

Ecrit par le 4 avril 2025

Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Élysée



L'Entreprise du patrimoine vivant (EPV) basée à Carpentras va participer l'exposition 'Fabriqué en France' qui se tiendra à l'Élysée les 1^{er} et 2 juillet 2023.

Après deux entreprises de Pertuis, Pellenc en 2020, puis Watt & Well en 2021 ce sont [les Conserves Guintrand](#) qui ont été sélectionné parmi 2 452 dossiers pour participer à la 3^e édition de '[La grande exposition du fabriqué en France](#)' qui se déroulera ce week-end au palais de l'Élysée.

A cette occasion, plus d'une centaine d'entreprises verront leurs produits exposés avec, cette année, une attention plus spécifique pour celles « qui s'engagent en faveur d'une production plus vertueuse en matière environnementale et sociale, ainsi que pour le partage de compétence et d'expérience », explique Emmanuel Macron, le président de la République.


Ecrit par le 4 avril 2025

« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire. »

Emmanuel Macron

[Un jury national d'une quinzaine de membres présidé par l'animatrice Sophie Davant](#) où figure notamment les ministres Roland Lescure et Olivia Grégoire, a donc sélectionné la société vauclusienne pour qu'elle présente son 'Petit épeautre du Mont Ventoux au pistou'.

Conditionné dans des bocaux en verre, ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. La recette est agrémentée d'huile d'olive, de basilic et d'ail. A noter que la conserverie propose deux variantes de cette recette : l'une incorporant de l'huile d'olive et des morceaux d'olives de Nyons et l'autre contenant une sauce à base de tomate de Provence.



**PETIT ÉPEAUTRE
DU MONT VENTOUX
AU PISTOU**

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. Il est agrémenté d'huile d'olive, de basilic et d'ail.

Variété mise en œuvre : Triticum monococcum.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : Avril, mai, juin, juillet, décembre.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 874,1/209,6 Graisses : 13,31g Dont AGS : 2,1g Glucides : 18,6g Dont sucres : 2,12g Protéines : 3,89g Sel : 1,17g

bocal	314	240	-	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	4	3443543478207
-------	-----	-----	---	------------	----	---	------	-----	----	---	-----	-----	---	---------------

Aspect du produit : Les grains sont entiers, certains éclatant toutefois à la cuisson.


- Couleur = beige/vert.
- Tenue = souple.
- Saveur : caractéristique du petit épeautre et du pistou.

Ingédients : Petit épeautre (57%), huile d'olive (13%), oignons, basilic (11%), ail (8%), sel, jus de citron concentré, poivre.

Allergènes : Petit épeautre.

pH : Entre 4,2 +/- 0,2.

Stabilité : produit pasteurisé.



« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire, insiste le Président de la République qui inaugurerà l'exposition ce vendredi. Nous devons faire du 'Fabriqué en France' une évidence, une source de fierté et de rayonnement. Vous mettre à l'honneur les 1^{er} et 2 juillet prochain permettra à chacun de constater que ce choix que vous avez fait était et demeure un choix d'avenir. »

Plus de 120 ans de savoir-faire dans le Comtat pour cette entreprise du patrimoine vivant

Créée à Caromb en 1898, la Conserverie Paul Guintrand s'installe à Carpentras en 1910 afin notamment de se rapprocher du chemin de fer et de la fabrique de boîtes métalliques qui s'y trouve. Aujourd'hui, c'est la 4^e génération de la famille qui est aux commandes.

La société qui s'est vue attribuée le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) en 2020 ne travaille que des fruits et légumes frais d'origine de Provence ou de la Vallée du Rhône. Elle offre une large gamme de conserves en boîtes métal ou en bocaux verre pour une clientèle allant de l'industriel au grossiste agroalimentaire sans oublier le consommateur final.

Les Conserves Guintrand peuvent donc autant produire des marques distributeur ou concevoir des recettes spéciales pour ses clients que ce soit en conventionnel ou en BIO. L'entreprise distribue ses produits sous les marques suivantes : 'P. Guintrand', 'Y. Reynier', 'Estella', 'Les comtadins'.

Écrit par le 4 avril 2025

« Nous transformons les produits suivants pendant les campagnes annuelles qui s'échelonnent de juin à décembre : Bigarreau, cerise noire, abricot, reine Claude, tomate, poire Williams, coing, oignon, cardon », explique l'entreprise vaclusienne qui propose également des recettes de 'cuisinés du sud' comprenant de la courgette, des poivrons ou de l'aubergine.

Olivier Tichit et Olivier Gourlaouen rejoignent le comité exécutif du groupe Pellenc

PELLENC



Ecrit par le 4 avril 2025

Le groupe [Pellenc](#), constructeur d'outils mécaniques pour la viti-viniculture, l'arboriculture fruitière, et l'entretien des espaces verts et urbains, et dont le siège se situe à Pertuis, vient d'annoncer la nomination de deux nouveaux membres au sein de son comité exécutif. [Olivier Tichit](#) a été nommé directeur administratif et financier, et [Olivier Gourlaouen](#) est devenu le directeur des opérations du groupe.

Avant d'intégrer le groupe pertuisien, Olivier Tichit était directeur financier au sein du groupe viticole héraultais AdVini depuis 5 ans. Il avait également été directeur financier de la région Amérique du Nord pour Groupe Alstom, spécialisé dans le secteur des transports, et directeur général adjoint du groupe Altrad, spécialisé dans la production et la distribution de matériels pour le bâtiment et les travaux publics.

Quant à Olivier Gourlaouen, il a débuté sa carrière dans le Groupe Renault-Nissan-Mitsubishi avant d'être nommé directeur général du groupe STA Renault en 2009. Il a également occupé ce poste au sein du groupe Gima, puis il a été vice-président en charge de l'industrie du groupe CLAAS Tractor. Il a également travaillé pour d'autres grands groupes tels que Satys, Mechachrome et Brandt, avant d'intégrer le groupe Pellenc.

V.A.

Simon Barbeau, nouveau directeur général de Pellenc

Écrit par le 4 avril 2025

PELLENC



Le Conseil d'Administration d'Edify a décidé de nommer [Simon Barbeau](#) au poste de directeur général du groupe de construction de machines, d'équipements et d'outillages électroportatifs [Pellenc](#). Cette nomination vient s'inscrire dans une volonté de poursuivre la croissance du groupe et de répondre aux enjeux de demain.

La nomination prendra effet le 14 novembre prochain. Simon Barbeau travaillera en étroite collaboration avec [Jean-Marc Gialis](#), directeur général délégué. Il aura pour mission de consolider le groupe qui a vécu une forte croissance ces dernières années, et de concrétiser les opportunités de développement.

Diplômé de l'École Polytechnique et de l'École nationale supérieure de techniques avancées (ENSTA), Simon Barbeau a entamé sa carrière au sein de la firme de conseil en stratégie Oliver Wyman où il a atteint le grade d'associate partner. Il a ensuite occupé différents postes de direction, lui conférant une riche expérience en France et à l'international et une expertise de management d'entreprises de taille intermédiaire. « Je suis ravi d'intégrer Pellenc et d'apporter mon expérience afin de poursuivre et d'accélérer la belle dynamique déjà engagée », a affirmé le nouveau directeur général du groupe Pellenc.

V.A.

La Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse fait son assemblée générale à Pertuis



La prochaine Assemblée Générale de la Chambre de [Commerce et d'Industrie de Vaucluse](#) se tiendra mardi 31 mai à Pertuis. A cette occasion, [Gilbert Marcelli](#), Président de la CCI de Vaucluse, organise un échange sur les enjeux et perspectives économiques du territoire avec [Roger Pellenc](#), Maire de Pertuis Mardi 31 mai, à 19h, à Espace Georges Jouvin, rue Henri Silvy à Pertuis, en présence des Maires et Conseillers Municipaux de Pertuis et des communes de [Cotélub](#) (Communauté territoriale du Sud Luberon).

MH

Pellenc et Agreenculture renforcent leur collaboration en matière de robotique



La société pertuisienne Pellenc, [acteur mondial de la viticulture numérique](#), concrétise son partenariat stratégique avec la start-up toulousaine Agreenculture. Les deux entreprises étaient déjà co-lauréates en 2018 du trophée 'Challenge robotique' du Comité interprofessionnel du vin de Champagne.

Pellenc, spécialiste mondial des équipements pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture et l'outillage électroportatif, signe un accord de partenariat renforcé et de prise de participation avec [Agreenculture](#), spécialiste des technologies de positionnement et des solutions robotiques pour le monde agricole. « Nous travaillons avec les équipes sur de nombreux projets de Recherche et développement depuis plus de 3 ans et nous sommes heureux aujourd'hui de renforcer ce partenariat pour réussir ensemble sur les marchés de la robotique et des télé-services », se réjouit [Jean-Marc Gialis](#), directeur général du groupe Pellenc.

Ecrit par le 4 avril 2025

Gamme de robots

Ce rapprochement s'inscrit dans la stratégie de développement du groupe Pellenc dans la robotique et les engins autonomes, et concrétise le souhait d'Agreenculture de conclure un partenariat structurant pour l'industrialisation et la distribution de ses robots dans la viticulture et l'arboriculture, en France comme à l'International. Cette collaboration va donc permettre d'accélérer la mise au point et la commercialisation d'une gamme de robots, et ainsi répondre à la demande grandissante du marché viticole et arboricole. Le partenariat vise aussi à développer une plateforme de services et une suite logicielle associée, permettant entre autres de télésurveiller les robots qui seront déployés, pour offrir aux clients la totalité des services nécessaires à l'utilisation intensive d'engins autonomes : confort dans la mise en exploitation, services de proximité grâce au réseau de distribution Pellenc, services à distance opérés par la plateforme Agreenculture/Pellenc.

Lire aussi : [Pellenc va cueillir les premiers fruits de la viticulture connectée](#)

Pellenc en tant qu'actionnaire de référence

A terme, la plateforme digitale [Pellenc connect](#) lancée cette année, servira d'interface unique aux clients, pour leurs machines traditionnelles comme pour leurs robots. « Agreenculture et Pellenc partagent la même passion pour les métiers de l'agriculture, le service de leurs clients, et les mêmes valeurs pour promouvoir des cultures davantage tournées vers le respect des sols, de la nature et des agriculteurs », déclarent les deux sociétés. L'entrée de Pellenc au capital d'Agreenculture, en tant qu'actionnaire de référence, constitue ainsi un réel engagement. L'équipe fondatrice continue d'assurer la direction de l'entreprise et restera majoritaire, garantissant l'autonomie d'Agreenculture.

Les travaux d'études se poursuivent

Agreenculture entend conserver des liens forts avec ses autres partenaires historiques, leaders dans différents domaines agricoles, et continuera activement de rechercher d'autres partenaires dans de nouveaux domaines d'application. La société amplifiera ainsi ses travaux d'études sur les différentes applications robotiques et solutions associées, le positionnement et le guidage intègre des robots (qui ne nécessite pas de surveillance humaine locale) ou encore l'intelligence artificielle associée à la visionique.

L.M.

Pellenc va cueillir les premiers fruits de la

Ecrit par le 4 avril 2025

viticulture connectée



Près de 50 ans d'innovation ont conduit le groupe vaclusien à devenir en 2022 le premier acteur mondial de la viticulture numérique avec une offre améliorant l'art des vendanges, le commencement de la vinification et la conduite du vignoble. Retraçons le chemin parcouru jusqu'à 'Pellenc connect'...

Il fût un temps où la conviction qu'un vin avait été récolté à la main ou à la machine hantait les décisions des dégustateurs professionnels du moindre concours de vin ou de vigneron. En cause, une nouvelle méthode fait école. Plutôt que de couper la grappe de raisin à l'aide d'un sécateur, une machine à vendanger secoue chaque pied de vigne afin de faire tomber les baies de raisin dans un collecteur. Le monde viticole, dans les années 90, se divise schématiquement entre deux catégories. Les petites propriétés, gardiennes du temple de la tradition d'exemplarité française. Et les grandes parcelles qui prennent beaucoup trop de temps à vendanger sans aide mécanique, inutilement exposées aux aléas climatiques. Ces mers de vignes, sans relief particulier assurent le passage des premiers 'enjambeurs' aux allures grotesques. Elles sont moquées pour la platitude de leur production, sans âme, trop acide. Que de chemin parcouru : on estime aujourd'hui que 80% du vignoble français est vendangé à la machine, même dans les crus classés. Notre pays est le premier acheteur de ces engins dans le monde. Et le premier exportateur planétaire, puisque 99% des machines à vendanger sont produites par trois constructeurs ayant leurs ateliers de montage et leurs bureaux d'étude en France : Pellenc (Pertuis),

Ecrit par le 4 avril 2025

New Holland (Coëx, Pays de la Loire) et Grégoire (Cognac, Nouvelle Aquitaine).

Pellenc trace le sillon du numérique

Pour aboutir à ce résultat, les fabricants ont d'abord travaillé d'arrache-pied pour développer des systèmes de tri embarqué, car nul ne fait de bons vins avec des grains qui ne sont pas sains et mûrs : les machines livrent au chai près de 100% de raisins sains et mûrs et peuvent opérer jour et nuit avec précision : le chauffeur n'a même plus à corriger la position de sa machine grâce aux capteurs embarqués.

L'avantage de la vendange manuelle s'est réduit. Un tri optimal n'est pas envisageable si, comme souvent, la main d'œuvre est seulement payée au poids collecté : il faut disposer de vendangeurs expérimentés, bien rémunérés et fidélisés pour garantir une qualité remarquable.

« Les machines ont aussi simplifié la logistique de la récolte », ajoute Mathieu Hamel, le spécialiste 'Agriculture numérique et précision viticulture' de Pellenc.

« Il n'y a pas de perte de temps. A chaque instant, le chauffeur connaît la masse de raisin présente dans la benne avec précision, même sur un sol en pente qui en fausse légèrement la mesure (5%). Les apports en cave sont donc maîtrisés au moyen d'une alerte, lorsque le plein est fait ou que le quota journalier est atteint ».

La pesée en continu et en temps réel a d'autres vertus, aujourd'hui explorées par les technologies numériques :

- l'ordinateur de bord, couplé à un GPS, va calculer puis établir une carte des rendements au sein de la parcelle - elles peuvent varier considérablement (5 tonnes à 12 tonnes/ha) - au cours du trajet de la machine.

- un capteur 'visio' enregistrant le nombre et le diamètre de chaque sarment réalise une cartographie de vigueur de la vigne.

'Pellenc connect' : la cave dans la foulée de la vendange

L'ensemble de ces données agronomiques collectées pendant le travail visualise avec grande précision le vignoble pour en faciliter la conduite. « Il s'agit de mettre des chiffres sur les intuitions des viticulteurs. De vérifier des hypothèses, de revoir les travaux de l'année à venir ou de modifier sa technique par des actions fines sur la taille, la fertilisation, l'irrigation, ou l'éclaircissage », précise Philippe Astoin, directeur de la 'business unit' Agri-Machines de Pellenc.

La grande nouveauté présentée par l'entreprise vauclusienne est issue de trois ans de recherche au sein d'une partie du bureau d'étude de 170 personnes et d'une entreprise qui consacre près de 6% de son chiffre d'affaires à la recherche et au développement. « Pellenc Connect », plateforme numérique, permet de suivre à distance et en direct depuis un ordinateur, téléphone ou tablette, le déroulement de la récolte, les opérations de pressurage, le remplissage des cuves, les températures de fermentation et la production de froid. « Nous serons les seuls à proposer un service aussi complet de la vigne à la cave ». Il sera disponible en 2022 sur tous les marchés.

Ecrit par le 4 avril 2025



Innover pour répondre à des attentes

L'autre avantage spécifique de Pelelenc connect est de disposer, en cas de panne, d'une localisation et d'un diagnostic précis communiqué par la machine échouée dans les vignes, réduisant les temps d'intervention humains. « On estime qu'un tiers des déplacements pourraient être évités, ce qui n'est pas négligeable en pleine vendange. Il est aussi possible de faire des réglages à distance pour corriger certains dysfonctionnements », ajoute Philippe Astoin.

Ces engins équipés de capteurs et de boîtiers connectés transmettent des paquets de données qui sont cryptés sur la plateforme et rendus anonymes. Les données agronomiques et les cartographies ne sont accessibles qu'au propriétaire. « Nos solutions numériques bénéficient d'une grande sécurité pour en

Ecrit par le 4 avril 2025

assurer la confidentialité. Mais nous ne les proposons pas dans une offre standard. Parce que nous savons qu'une partie de notre clientèle est réfractaire au numérique et à la connexion des données. D'autres sont très demandeurs, à telle enseigne que nous pensons que 20 à 25% vont s'équiper dès la première année. Nous espérons franchir le cap de 50% de machines en offre connectée d'ici 5 ans. Mais cette innovation n'a de sens que parce qu'elle nous oblige à être très bons et plus ouverts à la demande de service et de conseil à nos clients. Pellenc pourra donc accompagner ses clients y compris sur des projets d'optimisation de sites, de création de vignobles ou de caves sur-mesure », grâce à cette transition numérique qui ouvre une nouvelle voie pour mieux « comprendre et expliciter l'impact des différentes actions dans le vignoble ».

Un industriel face à la réalité des conséquences du Covid

S'il n'est pas inquiet pour l'avenir bien préparé avec un avantage concurrentiel certain et une politique d'innovation permanente, Pellenc a des doutes sur l'activité future du secteur 'grosses machines'.

Les vigoureux taux de croissance aujourd'hui claironnés en France laissent perplexes quant à leurs véritables dynamiques dans l'industrie. Passons sur la hausse de l'énergie et des taux de fret maritime mettant le conteneur à plus de 2000 dollars en provenance de Chine contre 500 avant la crise sanitaire. « Le prix de l'inox a bondi de 50% en un an ; de 100% pour l'acier, à 1700 dollars la tonne. Les composants que nous importons ont flambé, certains ont vu leur prix multiplié par 50, faute de disponibilité. Nous avons choisi répercuter cette inflation des coûts par une petite hausse en juillet. La situation reste aujourd'hui préoccupante parce que nos clients connaissent eux-mêmes une situation difficile pour investir », déclare Philippe Astoin. Il faudra donc faire le dos rond - comme tout bon vendangeur - en attendant un retour à meilleure fortune... Jusqu'ici, la croissance du groupe avait atteint un taux de 11% par an en moyenne depuis 2012, son effectif multiplié par deux (1800 salariés pour 280 M€ en 2020).

Etat-major : Pellenc

Ecrit par le 4 avril 2025



Jean-Marc Gialis



Philippe Astoin



Bruno Jargeaix



Remi Niero



Caroline Balier



Vincent Lambert



Romain Serratore

Créé en 1973 par [Roger Pellenc](#), le groupe basé à Pertuis est aujourd'hui dirigé par [Jean-Marc Gialis](#) (56 ans - DUT Génie Mécanique à l'IUT Aix-Marseille). Entré comme technicien supérieur en 1986, il a gravi de nombreux échelons (responsable de bureau d'études, directeur R&D) avant de devenir Directeur Général en 2017.

Il continue d'assurer la direction R&D de l'entreprise devenue une référence mondiale en tant que concepteur et constructeur d'équipements pour la viticulture, la viniculture, l'arboriculture fruitière et l'entretien des espaces verts et urbains, détenant plus de 1 200 brevets, faisant de [Pellenc](#) l'entreprise de Vaucluse la plus innovante, et l'une des plus actives de la région, en termes de dépôts de brevets.

Pour l'épauler à la tête du groupe vauclusien, Jean-Marc Gialis peut notamment compter sur [Philippe Astoin](#) (52 ans - Ecole supérieure d'agriculture de Purpan), directeur de la division Agriculture, [Bruno Jargeaix](#) (49 ans - Ecole nationale supérieure d'Arts et Métiers), directeur de la division Green & City Technology (espaces verts) et [Remi Niero](#) (43 ans - ENI Saint-Etienne, EM Lyon), PDG de [Pera-Pellenc](#) et directeur de la division Pera-Oenoprocess (matériel de cave).

[Caroline Balier](#) (37 ans - master gestion des ressources humaines à Aix-Marseille université) est directrice RH du groupe comptant 1 850 salariés répartis au sein de 19 filiales. [Vincent Lambert](#) (43 ans - ESC Saint Etienne), DAF, supervise la direction financière du groupe qui a réalisé un chiffre d'affaires de 290M€ en 2019.

[Romain Serratore](#) (41 ans - HEC Paris) pilote la direction industrielle de cette ETI qui compte 7 sites industriels à travers le monde.