

Ecrit par le 23 juillet 2024

Cavaillon : marché festif pour la semaine de l'agriculture



Dans le cadre de la semaine de l'agriculture du 13 au 24 mai 2021, la [ville de Cavaillon](#), la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) proposent un marché des producteurs festif et animé, jeudi 20 mai de 17h à 19h sur la place du Clos.

Agriculture et gastronomie se retrouvent pour présenter des produits locaux avec vente directe aux consommateurs. Au programme : échanges autour des métiers et des modes de production, mais surtout régal des papilles grâce aux produits issus de l'agriculture biologique : fruits, légumes, fromages et autres produits laitiers, œufs et volailles mais aussi miel et safran.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les producteurs habituels

Une flopée de producteurs locaux accueilleront les plus gourmands : Etienne (légumes), la [Chèvrerie Provençale](#), Michel fruits, les Grandes Terres (fruits et légumes), la Fougasse, (asperges, essence lavande et lavandin), [Athenosys](#) (fruits et essence lavandin et lavande), les Poulettes de Bazaine, [Christèle Bourne](#) (asperges, jus de fruits et huile d'olive), les Puits neufs (fruits et légumes), les [Gourmets z'ailés](#) (miel), Pascal Allègre, et les invités par la commune dont les Bières du Lub, Karine Lallemand (légumes), Yves Bosc (fruits et légumes), Lemaire/Leboucher (fruits et légumes).

Les nouveaux venus

Trois nouveaux producteurs se joindront à l'événement : L'âme des Champs (safran et plantes aromatiques), les douceurs du Comtat (farine, semi-complète de blé, petit-épeautre, de pois chiche, de lentille) ainsi que la charcuterie l'Étable Montilienne.

Démonstrations culinaires et animations

Des démonstrations seront proposées par de grands chefs de Cavaillon: [la maison Prévost](#), [L'instant gourmand](#), [la Cuisine du marché](#), ainsi que la vente à emporter des plats cuisinés sous les yeux du public. Les recettes seront partagées par les grands chefs de restaurants de Cavaillon, sans oublier le caviste de Cavaillon [Triptyque](#) et [la Bière du Lub](#). Des animations autour des produits emblématiques du territoire avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme, une tombola, une roue de la fortune, des jeux pour enfants seront organisés pour gagner des produits locaux et autres cadeaux.

L.M

Deux vauclusiens lauréats des trophées nationaux Agrilocal

Ecrit par le 23 juillet 2024



La troisième édition des trophées nationaux [Agrilocal](#) vient de distinguer deux lauréats dans le département du Vaucluse : le Centre hospitalier de Montfavet et Gaec Larguier, producteur de fruits à Cavaillon.

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

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 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.

Ecrit par le 23 juillet 2024

La fête de la fraise à Carpentras prendra la forme d'un marché



En raison du contexte sanitaire, la fête de la fraise prendra cette année la forme d'un marché qui regroupera les producteurs. Le rendez-vous est pris sur la place Maurice Charretier de Carpentras, le samedi 17 avril à partir de 10 h.

La [Fraise de Carpentras Comtat Venaissin](#), marque protégée, c'est un petit trésor aux couleurs vives et au goût savoureux. Ciflorettes, garriguettes, cléry, pajaro, des noms chantants qui sonnent bien le printemps et témoignent de la diversité des fruits de l'appellation. Chaque année, au début du mois d'avril, [Carpentras](#) fête la fraise. Une journée colorée de rencontres avec les producteurs de fraises est organisée et propose des produits dérivés autour de la fraise : confiture, sirop, berlingots, gâteaux.

Bien que les animations musicales n'aient pas lieu, le Confédération de la fraise entend bien promouvoir le savoir-faire des 120 producteurs du réseau au cours de cette journée qui proposera un prix unique de vente. L'année dernière, l'événement avait pleinement satisfait le public puisque pas moins de 6 tonnes de fraises avait été vendues en une seule journée. Également en vente cette année, les melons de Cavaillon, l'ail de Piolenc et les vins AOC Ventoux.

« Cette année, nous avons fait parvenir nos fraises au président de la République, au président du Sénat, au ministre de l'Agriculture, à la direction de la chaîne TF1 et à Jean-Pierre Pernaut, qui a été d'un soutien de taille dans nos projets », précise Dominique Begnis, président de la confrérie. De quoi faire

Ecrit par le 23 juillet 2024

rayonner le fruit rouge au-delà des frontières provençales.

Par ailleurs, la confrérie met en vente un kit de produits à l'effigie de la fraise pour les inconditionnels : tablier, casquette, masque et t-shirt sont mis à la vente. La recette intégrale sera reversée à l'association ['Sourire à la vie'](#) œuvrant pour les enfants atteints du cancer. Les kits sont à retrouver au sein des offices de tourisme de la Cove et dans certaines caves coopératives ([Clauvallis](#) et [Serge Clavel](#)). Les frais d'envoi sont pris en charge pour les commandes de kits complets.

Ce marché, étendard du 'manger local', revêt ainsi une dimension symbolique suite à la demande du [député vauclusien Julien Aubert](#), d'envisager des dispositions pour rééquilibrer la différence de prix entre la fraise espagnole et française. En effet, la fraise produite en Vaucluse se trouve en position très défavorable par rapport à la fraise espagnole vendue, aujourd'hui en France à 1,60€ le kg contre 8€ en moyenne pour les fraises vauclusiennes. Le député a également appelé le ministre de l'Agriculture à appuyer la création d'une indication géographique protégée en faveur de la fraise vauclusienne.

Innov'Alliance succède à Terralia

Pourquoi le gouvernement a-t-il encouragé les regroupements des pôles de compétitivité ayant pour but de renforcer l'innovation et dynamiser une compétitivité faisant notoirement défaut à notre pays ? Dans notre région, le nouvel ensemble Terralia-Pass devient Innov'Alliance, pôle de compétitivité français spécialisé sur les thèmes de l'alimentation, du bien-être et de la naturalité. Que peuvent attendre les entreprises adhérentes de ce nouvel élan ?

L'étau se resserre : le gouvernement a donné son accord en 2019 à la poursuite de l'activité de 48 'pôles de compétitivité' pour une durée de 4 ans. Ces petites structures, au nombre de 71 quinze ans après leur lancement en 2004, avaient pour but de réunir sur un territoire donné des entreprises de toute taille, des acteurs de la recherche et des établissements de formation pour développer des 'synergies' - comme on le précisait dans le langage d'alors - et des coopérations autour d'un secteur d'activité précis. Ce modèle, propre à la France, n'a cessé d'évoluer.

Le nombre de pôles fait débat depuis le début. Les plans initiaux - inspirés par une politique de compétitivité - prévoyaient d'en limiter le nombre à une douzaine. Au fil du temps, les tenants d'une politique d'aménagement du territoire l'ont emporté. Qui n'avait pas son pôle ? La réalité de ces derniers étant dès lors très différente. Dès 2007, les financements sur les projets des pôles les plus prestigieux sont 15 fois supérieurs à ceux que l'on a constitués pour des intérêts locaux et territoriaux. Pour mettre bon ordre, on a recréé une 'coupe des Champions' et une 'coupe de la Ligue'.

Ecrit par le 23 juillet 2024

En 2016, il avait ainsi été envisagé de distinguer deux catégories de pôles, les premiers à vocation internationale relevant de l'Etat ; les seconds centrés sur une présence régionale sous la responsabilité des régions. Finalement, le gouvernement s'est orienté vers une fusion des pôles pour acquérir une taille critique et garantir une visibilité sur leurs futurs financements.

Le nouveau périmètre de Terralia

C'est ainsi que 56 dossiers de candidature ont été déposés en 2018 dans le cadre de la quatrième phase de l'appel d'offre des pôles de compétitivité. Huit ont été mis en sursis et 48 retenus. C'est le cas du pôle inter régional 'Alimentation, Bien-être, naturalité' qui a dévoilé, la semaine dernière, ses objectifs pour 2022 sous la marque 'Innov'Alliance'.

Celle-ci regroupe désormais les activités du pôle avignonnais Terralia, centré sur l'agro-alimentaire, et du pôle Pass (Parfums, arômes, senteurs, saveurs) installé à Grasse. Le nouvel ensemble représente près de 450 adhérents, présents dans trois régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur. L'association, qui veut « apporter des services identiques sur tout le territoire », emploie 20 personnes, dont 14 à Avignon qui accueille le siège et les principaux services supports : communication, direction administrative et financière, ressources humaines. « L'équipe d'accompagnement à l'innovation réside aussi à Avignon où nous disposons d'un espace (400 m²) pour les études sensorielles et marketing », précise Gilles Fayard, directeur général d'Innov'Alliance. Un laboratoire de dégustation, un espace culinaire et une salle de formation qui réalise une centaine d'étude par an et s'appuie sur un panel de milliers de testeurs pour développer des recettes de cuisine.

Premier 'Living lab' sur l'agriculture durable

« Nos adhérents vont pouvoir expérimenter sur de vrais terrains agricoles (plein champ et serre) des solutions technologiques et faire des démonstrations avec des robots et des équipements qui permettront de réduire les traitements phytosanitaires, d'améliorer le traitement des sols ainsi que de mesurer et prévoir la météo en liens étroits avec les chercheurs et les producteurs ».

C'est le premier 'Living lab' en France sur cette thématique. Il est au service d'un projet global autour de la naturalité, de la matière première agricole jusqu'à sa transformation artisanale ou industrielle. Le nouveau pôle maîtrise l'ensemble de la chaîne de valeur d'une 'innovation ouverte' sur ces sujets pour tester grandeur nature des services, outils, usages nouveaux.

En pratique, ce laboratoire sera installé fin 2020 sur les terrains de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) situé sur le Campus d'Agroparc et sur une parcelle du lycée agricole François Pétrarque pour la viticulture. Doté de 2 M€, ce projet abondé par le Conseil régional (600 000 €) et la Communauté d'agglomération (400 000 €) est financé, pour le reste, par le pôle (1 M€). Il prévoit la construction de nouveaux bâtiments sur un terrain de 4 000 m² pour l'accueil de l'équipe, du labo et d'une dizaine de start-up issues des quatre grands métiers représentés par le pôle d'innovation :

- *La durabilité des ressources et productions végétales* : innovation variétale, santé des plantes

Ecrit par le 23 juillet 2024

et des sols, agriculture biologique, gestion de l'eau et des énergies, agriculture technologique, numérique, robotique.

- *Les procédés éco-performants et 'l'usine du futur'* : sobriété des procédés, biotechnologies et bioprocédés, extraction purification, chimie verte, numérisation des procédés, robotisation.
- *La sécurité et l'innocuité des produits* : réduction des intrants agricoles et contaminants, développement des techniques analytiques, authentification, caractérisation, sécurité sanitaire, toxicologie.
- *La performance des produits* : optimisation des qualités nutritionnelles, performances sensorielles, formulation, éco-emballages performants, nouveaux usages, objets connectés et applications consommateurs, nouveaux modes de commercialisation.

Les pôles de compétitivité sont-ils performants ?

Avant les regroupements auxquels la quatrième phase de l'appel d'offre des pôles de compétitivité vient d'aboutir, les pôles étaient gérés par une équipe de deux à 15 personnes pour un budget variant de 200 000 € à 3 M€ par an, leur rôle est d'animer la coopération entre les adhérents, de les aider à concrétiser des projets de R&D et à trouver des financements.

D'ordinaire, on retient que les dix bougies des pôles ont célébré l'émergence de 1 700 projets pour un montant de dépenses de R&D proche de 7 milliards, porté à 60% par les entreprises et 40% par l'Etat et les collectivités. Mais l'effet d'entraînement sur les performances des entreprises n'est pas démontré. Les évaluations les mesurent mal, notamment les brevets, les exportations, l'emploi ou la productivité qui découleraient de ces investissements.

Innov'Alliance revendique au bilan des deux pôles qui le constituent 545 M€ d'investissement R&D pour près de 250 projets. Gilles Fayard, son directeur général, ancien cadre de Nestlé chargé du transfert technologique au sein du groupe mondial, est à l'origine du pôle avec Yves Bayon de Noyer. « En 15 ans d'existence, le pôle est passé d'un à vingt salariés. Notre activité de soutien aux entreprises a-t-elle réussi ? Nous sommes le premier pôle à avoir créé un fonds d'investissement au profit de nos adhérents. Terralia venture innovation a été mis en place en 2017 avec la Banque populaire Méditerranée et sept actionnaires, le pôle étant le seul opérateur. Il est doté de 450 000 euros. A ce jour, cinq jeunes entreprises ont été financées en phase d'amorçage : Le petit béret (boissons sans alcool, Béziers), Cosmoz (soin de la peau, Lyon), MC2 solution (développeur d'application web et mobile, Avignon), Mo'Rice (dessert végétal), Telaqua (optimisation de l'irrigation, Aix-en-Provence) ».

Le budget d'Innov'Alliance est de 2 M€ par an, la moitié provenant de fonds publics. Son taux de financement privé le situe dans le peloton de tête des pôles. La vente de services représente 25% du budget de l'association. « Notre objectif est de 30% en 2022 en souhaitant, d'ici là pouvoir recruter deux collaborateurs de plus et réunir 600 membres », avance Yves Faure, le président. Les cotisations des 440 adhérents actuels apportent les 450 000 € restants. Mais pour combien de temps ?

Ne pas ralentir la R&D

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Nous venons de vivre une période d'adaptation extrêmement forte », souligne Jean-François Gonidec, directeur général des laboratoires M&L et l'Occitane en Provence. « Le constat environnemental est de plus en plus présent dans l'esprit du consommateur qui recherche un bien-être et un bénéfice écologique. C'est un défi qui pèse sur notre valeur ajoutée. Il concerne à la fois les intrants, les procédés et les modes de distribution de nos industries ».

Les adhérents, pour l'instant, répondent présent. « Il ne faudrait pas ralentir les efforts de R&D qui représentent le chiffre d'affaires des trois ou quatre prochaines années », plaide Gilles Fayard. Le pôle dispose de quelques atouts pour convaincre. Il est en effet le seul à avoir mis en place un baromètre de l'emploi et de la croissance pour comparer les entreprises du pôle et celles qui n'en font pas partie. « En dehors de 2008 et de 2011, nous enregistrons entre trois et cinq points de croissance en plus dans nos entreprises. Parfois même beaucoup plus, le chiffre d'affaires 2018 de nos adhérents ayant connu une hausse de +11%. Nous observons aussi une bonne dynamique de l'emploi ces deux dernières années, progressant de +5% en moyenne par an. »

Hervé Tusseau

Les pôles de notre région (2019 à 2022)

- **Capenergies** : décarbonner les usages et améliorer l'efficacité énergétique via nucléaire et les renouvelables (Aix-en-Provence)
- **Safe Cluster** : sécurité, environnement, aéronautique et espace (Aix-en-Provence)
- **Eurobiomed** : médicaments, diagnostics, e-santé (Marseille)
- **Optitec** : Défense, sécurité et grands projets de recherche, villes et mobilité, santé et science du vivant, agriculture de précision (Marseille)
- **SCS** microélectronique, 'Big Data', Intelligence artificielle sécurité numérique (Valbonne)
- **Mer Méditerranée** : Défense, sûreté et sécurité maritimes, Naval, Nautisme, biologie marine, Port, littoral
- **Alimentation Bien-être, Naturalité** (Avignon)

Ecrit par le 23 juillet 2024



Légende = Yves Faure, président d'Innov'Alliance, était président de Terralia depuis 2017. A la tête de l'entreprise agroalimentaire Agro'Novae créée en 1986, implantée près de Manosque et labellisée 'Entreprise du patrimoine vivant', il avait alors succédé à **Chantal Minier** du groupe Panzani. Déjà présent à la création du Pôle en 2005 en tant que président du Critt (Centre régional d'innovation et de transfert de technologie) agroalimentaire, Yves Faure a ensuite été membre du conseil d'administration et trésorier de l'association du pôle de compétitivité.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Campagne de financement participatif pour la création d'un magasin de producteurs à Cadenet

Ils sont 28 paysans à vouloir ouvrir un nouveau magasin de producteurs dans le sud Luberon. Objectif ? L'achat de matériel pour aménager le local qui ouvrira ses portes en septembre 2020 avec une offre complète de produits locaux de qualité, située dans la zone artisanale de Cadenet. Le financement participatif est sur ce lien : [ICI](#)

Objectif ? 25 000€

L'objectif à atteindre avant la fin de ce mois 25 000€. D'ores et déjà 120 donateurs ont participé à la cagnotte à hauteur de 7 950€.

Un film pour convaincre

Producteurs de fruits et légumes faites-vous connaître ici !

Ecrit par le 23 juillet 2024



La Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre d'agriculture de Vaucluse ont lancé une plateforme web qui référence les établissements et services fonctionnant sur le département. Ouverte aux agriculteurs, l'inscription est gratuite et ne nécessite que quelques clics. Consultable par les consommateurs, c'est pour eux un formidable outil de communication pour séduire de nouveaux clients et se faire connaître.

Création de la fiche

La création de la fiche du producteur se fait sur ce lien : [ICI](#)

Une fois la demande validée par la CCI, le producteur apparaît sur la carte qui figure sur ce lien : [ICI](#)

Les producteurs sont également invités à rejoindre le réseau 'Bienvenue à la ferme' sur ce lien : [ICI](#)

Diffusion de l'information

Cette plateforme est diffusée sur les sites web et réseaux sociaux de la CCI, notamment auprès du grand public. Une campagne de communication est également prévue sur [France Bleu Vaucluse](#).

Contacts

CCI de Vaucluse, Pôle appui aux entreprises. 04 90 14 10 32 - celluleappui@vaucluse.cci.fr

Ecrit par le 23 juillet 2024

Chambre d'agriculture de Vaucluse. 06 16 33 40 13 - olivier.gauer@vaucluse.chambagri.fr

Où s'approvisionner en circuit court en Luberon

«Le contexte sanitaire actuel bouleverse nos vies et la façon de faire nos courses, explique Solgne Louis, en charge de la communication au sein du Parc naturel régional du Luberon. De nombreux débouchés disparaissent pour les producteurs locaux : fermeture des restaurants et de la restauration collective, marchés de plein air souvent suspendus... Les agriculteurs continuent de produire pendant cette période et font tout pour adapter leurs façons de vous rendre service, dans le respect des règles d'hygiène. S'approvisionner en circuit court : magasins de producteurs, vente à la ferme, marchés, livraisons, AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne), systèmes de paniers... permet de consommer des produits de qualité et cultivés près de chez soi, tout en soutenant les producteurs.

Circuit court ?

Un circuit court est une façon de vendre des produits agricoles où n'intervient aucun ou 1 seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur, dans un secteur géographique proche. Ces modes de vente permettent aux producteurs, par une réduction ou l'absence d'intermédiaires, de capter la valeur ajoutée et d'engendrer de nouvelles relations économiques et sociales.

Magasins de producteurs du Luberon

La liste est mise à jour sur ce lien [ICI](#)

Les produits fermiers en Vaucluse

La liste est mise à jour sur ce lien [ICI](#)

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les commerces ouverts de Cavaillon

La liste est mise à jour sur ce lien :

Pour le Min de Cavaillon c'est [ICI](#)

Les commerces ouverts à Pertuis avec un drive fermier

La liste est mise à jour sur ce lien [ICI](#) et sur PERTUIS-SOLIDAIRE.FR

Les commerces ouverts de Manosque

La liste est mise à jour sur ce lien [ICI](#)

Les commerces ouverts d'Apt

La liste mise à jour se trouve sur facebook [ICI](#)

Egalement, dans le pays d'Apt, un commerce ambulant de produits locaux, la Luberonette, est disponible pour des livraisons. Contactez le 06 03 79 12 78.

Les commerçants et producteurs de Cotelub

La liste des commerçants mise à jour se trouve [ICI](#)

Et la liste des commerçants mise à jour se trouve sur [ICI](#)

Près de Forcalquier

La liste des commerçants mise à jour se trouve sur [ICI](#) où les drive fermiers commencent à émerger.