michel Dollé](#)

La Recherche et le Développement aussi ont été abordés. La nouvelle présidente du CRITT, [Charlotte Trossat](#) qui dirige la conserverie « Local en bocal » a évoqué ses 1ers tests de recettes en cuisine, puis son évolution, sa montée en compétence, étude des barèmes de stérilisation, apport de protéines, goût des aliments, taille des portions, emballage, marketing et l'innovation qui font qu'un produit séduit et que l'entreprise réussit à grandir. D'ailleurs, [Caroline Rouveyrol](#) experte en RD a insisté « Proposer de nouveaux produits n'est pas une option, c'est une nécessité absolue. Le consommateur change, nous devons évoluer avec lui et proposer autre chose tout en nous adaptant aux normes comme aux coûts de production ».

Écrit par le 2 avril 2025



La nouvelle présidente du CRITT, [Charlotte Trossat](#)

Le directeur du [CTCPA \(Centre technique agro-alimentaire\)](#) basé près de l'aéroport d'Avignon, [Jean-Claude Dussaud](#) a parlé de l'expertise de ses collaborateurs « Avec une centaine de professionnels et 6M€ de matériel, nous pouvons apporter, à moindre coût, au patron d'une petite entreprise qui n'a pas forcément beaucoup de moyens pour la développer, des solutions 100% sur-mesure pour son futur produit, le process de fabrication et de mise sur le marché. Tout en préservant la qualité gustative, l'apport nutritionnel et la sécurité alimentaire ».

Une autre table ronde s'est concentrée sur la réalité virtuelle. [Loïc Lextrait](#), directeur général d'[Evaveo](#) à Lyon propose de former des équipes de façon ludique, en innovant sans manipuler les produits, sans

Ecrit par le 2 avril 2025

gâcher la viande ou les légumes grâce à des simulateurs techniques. « L'apprenant est isolé dans une bulle avec son casque image & son et il mémorise très vite son apprentissage ». [Sabrina Juillan \(IFRIA\)](#) évoque des visites virtuelles en entreprise, comme chez « Charles & Alice », dans les ateliers de production et de maintenance, avec leurs règles de sécurité et d'hygiène drastiques qui dérangent moins en numérique qu'in situ.



Le président de l'ARIA, Sud, [Martin Guinchard](#)

De son côté, [Sandrine Facon](#) de la Conserverie provençale « Davin » à Carpentras, a expliqué comment,

Ecrit par le 2 avril 2025

depuis 1988, l'entreprise a su élargir sa compétence et sa clientèle en misant sur les circuits courts et surtout en innovant. « Depuis 2016, elle s'est lancée dans la production de produits pour bébés. Pour sécuriser totalement cette Baby Food, ces purées de légumes, de viande et de fruits, nous avons acquis une machine à rayons X venue du Japon et qui détecte plastique, métal, éclats de verre, os, cartilage, bref tout corps étranger. Certes, à l'époque, elle nous avait coûté 75 000€ mais elle nous a permis de gagner nombre de parts de marchés à l'étranger. »

Une cérémonie de remise des « Prix Alim'Acteurs » a suivi avec 4 distinctions en matière de RH (ces Relations que l'on dit Humaines).

Pour la Santé et la Sécurité, c'est l'entreprise « [Actimeat](#) » (Manosque) spécialisée dans la découpe de carcasses de viande qui propose à ses salariés un « ergo-squelette » qui soulage leurs dos et fait notablement baisser les fameux TMS (troubles musculo-squelettiques). Les accidents du travail ont réduit de 80% et le taux d'absentéisme de 20%.

« [Terre d'Oc](#) », dans les Alpes-de-Haute Provence également, qui conçoit des produits pour le corps et le bien-être se préoccupe aussi du bien-être de ses salariés a reçu le Prix « Marque Employeur ». [Laure Vincent](#), présidente de cette entreprise éco-responsable, éthique et solidaire précise « Nous avons très peu de turn-over, nous écoutons chacun de nos collaborateurs, nous prenons en compte ses suggestions, comme par exemple accorder 3 jours au parent d'un enfant malade ». Cette empathie, c'est notre colonne vertébrale ».

« [Le Beau Geste](#) », biscuiterie du Thor créé et dirigé par [Fleur Masson](#), a été distingué dans la catégorie « Formation » pour son aide à des personnes en insertion.

Enfin le 4ème prix et Coup de Coeur a été décerné à « [Lökki](#) » (sur le MIN de Cavaillon), qui se dit « éleveur de bulles » et qui fabrique depuis 10 ans des boissons fermentées et pétillantes. Avec une gamme originale de parfums (rose, hibiscus, gingembre, fraise-basilic, bergamotte). Et surtout, les jeunes patrons, [Nina Lausecker](#) et Sebastian Landaeus sont très impliqués dans la RSE (responsabilité sociale et environnementale) avec leur vingtaine de salariés. Ambiance solidaire et bienveillante lors de leurs séances de brain-storming, les « agoras », deux fois par an. C'est une forme de management collaboratif, horizontal, pas vertical à la Jupiter... Toute initiative est soumise à co-construction, en gouvernance partagée. Certains feraient bien de s'en inspirer!

Le congrès annuel a duré près de 4 heures avec, au programme de cette riche matinée, les Assemblées Générales ordinaires et extraordinaires des 3 composantes (ARIA, CRITT et IFRIA). Pour la prochaine fois et grâce aux votes des AGE, cette étape statutaire et donc obligatoire, le vote se déroulera en amont du congrès pour laisser encore plus de temps aux échanges.

Contact : www.foodinpaca.com

GeEAUde : l'Histoire d'eau bien en chaire de l'université d'Avignon



Avignon université vient d'inaugurer une nouvelle chaire universitaire. Il s'agit de GeEAUde, une structure unique en France dédiée aux eaux souterraines. Avec le changement climatique, mieux connaître ces ressources constituant la quasi-totalité de nos réserves d'eau douce devient un enjeu indispensable. Encore plus en Vaucluse où cet approvisionnement provient presque exclusivement des eaux souterraines. Objectif : se doter d'outils permettant notamment aux décideurs politiques de mieux gérer cette ressource vitale.

Avec GeEAUde, l'université d'Avignon dispose donc désormais d'une 4^e chaire partenariale après celles consacrées à l'IA (étudier l'humain au travers des technologies du langage), la Chimie verte & durable du végétal (labellisée Unesco) et les Gif (Géodata immobilier foncier).

Consacrée aux eaux souterraines, ce nouvel outil unique en France regroupant le monde universitaire et des partenaires socio-économique intervient sur la « Dynamique des ressources en eau souterraine et

Ecrit par le 2 avril 2025

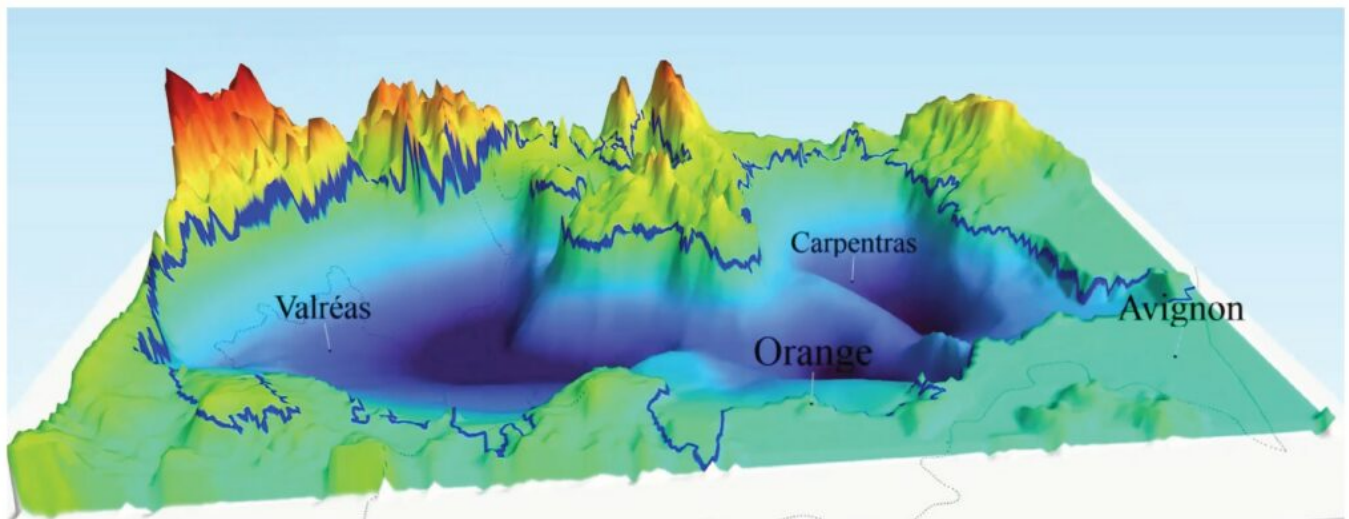
interactions avec les écosystèmes associés ».

En clair, « il s'agit de savoir ce qu'il y a sous nos pieds », résume [Carole De Souza](#), directrice de l'Institut Agrosociences, environnement et santé d'[Avignon université](#) à Agroparc.

« L'eau souterraine, c'est un trésor invisible. »

Konstantinos Chalikakis, porteur de la chaire GeEAUde

L'enjeu est de taille puisque les eaux souterraines représentent près de 99% des réserves d'eau douce liquide de la planète. Actuellement, elles fournissent 25% de toute l'eau douce utilisée par les êtres humains en moyenne dans le monde. En France, elles représentent 53% de l'utilisation totale en eau potable, agriculture et industrie. Et en Vaucluse, les eaux souterraines constituent 96% des sources d'approvisionnement dans le département en matière d'eau potable.



En Vaucluse, 96% des ressources utilisées pour la consommation, l'industrie et l'agriculture proviennent des eaux souterraines. ©DR

Un enjeu vital pour notre avenir

« L'eau souterraine, c'est un trésor invisible, explique [Konstantinos Chalikakis](#), enseignant chercheur au sein d'Avignon université et porteur de la chaire GeEAUde. Mais parce qu'on ne la voit pas, on pense parfois qu'elle n'existe pas. Cette méconnaissance, c'est la raison principale pour laquelle cette ressource est souvent mal gérée. »

Présentant l'avantage d'être mieux protégées que les eaux de surface comme les rivières et les lacs, elles constituent pourtant une ressource stratégique pour l'alimentation en eau potable et le maintien des écosystèmes.

« Toutefois, les eaux souterraines, ainsi que les bénéfices directs et indirects qu'elles procurent, passent

Ecrit par le 2 avril 2025

trop souvent inaperçus ou sont ignorés. Ces ressources naturelles, essentielles pour l'homme et les écosystèmes, restent mal comprises, sous-évaluées, et surexploitées. Cette situation critique s'accroît en contexte méditerranéen », insiste Konstantinos Chalikakis.



Le porteur de la chaire GeEAUde Konstantinos Chalikakis dit 'Kostas', également enseignant chercheur au sein d'Avignon université, directeur adjoint de l'UMR-EMMAH (Unité mixte de recherche-Environnement méditerranéen et modélisation des agrohydro-systèmes), directeur du laboratoire d'hydrogéologie et responsable équipe hydro. ©DR

Les objectifs de cette chaire universitaire unique en France

L'objectif de la nouvelle chaire est « de développer, tester et promouvoir des outils et des approches globales pour caractériser et modéliser les ressources en eau souterraine, ainsi que proposer des stratégies de gestion durable adaptées au contexte méditerranéen dans le cadre des changements globaux. »

Pour cela, outre Avignon université, GeEAUde s'appuie sur deux autres membres fondateurs de premier plan : le département Aqua de l'[Inrae](#) (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), organisme de recherche leader mondial dans son domaine, et l'[IFP Energies nouvelles](#), autre acteur mondial majeur dans la recherche de l'énergie et de l'environnement.

Le but étant favoriser la transmission des connaissances et le partage de la collecte des données en fédérant chercheurs, décideurs, politiques, gestionnaires industriels et utilisateurs de l'eau afin de développer des outils d'aide à la décision ainsi que de gestion durable et équitable des ressources en eau

Ecrit par le 2 avril 2025

souterraine.

De nombreux partenaires locaux

Conscient de l'importance de la démarche, plusieurs acteurs locaux ont, eux aussi, fait le choix de rejoindre GeEAUde comme [le Conseil départementale de Vaucluse](#), la Communauté d'agglomération du [Grand Avignon](#), le syndicat des eaux [Rhône-Ventoux](#), lele [Syndicat mixte du bassin des Sorgues](#) ainsi que les groupes nationaux [Suez](#) et [Veolia](#).



Les membres partenaires et associés de GeEAUde. ©DR

« Le Département de Vaucluse est particulièrement sensibilisé aux problématiques de l'eau, rappelle [Christian Mounier](#), président de la commission agriculture, eau et alimentation. Nous avons d'ailleurs initié fin 2022 des Etats généraux de l'eau afin de mener une réflexion concrète sur la préservation de la ressource et la sécurisation de l'approvisionnement en eau du Vaucluse. C'est donc une évidence que nous figurions dans cette nouvelle chaire. »

« Le Grand Avignon est directement intéressé par la problématique de l'eau, complète pour sa part [Jérôme Gelly](#), directeur général des services techniques de l'agglomération. Avec nos 173 000 abonnés approvisionnés par 10 millions de m³, la Gemapi (Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations), l'irrigation, l'assainissement... l'agglomération est totalement concernée par ces thématiques. »

Même constat auprès des syndicats ayant rejoint GeEAUde : « Nous desservons 180 000 personnes dans 37 communes, indique [Julia Brechet](#), directrice de Rhône-Ventoux. Nous prélevons 13,5 millions de m³

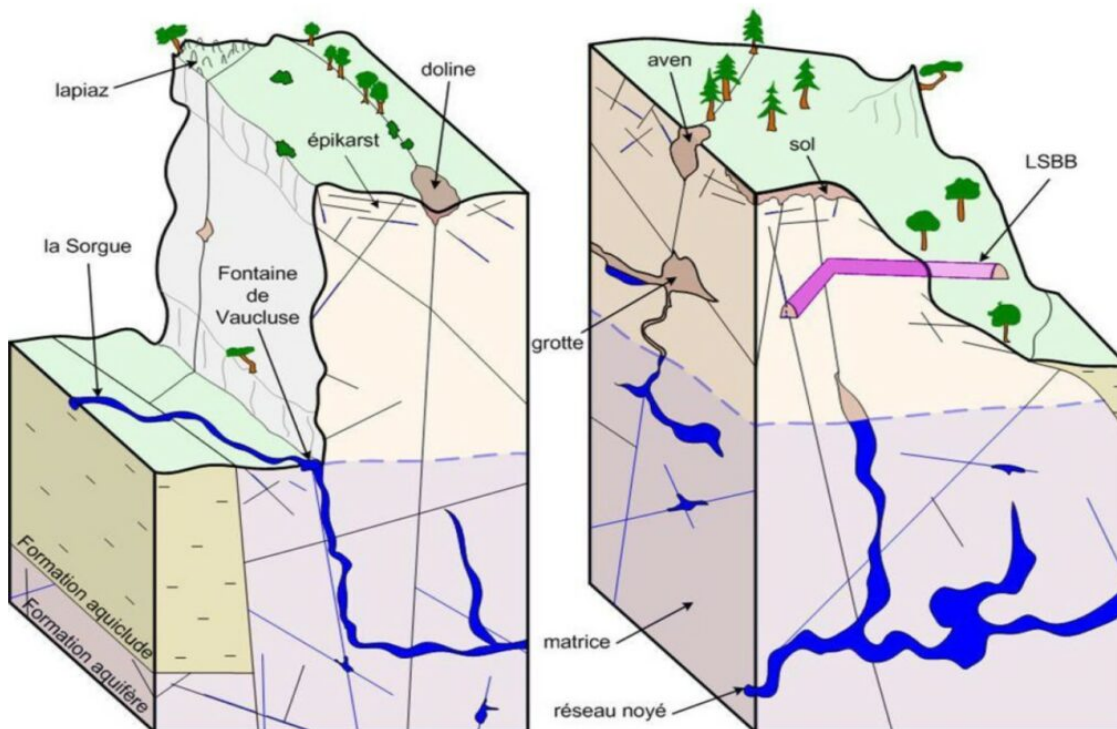
Ecrit par le 2 avril 2025

dont plus de 12 millions de m³ proviennent d'eaux souterraines. Nous sommes donc sensibles à cette problématique puisque nous nous sommes déjà engagés dans cette démarche dès 2016 en recrutant un hydrogéologue. »

« On s'intéresse beaucoup aux réseaux des Sorgues en surface, explique [Laurent Rhodet](#), directeur du Syndicat mixte du bassin des sorgues, mais on doit mieux comprendre ce qui se passe en dessous comme à la fontaine de Vaucluse dont le volume baisse de plus en plus. »

A la découverte des hydrosystèmes méditerranéens et vauclusiens

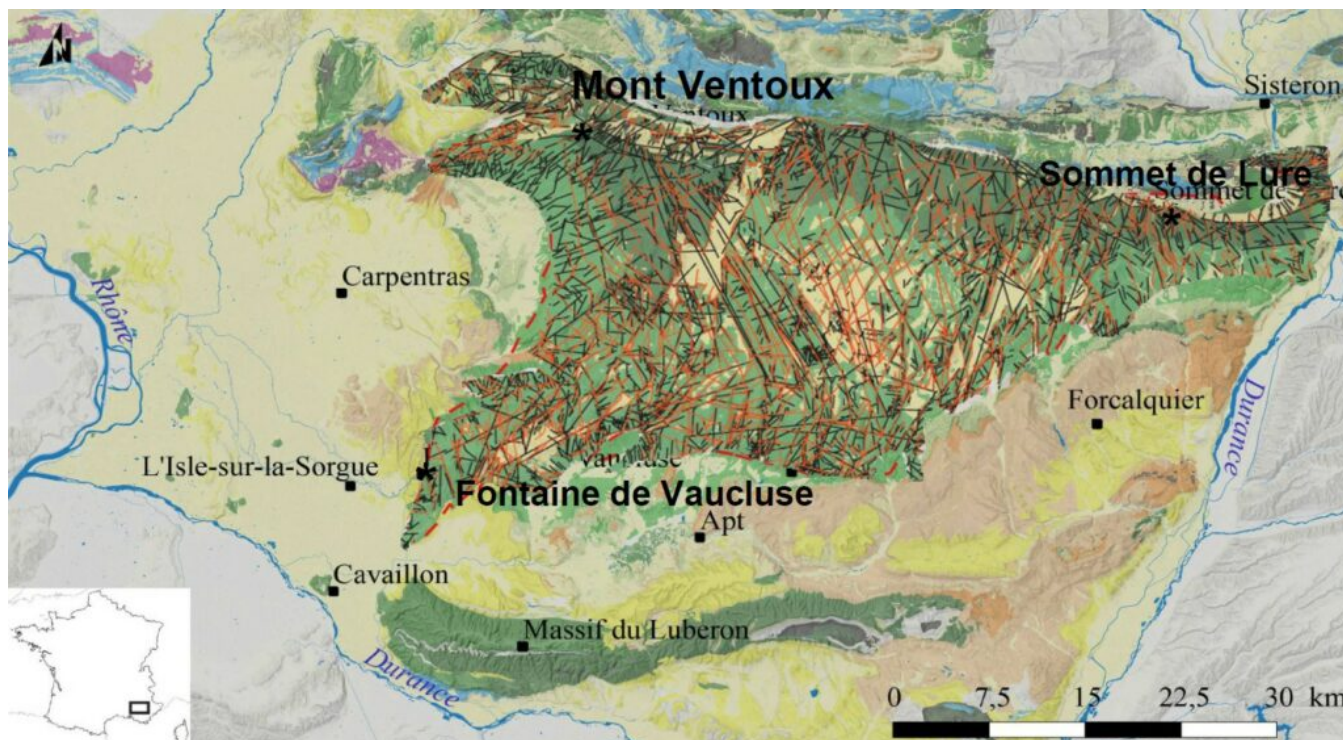
Dans un premier temps, GeEAUde va se concentrer plus spécifiquement sur 3 types d'hydrosystèmes souterrains caractéristiques du pourtour et des îles méditerranéennes. Il s'agit des aquifères karstiques, des aquifères alluvionnaires et des aquifères sédimentaires profonds. Trois types de système que l'on retrouve dans le Vaucluse.



La Fontaine de Vaucluse représente l'unique exutoire d'un hydrosystème particulièrement complexe. ©DR

Les aquifères karstiques sont formés principalement au sein de roches carbonatées. Ces hydrosystèmes souterrains présentent plusieurs particularités. Ils ont une importante capacité de stockage d'eau et les écoulements souterrains sont dominés par deux tendances : une dynamique d'écoulement lente et une rapide. La Fontaine de Vaucluse est un exemple d'aquifères karstiques ne présentant qu'un unique exutoire.

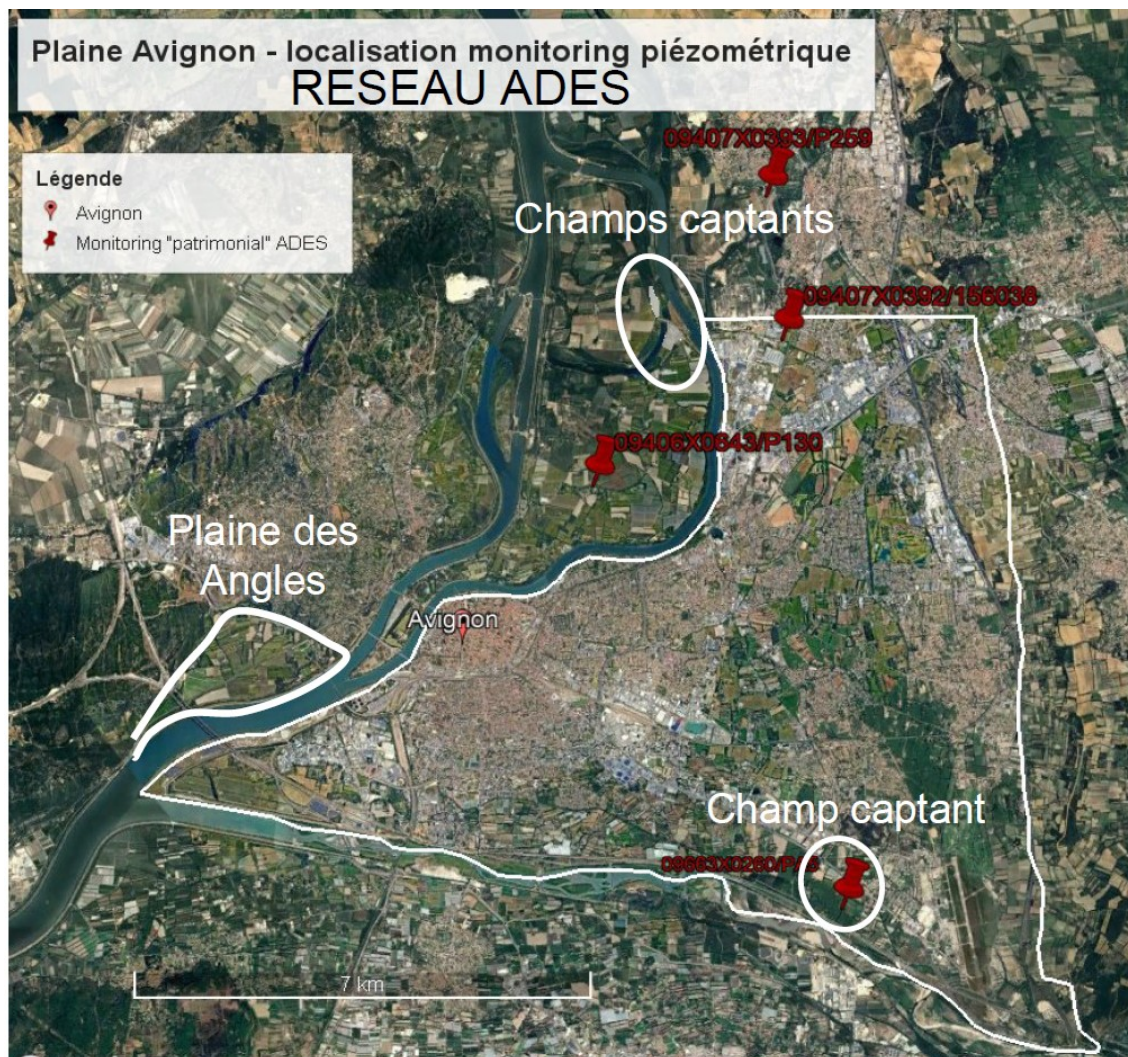
Ecrit par le 2 avril 2025



L'Hydrosystème de Fontaine de Vaucluse représente un bassin d'alimentation de 1 162 km² affichant le plus fort débit moyen interannuel de France et l'un des premiers d'Europe. ©DR

Pour leur part, les aquifères alluvionnaires sont des formations géologiques constituées de sédiments (graviers, sables, limons et argiles) qui se sont accumulés au fil du temps dans les lits de rivières et les plaines inondables comme la plaine d'Avignon ou celle de la Crau. Ces aquifères sont souvent situés à faible profondeur sous la surface du sol, et leur eau est généralement plus accessible que celle des aquifères profonds. Ils sont donc largement utilisés pour l'approvisionnement en eau potable, l'irrigation, l'industrie et la production d'énergie. Ces aquifères alluvionnaires peuvent se recharger rapidement en période de pluie et leur niveau d'eau peut varier considérablement en fonction des conditions climatiques locales.

Ecrit par le 2 avril 2025



Depuis le Rhône, il faut 49 jours pour recharger les champs captant de la Barthelasse. Il faut compter 10 000 ans pour l'aquifère sédimentaire profond du Miocène de Carpentras... ©DR

Enfin, les aquifères sédimentaires profonds, comme celui du Miocène de Carpentras, sont des formations géologiques souterraines constituées de couches de sédiments et de roches perméables situées à des profondeurs importantes, souvent plusieurs centaines de mètres sous la surface du sol (ex. aquifère du Miocène de Carpentras). L'eau contenue dans ces aquifères est généralement plus ancienne et ils sont généralement très long à se recharger. Les aquifères sédimentaires profonds représentent des systèmes très fragiles souvent utilisés pour l'approvisionnement en eau potable, l'industrie et la production d'énergie, car ils peuvent contenir des quantités importantes d'eau.

Ainsi en Vaucluse, un hydrosystème aquifère alluvionnaire comme celui d'Avignon pourra mettre 49 jours à se reconstituer, de l'eau du Rhône vers les champs captant de la Barthelasse, contre 10 000 ans pour

Ecrit par le 2 avril 2025

l'aquifère sédimentaire profond du Miocène de Carpentras. Vu le temps que cela peut prendre, on voit alors mieux l'intérêt de saisir comment ces systèmes fonctionnent. Tout le travail de la chaire va donc consister à comprendre les différentes interactions entre hydrosystèmes souterrains et écosystèmes associés, les processus de remplissage, la vulnérabilité aux risques (contamination par une pollution et surexploitation notamment) ainsi que la pérennisation et l'exploitation durable.

« Il est essentiel d'agir collectivement et de manière coordonnée. »

« GeEAUde va nous permettre de mettre en place des bases de données ainsi que de développer des outils pour étudier les évolutions des ressources en eau souterraine et modéliser le comportement des aquifères », complète Konstantinos Chalikakis.

« L'intérêt est de décloisonner les informations et de renforcer notre capacité à échanger », insiste [Alexandre Duzan](#), directeur général adjoint Sondalp-Hydroforage chez Suez qui rappelle l'urgence à agir « quand on sait que le débit du Rhône a baissé de 15% depuis les années 1970 ».

Même prise de conscience pour [Eric Lahaye](#), directeur régional chez Veolia : « Lors de la tempête Alex en 2020, nous avons constaté des niveaux de moins 5 à moins 7 mètres sur des ressources que l'on croyait presque inépuisables. »

« Pour faire face à cette situation critique qui s'accroît en contexte Méditerranéen, il est donc essentiel d'agir collectivement et de manière coordonnée », poursuit Konstantinos Chalikakis.

Et ce d'autant plus que cet 'or bleu' a aussi une valeur économique importante car il est utilisé pour une grande variété d'activités, notamment l'agriculture, l'industrie, la production d'énergie et l'approvisionnement en eau potable. S'il devient plus rare, cela peut entraîner des conflits entre les différents utilisateurs de l'eau.

Ecrit par le 2 avril 2025



'L'or bleu' constitue un trésor quasi-invisible situé principalement sous le sol de Vaucluse. ©DR

Au final, GeEAUde ambitionne de développer et partager les outils permettant une gestion durable de ces ressources souterraines. « Une nappe, c'est une copropriété qui appartient à tout le monde, confirme Alexandre Duzan. Il y a donc un vrai enjeu de gouvernance. » C'est certainement pour cela que la Ville d'Avignon, la Région Sud ou encore la Maison régionale de l'eau ont d'ores et déjà annoncé leur volonté de rejoindre cette chaire qui représentera un investissement pour l'Université mobilisant 1,5M€ sur 5 ans.

« Des conséquences directes sur la sécurité alimentaire et la stabilité politique. »

L'urgence est là puisque le rapport du Programme des Nations Unies pour l'environnement (UNEP) alerte depuis de 2021 sur les conséquences directes sur la sécurité alimentaire et la stabilité politique d'une mauvaise gestion voir d'un épuisement de ces ressources souterraines. Le rapport souligne également la nécessité de renforcer la gouvernance et la gestion, en s'appuyant sur des pratiques durables et équitables pour répondre aux besoins des populations locales.

« Il est actuellement reconnu que les ressources en eau souterraine en Méditerranée sont soumises à de nombreuses pressions telles que la surexploitation, la contamination et la modification des précipitations, expliquent les équipes de GeEAUde. En effet, le changement climatique engendre des modifications des régimes hydrologiques comme la répartition annuelle des pluies et de leur intensité, ou l'augmentation de l'évaporation. De manière indirecte, en contribuant à la montée du niveau marin, ces changements

Ecrit par le 2 avril 2025

globaux génèrent des interactions de plus en plus fortes entre eaux douces souterraines et eaux marines. »



Les membres fondateurs de GeEAUde (de gauche à droite) : *Georges Linarès, président d'Avignon université* *Konstantinos Chalikakis, porteur de la chaire*, *André Chanzy, directeur de recherche INRAE et directeur de l'UMR EMMAH*, ainsi qu'*André Fournon, ingénieur R&D de l'IFPEN*.

Filière cerise : le sénateur de Vaucluse et des chercheurs de l'INRAE lâchent des parasitoïdes à Malaucène

Ecrit par le 2 avril 2025



Au début du mois de mai, le sénateur de Vaucluse [Lucien Stanzione](#), qui milite pour sauver la filière cerise, a invité [Frédéric Tenon](#), maire de Malaucène, [Dominique Plancher](#), maire de Venasque et représentante de toutes les communes productrices de cerises, ainsi que [Nicolas Borowiec](#) et son équipe de chercheurs de l'[INRAE de Sophia Antipolis](#) à lâcher de parasitoïdes dans des cerisiers à Malaucène.

Depuis deux ans, Lucien Stanzione interpelle l'Etat, mais aussi la Région Sud et le Département de Vaucluse concernant l'avenir incertain de la filière cerise, qui est menacée par la *Drosophila suzukii*, aussi appelée « le moucheron asiatique », qui touche notamment la cerise de bouche et d'industrie. Des interpellations qui semblent commencer à porter leurs fruits puisque [le sénateur de Vaucluse a pu rencontrer Marc Fesneau](#), ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'année dernière pour lui faire part de ses inquiétudes.

Le 6 mai dernier, plusieurs chercheurs de l'INRAE, invités par Lucien Stanzione, se sont rendus à Malaucène afin de tester des parasitoïdes contre le moucheron asiatique. Les parasitoïdes locaux n'étant pas réellement efficace sur cet insecte, les chercheurs misent plutôt sur une stratégie d'acclimatation de parasitoïdes exotiques nommés « 'Ganaspis cf. brasiliensis G1 (GbG1). » Les premiers lâchers de GbG1 ont pu débuter en 2023, dans le cadre du projet EcoPhyto SUZoCARPO.

Ecrit par le 2 avril 2025



Nicolas Borowiec et Lucien Stanzione ©Lucien Stanzione

Accompagnés du sénateur de Vaucluse et des maires de Malaucène et de Venasque, les chercheurs ont lâché les 500 femelles GbG1 au sein de vergers de cerisiers abandonnés, à Malaucène, qui ne font l'objet d'aucun traitement et sont des réservoirs sauvages pour la *Drosophila suzukii*. Des suivis de terrain sont menés pour évaluer l'efficacité de cette stratégie et optimiser les méthodes d'introduction. A terme, l'objectif serait d'établir les GbG1 de manière permanente dans l'environnement pour contrôler les populations du moucheron asiatique de manière écologique, sans recours à des produits chimiques. D'autres lâcher de parasitoïdes sont prévus dans le Vaucluse dans les prochains mois.

[Lucien Stanzione sénateur de Vaucluse, « Sauver la filière de la cerise »](#)

L'abricot et la prune : plus de 100 chercheurs pour aider les producteurs à faire face aux défis de demain



Du lundi 22 au vendredi 26 avril, le premier Congrès International sur l'abricot et la prune est organisé à Avignon par l'[Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement \(INRAE\)](#) et l'[International Society for Horticultural Science \(ISHS\)](#), en collaboration avec le [Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes \(CTIFL\)](#).

Un symposium international au Palais des Papes, 104 participants des 5 continents et de 22 pays, dont la

Écrit par le 2 avril 2025

Chine, le Sultanat d'Oman, le Chili, l'Australie, l'Afrique du Sud, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Canada, la Hongrie, la Grèce, l'Espagne, l'Italie, la Tunisie, la Suisse, la Turquie, l'Allemagne, la République Tchèque et bien sûr la France avec des chercheurs de l'INRAE d'Avignon-Montfavet, de Montpellier et d'Auvergne (Clermont-Ferrand et Lempdes).

Dans l'Hexagone, l'Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), ce sont 2020 unités de recherche, 43 d'expérimentation, 2 005 chercheurs, 3179 ingénieurs et 3045 techniciens. Et dans la Région Sud, 5^e pôle le plus important sur le territoire 1 400 scientifiques sur les sites d'Avignon, Aix-en-Provence, Marseille, Sophia-Antipolis et Nice.

Pendant 5 jours, du lundi 22 au vendredi 26 avril, ils vont se rencontrer, échanger, s'enrichir de toutes leurs connaissances sur l'abricot et la prune pour aider les agriculteurs du monde entier à anticiper sur les nouveaux défis induits par le changement climatique, le respect de l'environnement et les attentes des consommateurs. Avec en filigrane, à terme, l'obligation de réduire l'utilisation d'eau et de pesticides et d'améliorer la robustesse et la résilience des végétaux.

[Christian Huyghe](#), directeur scientifique en agriculture à Avignon, insiste sur la scène de la Salle Benoît XII : « Il nous faut absolument changer, innover, protéger les récoltes pour qu'elles gagnent en qualité et en quantité, sans intrants qui nuisent à la santé des agriculteurs. En quelques décennies, le climat a bien plus changé qu'en milliers d'années, 2023 a enregistré les températures les plus extrêmes depuis qu'existent les archives météo. Il n'y a plus assez d'eau à Barcelone, il faut dessaler la Méditerranée pendant que dans le même temps, ailleurs, on assiste à de dramatiques inondations. L'immobilité n'est absolument pas une option. Ensemble, nous devons penser autrement pour aider les nouvelles générations. »

Il continue : « On n'a jamais expérimenté un changement climatique à une telle vitesse. On a eu un hiver plutôt doux qui a bouleversé la phénologie, les feuilles, les fleurs puis les bourgeons ont poussé et cette nuit, il a fait -7° dans le Luberon. On a un air froid qui vient du Pôle Nord et qui stagne sur nos têtes, d'où ce gel tardif qui touche les vergers comme les vignes. Mais ce sont toujours les mêmes, les agriculteurs qui sont les plus impactés, qui encaissent les caprices de la météo, les écarts de température, qui trinquent pour tout le monde. Les assureurs ne les aident pas, donc nous tous, nous devons partager nos efforts pour les soutenir, pour que leur système soit résilient. »

Ecrit par le 2 avril 2025



Christian Huyghe.

[Mathieu Serrurier](#) du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) évoque la production de l'abricot : 3,7M de tonnes (+ 1,8% en 10 ans), qui provient majoritairement de Turquie quand il est importé même s'il est aussi récolté en France, Italie, Espagne, Grèce et Algérie. Quant à la prune, Reine-Claude, Mirabelle ou Quetsche, elle est à 50% importée de Chine et sa production a grimpé de 13% en 10 ans (12,3M de tonnes). « Les consommateurs sont prêts à payer le juste prix à conditions que les fruits répondent à trois critères : la couleur, l'origine et la fermeté ou la maturité au toucher. »

[Bénédicte Quilot](#), directrice de recherche et de l'Unité 'Génétique et Amélioration des Fruits & Légumes' à l'INRAE d'Avignon complète : « Ensemble, tous les chercheurs réunis ici — ce qui ne s'était pas fait depuis les Covid et les visioconférences à répétition — criblent les ressources génétiques. Nous devons avancer pour que les paysans ne subissent pas tous les aléas de la planète. Nous avons des collections de plantes sauvages, anciennes, parfois oubliées que nous pouvons sélectionner, cloner, croiser. Ces expérimentations pourraient déboucher sur du matériel végétal résistant aux maladies, au stress hydrique. On voit des arboriculteurs qui sont obligés de dépenser 2 500€ à l'hectare au pied du Ventoux pour installer des braséros qui empêchent les arbres de geler. Nous devons partager les enjeux et mettre le paquet pour créer des variétés qui résistent à la fois au gel l'hiver et à la canicule l'été, ce n'est pas

Ecrit par le 2 avril 2025

simple. Il faut jouer sur les deux tableaux, le moyen et le long terme pour innover. Dans le meilleur des cas, cela demande une dizaine d'années...



Bénédicte Quilot.

Ce colloque international se déroule à Avignon, mais aussi sur le terrain, dans le Gard et la Drôme avec des sites expérimentaux de l'INRAE que visiteront les scientifiques venus du monde entier.

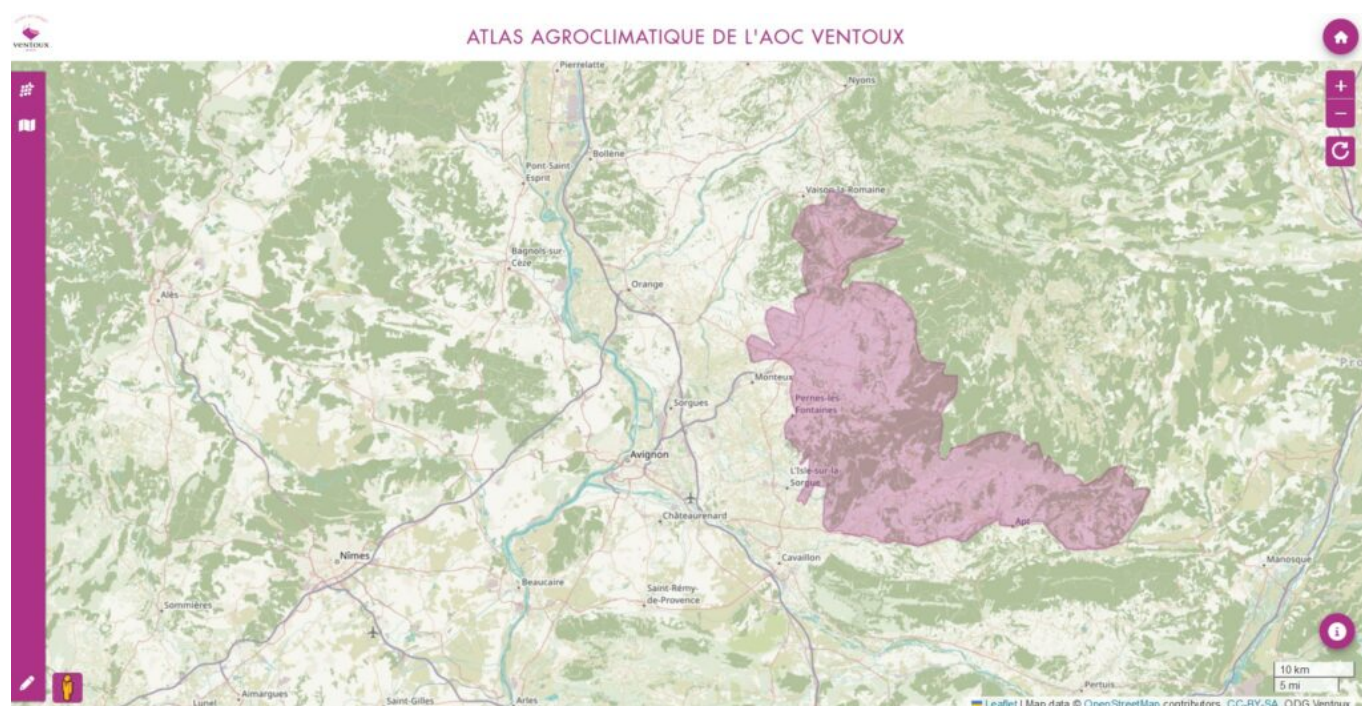
Contact : ishs-plum-apricot-2024.colloque.inrae.fr

Ecrit par le 2 avril 2025



Réchauffement climatique : l'AOC Ventoux prépare la vigne du futur grâce à un outil de cartographie unique

Ecrit par le 2 avril 2025



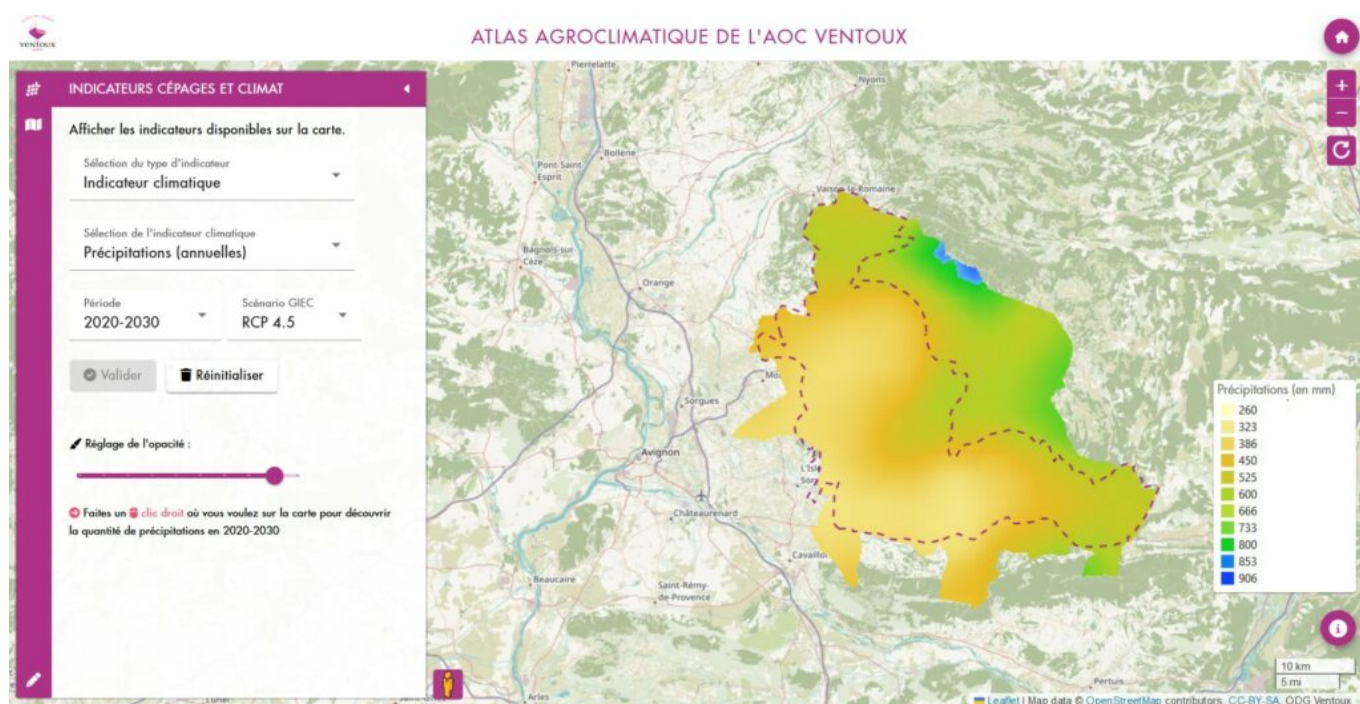
L'AOC Ventoux innove avec le SIG, outil qui cartographie le vignoble pour lutter contre réchauffement climatique

C'est en liaison avec l'[Inrae](#) (Institut national d'agronomie et de recherche agricole et environnementale), et en particulier avec [Iñaki Garcia de Cortazar Aauri](#), chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone, qu'a été menée une étude appliquée à la vigne d'ici la fin du XXI^e siècle. Ainsi est né le SIG (Système d'information géographique), outil unique en France qui cartographie chaque parcelle de l'AOC et la localise par GPS avec ses cépages et leur maturité face aux épisodes climatiques.

Evaluer l'impact du climat la production

Pour ce faire, il s'est basé sur [le 6e Rapport du GIEC](#) (Groupe d'experts inter-gouvernemental sur l'évolution du climat) qui évalue l'évolution du climat et son impact sur l'environnement en développant plusieurs scénarios possibles en fonction des émissions de gaz à effet de serre. Il découpe l'avenir en plusieurs périodes : futur proche 2026-2055, futur intermédiaire 2046-2075 et futur lointain 2066-2095 avec des scénarios de plus en plus dramatiques si on n'inverse pas la courbe du carbone qui monte, monte, monte...

Ecrit par le 2 avril 2025



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) du Ventoux est à cheval sur les contreforts du Mont-Ventoux et sur les Monts de Vaucluse sur 2040km² et 51 communes, (soit le tiers du département) avec 130 vignerons dont certains ont un domaine installé à plus de 500m d'altitude, sur les pentes du Géant de Provence. Donc, ils bénéficient d'un climat plus frais qui souffre automatiquement moins de canicule que ceux en plaine au niveau de la mer.

AOC depuis 1973, ces vignobles produisent autour de 250 000hl de vin par an. Et Iñaki Garcia de Cortazar Atauri a scruté à travers deux études supplémentaires de 2019 et 2021 le terroir, les spécificités qui composent la phénologie de cette AOC. C'est à dire la chronologie de la végétation de la vigne à partir de la germination, de la pousse des feuilles, des bourgeons, des fleurs, des grappes, de la véraison puis du moment où il faut vendanger, quand la vigne est à maturité. C'est ensuite qu'il a pu établir un lien entre les millésimes (qualité et rendement) et le climat.

Ecrit par le 2 avril 2025



© Christophe Grilhé

Les températures extrêmes sont en forte hausse

« En 30 ans, il s'est fortement réchauffé. Chaque année, la concentration en gaz à effet de serre s'aggrave. Plus on tarde à neutraliser le bilan carbone, plus le scénario pour maintenir des vignes devient complexe entre le rayonnement solaire, les épisodes de pluie, de gel, de canicule et de vent. »

Entre 1991 et 2020, la pluviométrie a augmenté de 50 à 100mm, mais pas l'été, quand la plante a le plus besoin d'eau pour se développer, là le déficit cumulé en eau est de -30 mm entre juin et août, quand le soleil cogne.

Les températures extrêmes sont en forte hausse ces 60 dernières années avec un nombre de jours à +30° qui a doublé. On se souvient d'ailleurs qu'il y a eu 3 canicules en moins de 20 ans, en 2003, 2019 et 2020. Quant au phénomène de gel il est moindre sur les vignes du Ventoux et le risque a tendance à diminuer même si on ne peut pas l'écarter définitivement.

C'est à ce moment-là que [Frédéric Chaudière](#), le président de l'AOC, présent dans la salle des fêtes de Mallemort-du-Comtat lors de la présentation de cet outil cartographique, insiste sur l'importance de ce dispositif innovant en ligne qu'est le SIG. « Grâce à lui, nous serons mieux armés pour nous adapter, c'est notre boussole pour moins tâtonner à l'aveugle. Grâce à l'Inrae, à Météo-France et à l'[IGN](#) (Institut national de l'information géographique et forestière) chaque vigneron de chacune des 51 communes de l'appellation pourra zoomer sur sa parcelle, voir où elle en est, entre les vallées et le versant nord du Ventoux, aux différentes altitudes, aux expositions au soleil, au mistral, à la pluie. En fonction de la localisation de sa vigne, il saura s'il doit planter d'autres cépages plus adaptés au réchauffement comme le Caladoc. »

Ecrit par le 2 avril 2025



Iñaki Garcia de Cortazar Atauri, chercheur à l'Unité du Plan Climat Carbone de l'Inrae.

Ecrit par le 2 avril 2025



Frédéric Chaudière, président de l'AOC Ventoux.

Quelles solutions ?

Une fois posées ces observations, on s'interroge sur ce qu'on peut faire : planter d'autres cépages, économes en eau, plus résistants à la maladie, au stress hydrique. On a vu que le Grenache, la Syrah et le Mourvèdre, cépages principaux de l'AOC Ventoux, étaient de plus en plus précoces, entre 7 et 14 jours, du coup, on avance la date des vendanges.

Une chose est sûre, peu ou prou, la planète va se réchauffer d'ici la fin du XXI^e siècle. +4° de températures sont envisagés par le GIEC dans le pire des scénarios. On pourrait passer de 10 jours de canicule en 2020 à une soixantaine de jours en 2095. D'où la nécessité de choisir des cépages résistants et peut-être de planter des vignobles un peu plus en altitude, sur les contreforts du Ventoux, là où il fait plus frais 'qu'au ras des pâquerettes', en plaine.

INRAE : Cœur de Centre, un nouveau bâtiment pour la recherche en agriculture



« Architectural, esthétique, confortable, lumineux, ce lieu, fleuron de la recherche agronomique est à la croisée de tous les laboratoires entre l'[INRAE](#) (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), l'[Université d'Avignon](#) », lance Sébastien Maggi, sous-préfet de Vaucluse.

[Philippe Mauguin](#), PDG de l'INRAE, venu il y a un an, le 27 octobre pour inaugurer le bâtiment 'Abeilles' se félicite pour cette réalisation concrète : « Avignon est l'un des trois pôles de la Région Sud avec Le Tholonet à Aix-en-Provence et Sophia Antipolis dans les Alpes-Maritimes. Le projet a été financé par le volet immobilier du Contrat de Plan État-Région 3A (Agrosciences-Agroalimentaire-Alimentation) qui nous associe à l'Université avec pour objectif la mutualisation des infrastructures et des équipement du campus. Ce Cœur de Centre renforce la recherche en agriculture, la fait rayonner dans le Vaucluse et au-delà, en France et à l'international. Et ce bâtiment beau, de bois et de béton bas-carbone (2150 m² de

Ecrit par le 2 avril 2025

planchers sur deux niveaux) a respecté les grands arbres centenaires, pins, platanes, châtaigniers du Domaine Saint-Paul et il laisse filtrer la lumière pour que nos chercheurs, agents contractuels et personnels partenaires travaillent dans des conditions optimales de confort, de qualité environnementale et de santé et se croisent dans un lieu convivial. »

[Lire également : 'INRAE - Avignon : Inauguration du nouveau bâtiment 'Abeilles' dédié à la santé des pollinisateurs'](#)

Il est vrai que l'ADN de l'INRAE de la Région Sud se concentre sur des enjeux spécifiques méditerranéens : agro-écologie, adaptation de l'agriculture et de la forêt aux changements climatiques, ressources en eau, risques naturels et nutrition humaine. Et que sa politique de sobriété énergétique est une réalité avec une baisse de -24% de la consommation de chauffage entre janvier 2021 et mars 2023. Et ce lieu s'inscrit dans la démarche 'Bâtiments Durables Méditerranéens' avec une attention portée à la consommation des ressources naturelles. Réduction de consommation d'eau potable avec des forages pour l'alimentation des sanitaires, de l'arrosage de la toiture et des espaces verts, l'utilisation de bois 100% d'origine française, une pompe à chaleur air-eau, des solutions passives pour limiter le recours à la climatisation, un confort thermique, visuel, acoustique. Le tout mené de main de maître par [Pascale Espié](#), une architecte de Grenoble en collaboration avec Francis Mulot et Cheaiaib Iyad.

Les salles de ce Cœur de Centre ont des noms porteurs de sens. « Salle Gariguet » pour la réception avec larges baies vitrées sur deux grands platanes, « Salle de Provence » pour l'amphithéâtre de 150 places avec grands écrans et sonorisation high-tech. La salle de commissions se prénomme « Bergeval » (une variété d'abricotiers) Pour se reposer, la « Salle Ferline » (variété de tomate hybride). Ou encore l'espace de coworking « Fougérite », (un minéral de fer). À l'étage, se succèdent des espaces baptisés « Sorgue », « Durance », « Touloubre » et « Siagne », les rivières de Provence, d'Avignon à Mandelieu-la-Napoule.

Écrit par le 2 avril 2025



Ecrit par le 2 avril 2025

Le hall d'accueil

Ecrit par le 2 avril 2025



Ecrit par le 2 avril 2025

Une des salles de réunion

Ecrit par le 2 avril 2025



Ecrit par le 2 avril 2025

Les platanes centenaires préservés

Les financeurs de Cœur de Centre ont tour à tour pris la parole : Guy Moureau pour le [Grand Avignon](#) : « 500 000€ d'investissement qui prouvent notre ambition forte pour la recherche agronomique. » Dominique Santoni, la présidente de l'[exécutif vaclusien](#) (720 000€) a salué : « L'une des plus grandes ruches du monde, ici, qui fait rayonner l'excellence au service de l'agriculture sur une terre d'innovation, face aux risques climatiques et à la raréfaction de l'eau. » [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la [Région Sud](#) en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir a évoqué l'éco-système fabuleux d'Avignon et de Vaucluse dédié à l'agriculture avec l'Université, ses campus d'agrocience et d'agroalimentaire, le pôle [Innov'Alliance](#), les écoles [Isema](#) et [Isara](#), l'INRAE, les lycées agricoles ». Enfin André Bernard, le président régional de la [Chambre d'Agriculture](#) a résumé la situation : « En Provence, quand on parle de cinéma, on pense à Cannes, quand on parle d'avions, on pense à Marignane et quand on pense à l'agriculture, c'est le Vaucluse qui est en pôle position de toute éternité et qui, en plus, dessine l'agriculture de demain avec tous ses chercheurs et tous nos paysans qui doivent assurer notre souveraineté alimentaire. »

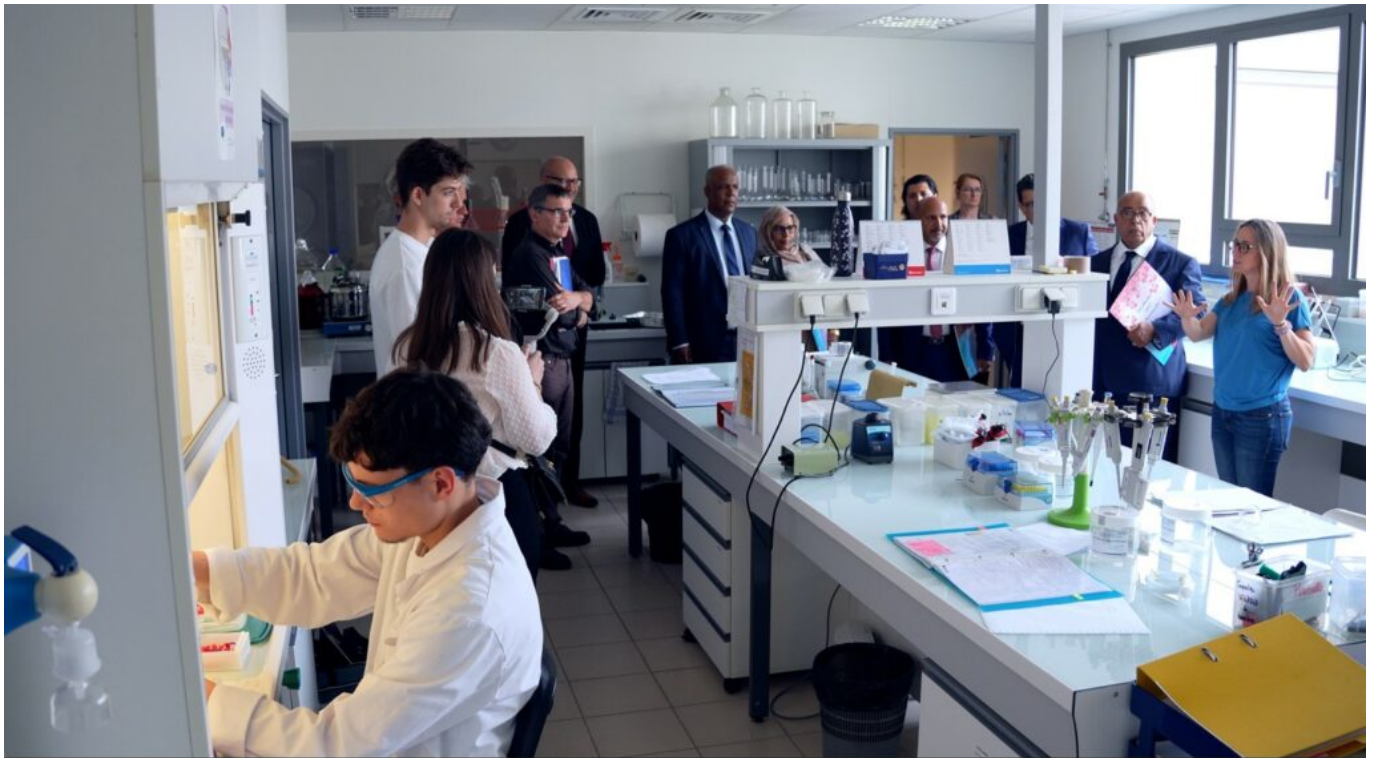
La facture de ce nouveau bâtiment à Montfavet s'élève à 4M€ hors taxes sur les 7,4M€ de dotation du Contrat de Plan Etat-Région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ecrit par le 2 avril 2025



Maroc, Chine : la CCI de Vaucluse affiche ses ambitions à l'international

Ecrit par le 2 avril 2025



La CCI (Chambre de commerce et d'Industrie) de Vaucluse vient de recevoir une délégation marocaine de la Chambre africaine du commerce et des services (CACS) et de la Région Dakhla-Oued Eddahab. C'est avec cette région que la chambre consulaire vauclusienne a récemment conclu [un partenariat pour la création d'un centre de formation dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration qui sera situé à Dakhla](#).

Favoriser les échanges avec l'Afrique

Organisé par le vauclusien [Thierry Robin](#), Délégué Europe de la CACS qui dispose désormais d'une antenne au sein de la CCI 84, la venue des représentants du royaume chérifien a permis de faire découvrir les savoir-faire de l'école hôtelière d'Avignon géré par la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse.

Durant son séjour, la délégation marocaine a également visité les locaux de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) situé à Agroparc. Ils ont aussi visité les installations de l'aéroport Avignon-Provence avant d'être reçu par Cécile Helle, maire d'Avignon, dans les salons de l'Hôtel de ville de la cité des papes.

Cette rencontre a été l'occasion de signer une convention de partenariat en présence du Consul du Maroc venu de Marseille qui a rappelé que son pays « était ouvert à toutes les coopérations, surtout avec la France » dans un département « qui compte 40 000 Marocains » d'origines.

Même volonté pour le maire d'Avignon qui s'est déclarée « favorable à ces échanges ». Dans ce cadre, outre l'école hôtelière, les secteurs de la l'agro-alimentaire, du transports, de la culture, de la désalinisation...

Ecrit par le 2 avril 2025



La délégation marocaine et la CCI de Vaucluse ont été reçues par Cécile Helle, maire d'Avignon. Crédit photo : Newcom

« Avec cet accord Dakhla ainsi qu'avec l'ouverture du bureau de la CACS dans nos locaux à Avignon, nous pouvons être une porte vers l'Afrique pour les entreprises vauclusiennes, explique Gilbert Marcelli, président de la CCI 84. A l'inverse, pour la délégation marocaine la Chambre de commerce et d'industrie pourrait constituer l'accès d'entrée à l'Europe.

Par ailleurs, Thierry Robin, qui figure parmi les organisateurs de nombreux salons des maires en France dont celui de Vaucluse à l'automne ou celui du Gard qui vient d'avoir lieu à Alès, va aussi organiser le 1^{er} salon des maires du Maroc qui se déroulera à *Marrakech*. Il a donc profité de cette rencontre pour convier Cécile Helle à ce rendez-vous inédit en Afrique.

Une délégation chinoise reçue quelques jours plus tôt

Quelques jours auparavant, à l'occasion de la signature de la charte de jumelage entre le district de Bao'an-Shenzen et la ville d'Avignon, une importante délégation d'élus et des chefs d'entreprise chinois a aussi été reçue par la CCI de Vaucluse. Ces derniers ont visité l'entreprise Egide à Bollène, spécialisée dans la production de boîtiers hermétiques pour composants électroniques.

Le séjour s'est clôturée par une réunion à la CCI en présence notamment de Zhe Dong, 1er adjoint de Bao'an-Shenzen, Guangli Dong, Consul général de Chine à Marseille et Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse afin d'évoquer la situation géographique (proximité de la mer, industrie et innovation, infrastructures...) de cette mégalopole ... De nombreux chefs d'entreprise vauclusiens étaient présents pour l'occasion. « Une dynamique économique va être mise en place, entre la province Bao'an-Shenzen et le Vaucluse. Nous allons mettre en place un bureau d'échanges entre Avignon coeur de Provence, et la Chine, pour développer l'économie vauclusienne » s'est félicité pour l'occasion le président de la CCI.

Ecrit par le 2 avril 2025



La délégation chinoise en visite dans l'usine Egide de Bollène en compagnie d'Anthony Zillio, le maire de la ville. Crédit photo : Newcom