

Ecrit par le 23 juillet 2024

## Bollène : l'épicerie Révélation sur le podium du concours Quintessences 2024



Installée sur la place de la mairie de Bollène, l'épicerie fine [Révélation](#) est née en mars 2020 d'une alliance entre un torréfacteur et une œnologue. Malgré un emplacement difficile d'accès et une ouverture en plein confinement, le concept de cette épicerie plaît et redynamise le centre-ville bollénois. Un pari risqué face auquel le jury du concours Quintessences n'est pas resté indifférent puisqu'il lui a décerné la médaille de bronze cette année.

En 2019, une rencontre entre [Nicolas Avon](#), torréfacteur, et Nathalie Pagès, œnologue, donne naissance au projet 'Révélation', une épicerie fine qui mêlerait les univers du vin et du café, avec d'autres produits locaux, mais qui pourrait également accueillir des places assises tel un bar ou un salon de thé.

« On a mis beaucoup de temps à trouver le lieu, et on a fini par trouver un établissement qui était fermé depuis pas mal d'années, vraiment sur le parvis de la mairie », explique Nicolas. Si la mairie de Bollène est un monument majestueux, la place sur laquelle elle se trouve a manqué de dynamisme pendant de

Ecrit par le 23 juillet 2024

nombreuses années, selon le torrificateur. La création de cette épicerie fine avait donc pour objectif d'inverser cette tendance. Aujourd'hui, Nathalie est partie vers d'autres horizons et Nicolas mène la barque avec deux nouveaux associés, Dorian Armand et [Richard Lorandin](#).



Nicolas Avon, Richard Lorandin et Dorian Armand. ©Révélations

### Une épicerie pour révéler des produits et redonner vie à la place

Pour la partie boutique, Nicolas a souhaité mettre en avant les produits des « ultralocaux », comme il les appelle. « L'idée était de mettre en lumière, d'où le mot 'Révélations, le nom de la société, c'était vraiment de révéler des produits, des gens, des histoires à travers ce lieu », développe-t-il. Le torrificateur passe beaucoup de temps avec les producteurs qui le fournissent à discuter des produits afin de pouvoir retransmettre au mieux l'histoire de ces derniers.

« On voulait créer un lieu de vie, un lieu de partage. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

*Nicolas Avon*

L'épicerie fine fait également office de salon de thé, à travers l'univers du café, et de cave à vin, à travers les différents vins proposés. « Il n'y avait plus rien au cœur de la ville où les familles, les mamans, les enfants, pouvaient s'arrêter, flâner, boire un coup, manger une glace », affirme Nicolas. Aujourd'hui, Révélation peut accueillir une vingtaine de personnes assises en intérieur, et une cinquantaine en extérieur. Lors d'événements, l'épicerie peut même accueillir jusqu'à plus de 150 personnes sur sa terrasse. Une affluence gérée par le trio composé de Nicolas Avon, fondateur de l'épicerie, Dorian Armand qui s'occupe de la partie restauration, avec notamment le bar à croquemonsieurs, et Richard Lorandin qui pilote la société sur la partie administrative.

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



©Révélations

## Le concours Quintessences 2024

Après avoir été récompensé d'un trophée des commerces de proximité par la [Chambre de commerce et d'industrie \(CCI\) de Vaucluse](#) en début d'année pour son épicerie fine, Nicolas Avon a souhaité aller plus loin, à un niveau national, en participant au concours Quintessences 2024. Ce concours récompense les épiceries fines, artisans de bouche, traiteurs, ou encore cavistes selon plusieurs critères, notamment leur originalité, leur conviction à promouvoir leur localité et leur terroir ainsi que leur persévérance à créer du lien social, surtout en ruralité.

L'année dernière, [une épicerie fine d'Entraigues-sur-la-Sorgue avait accédé au podium](#). Cette année, 54 candidatures ont été déposées, mais seulement cinq ont été récompensées, dont l'épicerie bollénoise Révélations, qui a obtenu la médaille de bronze. « Dans les campagnes et aussi dans les centres-villes, assurément, les épiceries peuvent être locomotives de leurs territoires », a affirmé Aurélien Bertrand, membre du jury Quintessences 2024. Telle est l'ambition de l'épicerie fine Révélations, qui se veut un lieu de rencontre et de partage. « Il faut que notre client vive un moment spécial en venant dans la

Écrit par le 23 juillet 2024

boutique, par notre accueil, par notre sourire, par la dégustation », conclut Nicolas, qui ira récupérer son trophée lors du salon [Gourmet Sélection](#) qui aura lieu les 15 et 16 septembre prochains à Paris.



© Révélations

## Avec Kookabarra, vos jus sont vauclois

Ecrit par le 23 juillet 2024



**Kookabarra**, fabricant de jus de fruits frais, dévoile trois nouveautés de l'été. L'occasion pour l'entreprise, basée à Cavaillon, d'organiser une visite de ses locaux, mais aussi d'inviter un chef, **Pascal Ginoux**, à préparer quelques recettes avec les produits Kookabarra.

C'est lors d'une journée chaude et ensoleillée que **Jérémie Marcuccilli**, président et fondateur de Kookabarra, a décidé d'organiser une visite de son entreprise. Née en 2006, l'entreprise, aujourd'hui implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais. Kookabarra prône des fruits et légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins de 30 km).

Après un accueil chaleureux, une citronnade pour se rafraîchir, direction l'usine où il fait seulement 4 degrés. C'est là où toute la magie opère pour créer des produits sains et qualitatifs grâce à la technologie High Pressure Proceeding (HPP) qui permet la préservation des jus sans aucun additif, mais avec une qualité gustative inégalable, comme pour les trois nouveautés que propose Kookabarra : les gaspachos

Écrit par le 23 juillet 2024

concombre-menthe-citron et tomate-celeri-basilic, et le virgin mojito.

### **De l'exploitation à l'usine cavaillonnaise**

Chaque jour, l'usine Kookabarra réceptionne plusieurs centaines de kilos de fruits et légumes. Oranges, fraises, cerises, tomates, pommes, carottes, et bien d'autres. « Ces produits bruts ont un certain taux de sucre et d'acidité à respecter afin qu'on puisse les transformer en jus », explique Jérémie Marcuccilli. Une fois toutes les cases du cahier des charges cochées, les fruits et légumes sont prêts à passer à l'étape suivante.

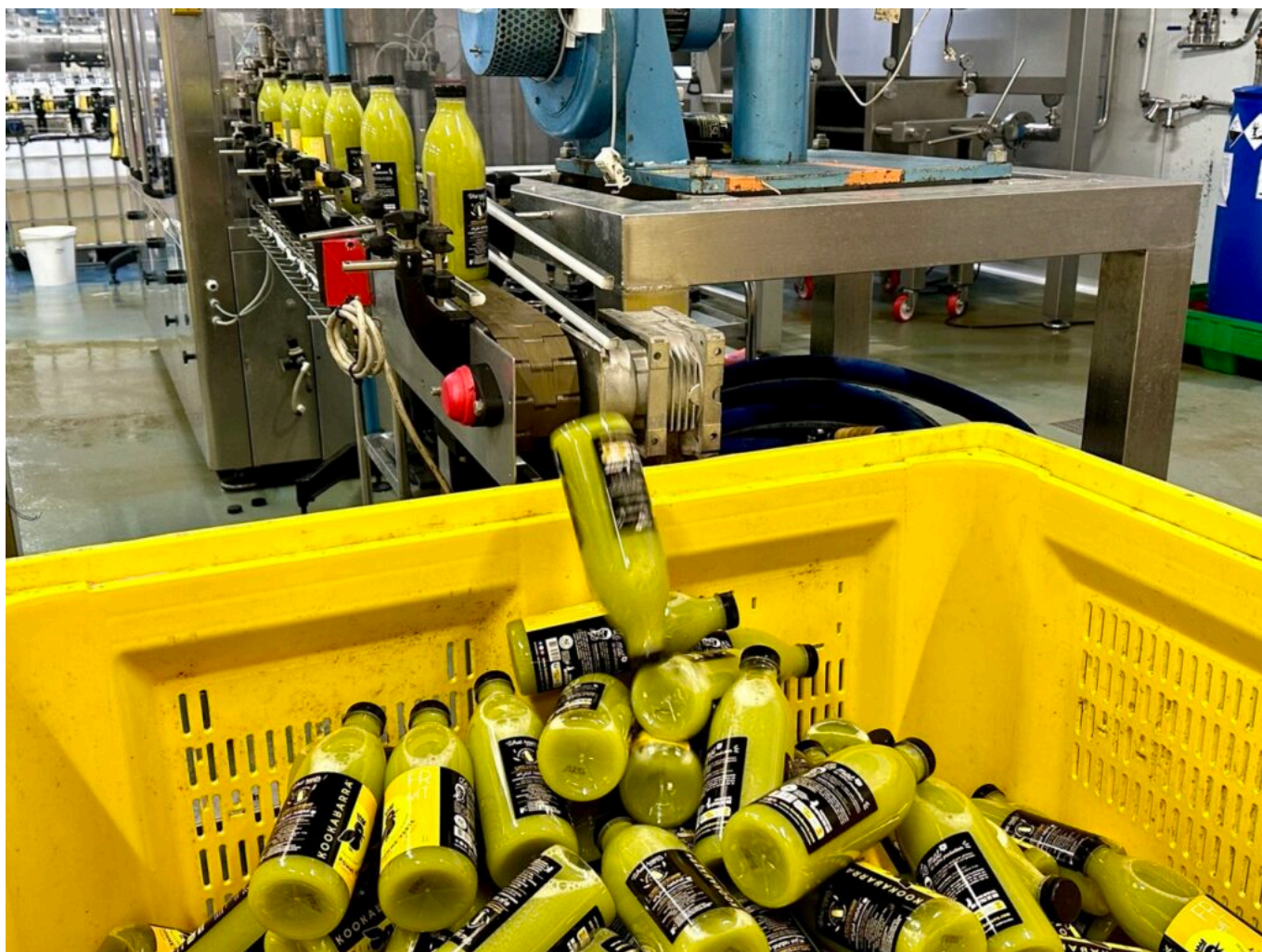
« On porte une attention particulière sur la qualité et la quantité des matières premières. »

*Jérémie Marcuccilli*

Seuls les plus beaux produits sont conservés pour les jus, afin que le jus soit beau et bon. « Le client peut directement attester, par l'aspect visuel, de la qualité du jus », ajoute Jérémie. Le pilote de ligne se charge d'ôter les fruits et légumes abîmés, qui sont destinés à l'alimentation animale ou à la méthanisation à l'Isle-sur-la-Sorgue. Puis vient le pressage à froid. Il faut que le jus soit à 2 degrés pour qu'il puisse être embouteillé, et il doit rester entre 5 et 15 minutes dans la cuve, pas plus, pas moins !



Ecrit par le 23 juillet 2024



La pomme verte était à l'honneur lors de la visite de l'usine ce jeudi 6 juin.

### La technologie High Pressure Proceeding

La particularité de Kookabarra réside dans l'utilisation de la technologie HPP. Alors que l'industrie traditionnelle se tourne plutôt vers les conservateurs, la chaleur, les ultraviolets, ou encore les radiations pour la conservation des jus, l'entreprise vauclusienne, elle, opte pour la pression hydrostatique de 6000 bars et une température très froide comprise entre 4 et 10 degrés.

Aussi appelée la « Pascalisation », cette technologie a été introduite en France pour la première fois par Kookabarra en 2020. Le procédé HPP permet de maintenir toutes les qualités gustatives, mais aussi nutritionnelles, des fruits et légumes. Ainsi, les jus peuvent se conserver jusqu'à 150 jours avant ouverture des bouteilles, qui sont 100% recyclables. Soucieuse de l'environnement, l'entreprise a opté pour cette technologie aussi car elle requiert un équipement qui ne consomme que de l'eau et de l'électricité, sans aucune émanation de gaz ou autre polluant. C'est ainsi que Kookabarra produit environ

Ecrit par le 23 juillet 2024

30 000 bouteilles par jour.

### Des jus de fruits de saison ?

Kookabarra produit différents jus, qui requièrent des fruits et légumes qui se cultivent à différentes saisons. Pourtant, certains jus se consomment toute l'année, c'est le cas notamment du classique jus d'orange, un incontournable du petit-déjeuner. Et même si l'entreprise est capable de produire des jus avec des fruits et légumes qui ne sont plus de saison en les conservant sous forme de purée pendant 6 mois après leur récolte, Jérémie Marcuccilli souhaite changer la donne.

« Je milite sur le fait de faire des jus en fonction des saisons, donc pas de jus d'orange, même si c'est une institution, quand ce n'est pas la saison par exemple », explique-t-il. Malheureusement, c'est encore difficile pour les professionnels, notamment les hôteliers, d'abandonner le jus d'orange entre juin et janvier, lorsque ce n'est pas la saison du fruit. Il y a encore trop de demande de la part des clients qui en consomment au petit-déjeuner. C'est une problématique à laquelle Kookabarra va s'attaquer sur les prochaines années.



©Kookabarra

### Un choix minutieux des producteurs

Écrit par le 23 juillet 2024

Un autre aspect sur lequel l'entreprise cavaillonnaise ne lésine pas, c'est le choix des producteurs avec lesquels elle travaille. C'est pourquoi elle a fait le pari du local, avec la plupart d'entre eux se situant en Vaucluse. Les pommes viennent de Cavaillon, les carottes de Gordes, les raisins de Lagnes, la grenade de l'Isle-sur-la-Sorgue, tout comme les concombres, les épinards et les céleris, et bien d'autres.

Évidemment, certains fruits nécessitent d'aller chercher plus loin, comme l'orange en Espagne et en Égypte, ou bien la mangue et l'ananas en Côte d'Ivoire. Même dans ces cas-là, les producteurs sont choisis minutieusement car seuls de bons fruits feront de bons jus. Le choix se fait également par rapport à l'empreinte carbone, que Kookabarra essaye de réduire le plus possible.

### **Kookabarra suit les tendances**

Sur son site de plus de 4000 m<sup>2</sup>, Kookabarra n'a qu'un seul objectif : fournir aux clients un produit d'exception. Pour cela, l'entreprise doit se renouveler, mais aussi innover. Telle une grande maison de couture, elle doit suivre les tendances actuelles, surveiller de près celles du futur, mais aussi parfois être précurseuse de nouvelles tendances. C'est pourquoi les collaborateurs de Kookabarra travaillent avec un coup d'avance pour élaborer les prochaines collections.

En ce moment, la société cavaillonnaise élabore déjà sa collection 2025. Mais pour l'heure, elle vient de sortir une collection pour l'été 2024 avec trois nouveautés pour tous les goûts. Dans la gamme 'Gaspacho', qui a été lancée en été 2023, le concombre-menthe-citron et le tomate-céleri-basilic viennent s'ajouter au tomate-poivron-piment qui en a déjà convaincu plus d'un. Quant à la gamme 'Boisson du monde', qui comptait déjà la citronnade, la curcumade, le cranberry et la gingembre, elle accueille le rafraîchissant virgin mojito.

### **Des produits à boire, mais pas seulement**

Si ces produits peuvent être bus simplement au verre, ou encore être mélangés dans un cocktail, ils peuvent aussi être utilisés à des fins culinaires. À l'occasion de la sortie des trois nouveautés, le chef Pascal Ginoux est venu démontrer qu'il est possible d'utiliser les produits Kookabarra dans des recettes.

Au menu : cabillaud gravlax à la betterave, artichaut barigoule au jus de carotte, tarte amandine, framboise, et caramel de poire, et bien d'autres plats pour régaler les papilles. Le tout, réalisé avec les jus, gaspachos et purées de Kookabarra. L'entreprise propose même [quelques recettes à suivre sur son site internet](#). Il n'y a plus qu'à !

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



Quelques réalisations de Pascal Ginoux avec les produits Kookabarra. ©Vanessa Arnal

### Kookabarra en chiffres

- Création de la marque en **2003**
- Concept breveté en **2006**
- Après s'être implantée à Avignon, Kookabarra déménage à Cavaillon en **2019**
- Plus de **30** références
- **5** gammes : Fruit, Détox, Smoothie, Boisson du monde, Gaspacho
- Formats de **25cl**, **1L** ou **3L**
- **7M€** de chiffres d'affaires (objectif **10M€** d'ici deux ans)

Ecrit par le 23 juillet 2024

- De 16 collaborateurs à **39** en trois ans
- **97%** de clientèle CHR
- Plus de **1 000** établissements référencés

---

## Le Parc du Mont-Ventoux organise l'évènement agricole « ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan

D'avril à juillet 2024, [le Parc du Mont-Ventoux](#) propose une 5<sup>ème</sup> édition des rendez-vous du Parc qui mettra en avant une offre de plus de 90 animations autour des thématiques de l'éducation et de l'environnement et de pratiques diverses. Elles sont le fruit de partenariats et collaborations entre les acteurs associatifs, les villages et l'équipe du Parc.

Le vendredi 24 mai 2024 de 16h30 à 19h, le parc naturel régional organise avec [la Safer Paca](#) et [Terre de Liens Paca](#) un évènement ouvert à tous intitulé « ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan. Cette initiative agricole permettra aux participants de participer à une balade qui aura pour but d'inventorier les friches de leurs communes. Cette immersion en pleine nature sera suivie par la diffusion du [court documentaire « Faim de terre »](#) qui permettra de poser les bases d'un débat entre les intervenants et les professionnels présents avant un apéritif convivial composée de produits agricoles locaux.

L'objectif sera d'aborder les problématiques et les bienfaits de l'agriculture locale, des terres nourricières, de la remise en culture des friches et des installations agricoles ainsi que des productions alimentaires locales. Cet évènement est donc destiné à tous les publics, que vous soyez agriculteur, propriétaire, habitant ou simple citoyen.

**Infos pratiques : « Ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan. Vendredi 24 mai 2024, de 16h30 à 19h. Projection du court métrage à la salle de la Chapelle, place du château de Pazzis. Infos/Résa : Parc du Mont-Ventoux-04.90.63.22.74 [contact@parcduventoux.fr](mailto:contact@parcduventoux.fr)**

Ecrit par le 23 juillet 2024

# Les 10 marchés à la ferme débarquent dans le Vaucluse



Les agriculteurs du réseau [Bienvenue à la ferme](#) vont entamer leur programme 2024 avec 10

Ecrit par le 23 juillet 2024

**marchés dans 10 communes différentes qui vont être mis en place sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024. Ils auront comme objectif de mettre en avant la diversité des produits locaux et de valoriser le lien entre les consommateurs et les producteurs.**

Le réseau « Bienvenue à la ferme » qui accompagne chaque année plus de 10.000 producteurs et agriculteurs va s'installer sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024 avec 10 marchés qui commencera avec une première date le jeudi 2 mai à Sarrians, au [Domaine Fontaine du Clos](#) et une date finale à Sault le samedi 14 décembre 2024, à la [Ferme Auberge La Maguette](#).

Organisés sur 8 exploitations agricoles différentes, ces marchés auront à cœur de proposer aux vauclusiens une expérience singulière qui mettra en avant la diversité des produits locaux et qui favoriseront la relation et les liens entre les consommateurs et les producteurs.

### **3 nouvelles exploitations en cette année 2024**

Les festivités débiteront dès le mois de mai avec la mise en place du premier stand de légumes, fruits, fromages, miels, viandes, œufs, céréales, mis en lumières par des animations, tombolas, espaces restauration, visites guidées.

Les visiteurs auront l'opportunité de déambuler à travers les stands, de tester les produits des fermes locales et d'échanger avec des agriculteurs de leur territoire qui feront découvrir leurs pratiques comme les processus de production.

Cette année, trois nouvelles exploitations rejoignent la série : le Domaine Fontaine du Clos à Sarrians, [Le panier de la Comtesse](#) à Uchaux et [La ferme aux hirondelles](#) à Orange.

**Infos pratiques : Les 10 marchés vauclusiens du réseau Bienvenue à la ferme. Du jeudi 2 mai au samedi 14 décembre 2024. Programme 2024 complet : le 2 mai 2024 de 17h à 20h au [domaine du Clos à Sarrians](#). Le samedi 15 juin 2024 de 10h à 18h [au panier de la Comtesse](#) à Uchaux. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 19h à [la Ferme La Reboule](#), à Avignon. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 18h à la [ferme Auberge La Maguette](#), à Sault. Le dimanche 30 juin 2024 de 10h à 21h au [Domaine du Vas](#), à Aubignan. Le samedi 13 juillet 2024 de 10h à 19h aux [Fruits du Campredon](#), à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le samedi 27 juillet 2024 de 9h à 19h à [la ferme aux hirondelles](#), à Orange. Le vendredi 6 septembre 2024 de 17h à 20h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le vendredi 13 décembre 2024 de 14h à 19h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le samedi 14 décembre 2024 de 10h à 18h à la [Ferme Auberge La Maguette](#), à Sault.**



Ecrit par le 23 juillet 2024



Le Domaine Fontaine du Clos

## **‘Bien bon !’ : l’événement pour apprendre le bien manger et le bien boire**

Ecrit par le 23 juillet 2024



**Du 11 au 17 septembre prochains, le [Grand Avignon](#) accueillera la première édition des rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. à travers plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, le public pourra apprendre à bien manger et bien boire sur un territoire à la variété agroalimentaire très riche.**

Ce nouvel événement a pour objectif de positionner le Grand Avignon en tant que territoire nature, où le bien-être est mis en avant. « Le Grand Avignon se veut représentatif de l'art de bien vivre à la française », explique Joël Guin, président de l'Agglomération. Et quoi de mieux que la gastronomie pour représenter l'Hexagone ?

« L'objectif de 'Bien bon ! » est de montrer que manger local est possible, mais aussi de valoriser les filières et les talents du territoire. »

*Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire*

C'est en ce sens qu'a été imaginé 'Bien Bon !'. L'événement sera accessible à tous et se déclinera dans les restaurations collectives, dans la rue avec la street food, mais aussi dans des lieux insolites qui

Ecrit par le 23 juillet 2024

resteront secrets jusqu'au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vigneron, apiculteurs, fromagers, ou encore boulangers du territoire se réuniront pour mettre en lumière le circuit court. 'Bien Bon !' aura lieu du 11 au 17 septembre, une semaine pas choisie au hasard puisque les Journées européennes du patrimoine auront lieu les 16 et 17. « La gastronomie et le vin doivent être défendus comme le patrimoine », développe [Carole Amy](#), chargée de communication/marketing du territoire.



Les acteurs de 'Bien Bon !' lors de la présentation de l'événement. ©Vanessa Arnal

### Un événement tout public

Du 11 au 15 septembre, ce n'est pas le public qui va se déplacer au sein du Grand Avignon, mais c'est le Grand Avignon qui va aller à la rencontre d'un public difficile à déplacer. Là repose toute l'ambition de 'Bien bon !' : rendre les produits locaux et le bien manger accessibles à tous. Les cantines, les centres sociaux et les maisons de retraites pourront donc profiter des 'cantines & cuisines animées'.

Les chefs qui participeront à l'événement concocteront une carte locale et savoureuse de fête avec les

Ecrit par le 23 juillet 2024

cuisiniers de la restauration collective, à retrouver sur les plateaux et dans les assiettes de tous les publics durant ces 5 jours. Ainsi, les habitants du Grand Avignon de 7 à 97 ans pourront bénéficier de l'apprentissage du bien manger que propose l'événement.

## La cuisine de rue

Chaque été, Rochefort-du-Gard accueille tous les jeudis une dizaine de food truck sur sa place de la République. La commune a décidé de réitérer l'opération pour une 8<sup>e</sup> édition. Et à la fin de la saison, le jeudi 14 septembre, l'événement 'Bien Bon !' ajoutera sa pierre à l'édifice. De nouveaux food trucks s'ajouteront à ceux déjà sur place, notamment ceux du Gardois [Nicolas Willaume](#), champion de France du burger 2018, et du Vauclusien [Christophe Boyer, champion de France du burger 2022](#).

« Les food trucks du jeudi sont un moment de rencontre et de partage, les jeunes envahissent le village et les anciens viennent découvrir ce mode de gastronomie. On peut rassembler jusqu'à 800 personnes sur les grosses soirées. Nous sommes très heureux d'accueillir le festival 'Bien Bon !' »

[Rémy Bachevalier](#), maire de Rochefort-du-Gard

Durant cette soirée, qui débutera à 18h et s'achèvera à 23h30, une attention particulière sera accordée au gaspillage et aux déchets. Pour pimenter la soirée, un 'défi food truck' sera organisé lors duquel un jury de professionnels décernera le prix du meilleur food truck Bien Bon 2023.

## Un événement aussi pour les professionnels

Si l'un des objectifs de l'événement est d'apprendre au public l'art du bien manger et du bien boire, les professionnels ne sont pas pour autant mis de côté. Une 'conférence alléchante' leur sera dédié le vendredi 15 septembre de 18h à 21h30 au Conservatoire du Grand Avignon, à Avignon.

La conférence aura pour thème 'Plaisirs à table, bonne santé, écologie : plongeons dans l'odyssée du bon — en bouche, pour l'organisme, pour la société et pour la planète' et sera animée par [Émilie Laystary](#), journaliste société et animatrice du podcast 'Bouffons'. 150 professionnels pourront assister à ce rendez-vous présenté sous forme de table ronde.

## Une foire gourmande

Comment mettre en avant les produits du terroir sans organiser une foire. La 'place des gourmands' aura lieu le samedi 16 septembre de 10h à 18h dans un lieu encore tenu secret. Elle rassemblera une quarantaine de stands de producteurs, vignerons et transformateurs du Grand Avignon qui proposeront une sélection des produits de notre terroir à acheter en direct et à déguster sur place.

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Les produits du terroir mis en avant dans un tel événement gastronomique est un vrai aboutissement pour un territoire comme le nôtre qui regorge de terres agricoles. »

*[Jean-François Cartoux](#), membre de la Chambre d'agriculture de Vaucluse*

Pour rappel, le territoire comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. « L'objectif est de faire découvrir tous les trésors du territoire, développe Joël Guin. Nous avons la ferme intention d'affirmer fièrement l'identité locale qui nous rassemble. » Ainsi, toute la production maraîchère, les vins et la cuisine locale seront à l'honneur avec un grand choix de produits de qualité : fromages, charcuterie, pain, fruits et légumes, bières, vins AOP Côtes du Rhône, Signargue, Lirac, ou encore Tavel. « Cet événement est l'occasion de faire découvrir des vins locaux incroyables, explique [Emmanuelle Assemat](#), représentante de l'AOC Lirac. Malgré les dates qui tombent en pleines vendanges, les vigneron réponderont présents. »

De nombreuses animations seront proposées, que ce soit pour les enfants, ou pour les grands. La place des gourmands disposera d'un coin pour se poser et savourer. L'événement proposera également un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais.

### **Les banquets des chefs**

Enfin, pour clôturer cette semaine gastronomique en beauté, 'Bien Bon !' vous réserve la 'surprise des chefs' le dimanche 17 septembre de 11h à 16h. 5 lieux tenus secrets vont chacun accueillir un chef et son menu de fête, ainsi qu'un ou plusieurs viticulteurs. Les lieux, qu'ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l'une des 16 communes du Grand Avignon, et seront dévoilés 48h avant le jour-J.

Pour en profiter, vous devrez réserver le menu de l'un des chefs qui vous tente le plus (les personnes d'un même groupe doivent choisir le même menu pour ne pas être séparés). Ne pas savoir le lieu est un moyen de faire découvrir le territoire à ses habitants. « On a tendance à manger tout le temps dans les mêmes restaurants près de chez soi, explique Carole Amy. L'objectif est d'outrepasser ces limites géographiques et de découvrir une autre partie du territoire. » Il sera possible de réserver son menu dès fin juin.

### **Les chefs qui ont dit « oui ! »**

Ils sont cinq à avoir fait confiance au Grand Avignon et à avoir accepté de participer à cette première édition de 'Bien bon !' : [Italia Palladino](#), du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon ; [Séverine Sagnet](#), cheffe indépendante ; [Maxime Chenet](#), du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut ; [Pascal Auger](#) du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon ; [Florent Pietravalle](#) du restaurant de La Mirande à Avignon.

Écrit par le 23 juillet 2024

« Je suis dans le même esprit que ce que propose l'événement, explique Italia Palladino. Manger local et de saison, c'est possible ! C'est ce qu'on essaye de faire dans nos cuisines. » Un avis qui est partagé par les quatre autres chefs participants à l'événement. « 'Bien bon !' est l'occasion de faire le lien entre la terre et la gastronomie », ajoute Séverine Sagnet, issu d'une famille d'agriculteurs et pour qui la terre a une grande importance. Certains sont nés et ont grandi dans le Grand Avignon, il était donc naturel de participer à l'événement, comme c'est le cas pour Maxime Chenet. « À 50 kilomètres à la ronde, on a tout ce qu'il faut pour bien manger », affirme-t-il. Tous les acteurs de l'événement s'accordent à dire une chose : les habitants du Grand Avignon vont se régaler !

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024



23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Séverine Sagnet. DR

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Italia Palladino. DR



23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Pascal Auger. DR

23 juillet 2024 |



Écrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

Florent Pietravalle. DR

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024

23 juillet 2024 |



Ecrit par le 23 juillet 2024

Ecrit par le 23 juillet 2024



Maxime Chenet. DR

## Projet alimentaire territorial du Ventoux : conserver les aliments frais sans transformation



Dans le cadre de son [Projet alimentaire territorial](#), le [Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#) organise un atelier demain —mercredi 1 mars— dans les locaux de Mon premier bureau au marché gare de Carpentras, à destination des restaurateurs, artisans, responsables de l'industrie agro-alimentaire. Cet atelier sera sur le thème de la conservation des aliments frais et aura pour objectif de répondre à deux

Écrit par le 23 juillet 2024

interrogations : comment conserver les aliments frais en évitant l'ultra-transformation ? Comment privilégier un approvisionnement en produits frais, locaux et de saison en réduisant l'urgence de transformer ?

Cet événement sera mené par la société avignonnaise l'[Atelier du fruit](#) qui présentera des astuces, à base de ferments et de probiotiques, pour conserver et accroître la saveur des fruits et légumes, des céréales et des légumineuses de manière naturelle, sans conservateurs, ni additifs.

Le Projet alimentaire territorial a pour ambition de rendre accessible à tous une alimentation durable, locale, saine et de saison afin de réduire l'impact de notre consommation sur l'environnement, encourager l'agriculture, préserver nos savoir-faire et œuvrer pour notre santé.

**Renseignements et inscription au 04 90 63 22 74 ou par mail à l'adresse [aurore.navarro@parcduventoux.fr](mailto:aurore.navarro@parcduventoux.fr)**

***Mercredi 1 mars. De 15h à 17h30. Locaux de Mon premier bureau. Marché gare. Chemin de Saint-Gens. Carpentras.***

V.A.

---

## L'été indien se poursuit avec les marchés du soir des producteurs de Vaucluse



Ecrit par le 23 juillet 2024



**Si vous mangez local, privilégiez la qualité et optez pour la proximité, cela tombe bien, les [marchés du soir des producteurs de Vaucluse](#) continuent à l'automne pour faciliter l'accès aux produits frais en vente directe.**

Mis en place par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), les [marchés du soir des producteurs de Vaucluse](#) sont composés d'agriculteurs ne vendant que leur propre production. Les produits sont cueillis le matin et proposés à la vente en fin d'après-midi.

Directement issus des fermes vaclusiennes, les légumes de saison, fruits de saison, fromages, viandes et charcuteries, miels, jus de fruits, vins, olives et huiles d'olive, viennent colorer les étals des marchés du soir durant l'automne.

En participant à ces marchés, vous avez la possibilité de rencontrer les producteurs, de découvrir leur savoir-faire, de comprendre leur métier et d'être acteur du territoire.

### **Programme des marchés**

Lundi : Avignon, aux Allées de l'Oulle, de 17h à 19h, jusqu'au 24 octobre.

Mardi : Châteauneuf-de-Gadagne, au plateau Campbeau, de 17h à 19h, jusqu'au 27 septembre.

Mercredi : Pernes-les-Fontaines, place Frédéric Mistral, de 17h à 19h, jusqu'au 9 novembre.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Jeudi : Cavaillon, place du Clos à proximité de l'Office de Tourisme, de 16h30 à 18h30, jusqu'au 29 septembre.

Vendredi : Montfavet, place de l'Eglise, de 16h30 à 19h, jusqu'au 28 octobre.

J.R.

---

## Les magasins Biocoop du Vaucluse soutiennent la production locale !



Ecrit par le 23 juillet 2024

### Tartinades



### Soupes chaudes et froides



### Sauces et coulis



### Légumes cuisinés



### Desserts



### Préparations pour taboulé



A côté, c'est une gamme de compotes, soupes, préparations pour taboulé et tartinades saines, délicieuses et désormais aussi des petits pots bébé. Leurs produits reflètent leurs engagements au quotidien : Fabrication locale, à partir de légumes locaux ; Cuisine saine, simple et gouteuse ; Lutte contre le gaspillage alimentaire ; Création d'emploi et l'insertion par l'activité économique.

A côté c'est aussi une conserverie qui réemploie ses bocaux haut de 330g : les clients peuvent les rapporter dans leur magasin et ainsi : Faire un geste éco-responsable et circulaire ; Participer à une action solidaire ; Créer de l'emploi non délocalisé ; Et limiter la production de carbone.

La production locale peut également être soutenue en participant à la tombola d'août en partenariat avec les magasins participants : Biocoop au quotidien à Le Thor ; Biocoop Avignon sud à Montfavet ; l'Auzonne à Carpentras ; Biospere à Nyons ; Biotope à Avignon ; Cultures bio à Maubec ; Biocoop Ecluse à Bollène ; Biocoop l'Epicurien bio à Cavaillon ; Nature éléments à Vaison-la-Romaine ; Biocoop Magali à Noves ; Biocoop la Bégude à Rochefort-du-Gard.

MH

Ecrit par le 23 juillet 2024



DR

## Votre Thermomix devient local grâce à Foodymix

Ecrit par le 23 juillet 2024



**Foodymix, la plateforme de livraison de paniers-repas avec des produits locaux qui arrive à Avignon, ou l'histoire d'une simple idée qui se concrétise grâce à deux frères.**

[Anthony](#) et [Pierre-Marie Poirier](#) vont officialiser leur projet dans quelques semaines. [Foodymix](#) est une plateforme pour les détenteurs d'un robot ménager Vorwerk Thermomix. L'objectif : créer des paniers composés de produits locaux mais aussi de recettes à réaliser à l'aide du célèbre robot de cuisine. Chaque semaine, un nouveau panier avec des recettes et des ingrédients différents sera proposé.

Rutabago, Quitoque ou encore Hello fresh, le concept n'est pas nouveau mais à la différence de ses concurrents, Foodymix s'adresse aux personnes qui possèdent un robot Thermomix et souhaite proposer les produits de saison les plus locaux possibles dans ses paniers. « Le Vaucluse est un département extrêmement riche en production maraîchère, il y a énormément de produits que nous pouvons nous procurer ici », développe Pierre-Marie. Malgré cet effort considérable pour l'environnement de nos jours, les deux frères souhaitent rester totalement transparent avec leurs clients. « Il y a certains fruits et légumes que nous ne pouvons pas trouver ici, comme l'avocat par exemple, ajoute Anthony. Dans ces cas-là, nous essayerons de garnir nos paniers avec des produits qui sont relativement proches en terme de géographie. »

### La naissance d'un projet

En 2020, Pierre-Marie est encore commerçant à Antibes et Anthony, lui, mène sa vie à Paris. Chacun possède un robot à la maison et se prend de passion pour la cuisine. Contrairement aux idées reçues,

Ecrit par le 23 juillet 2024

avoir un robot ne va pas à l'encontre du fait d'aimer cuisiner. C'est d'ailleurs l'un des points de départ du projet Foodymix. Déconstruire cette idée et montrer que la technologie, dans ce cas-là, peut au contraire, accompagner l'utilisateur dans la création de plats plus élaborés au quotidien avec une certaine facilité.

Un jour, les deux entrepreneurs découvrent le concept de paniers-recettes pour lequel ils développent un attrait. Cependant, une chose les interpelle : la majorité des produits proposés dans ces paniers ne proviennent pas de France. Ils décident donc de combiner leur passion pour la cuisine à l'aide d'un robot et leur envie de voir des paniers-repas garnis de produits locaux sur le marché. C'est à partir de ces idées-là que le concept de Foodymix commence à germer.

### **Avignon, une terre agricole mais aussi une terre de projet**

Aucun des deux entrepreneurs ne connaissait la capitale vaclusienne, ce n'est qu'en 2021 qu'ils y ont finalement mis les pieds afin de découvrir si le projet pouvait s'y développer. « À chaque fois que nous prenions le projet par un côté ou par un autre, cela nous menait à Avignon », explique Anthony. Le prestataire logistique qu'ils allaient choisir pour livrer les paniers-repas était également un argument fondamental. [Chronofresh](#), une filiale de [Chronopost](#), possède un centre logistique à Sorgues. Ce détail a indéniablement fait pencher la balance. Son emplacement est stratégique car il permet de livrer partout, ou presque, en France, et ce, en 24h.

Pierre-Marie, qui lui est plus axé sur les produits qui seront proposés dans les paniers, met un point d'honneur sur la qualité que produisent les producteurs vaclusiens et alentours. « Dans notre projet, nous voulons offrir le plus largement possible accès à ces produits-là », développe-t-il. Aujourd'hui, il y a de plus en plus une volonté de consommer français, et cela, les frères Poirier s'en sont rendus compte, notamment avec l'aspect tendu de l'actualité ces dernières semaines. La crise du Covid a également joué un rôle considérable dans ce remodellement de consommation. Dans une démarche de soutien envers les producteurs et les commerçants locaux, les Français ont davantage consommé de produits made in France durant la pandémie. Une habitude que beaucoup gardent encore aujourd'hui.

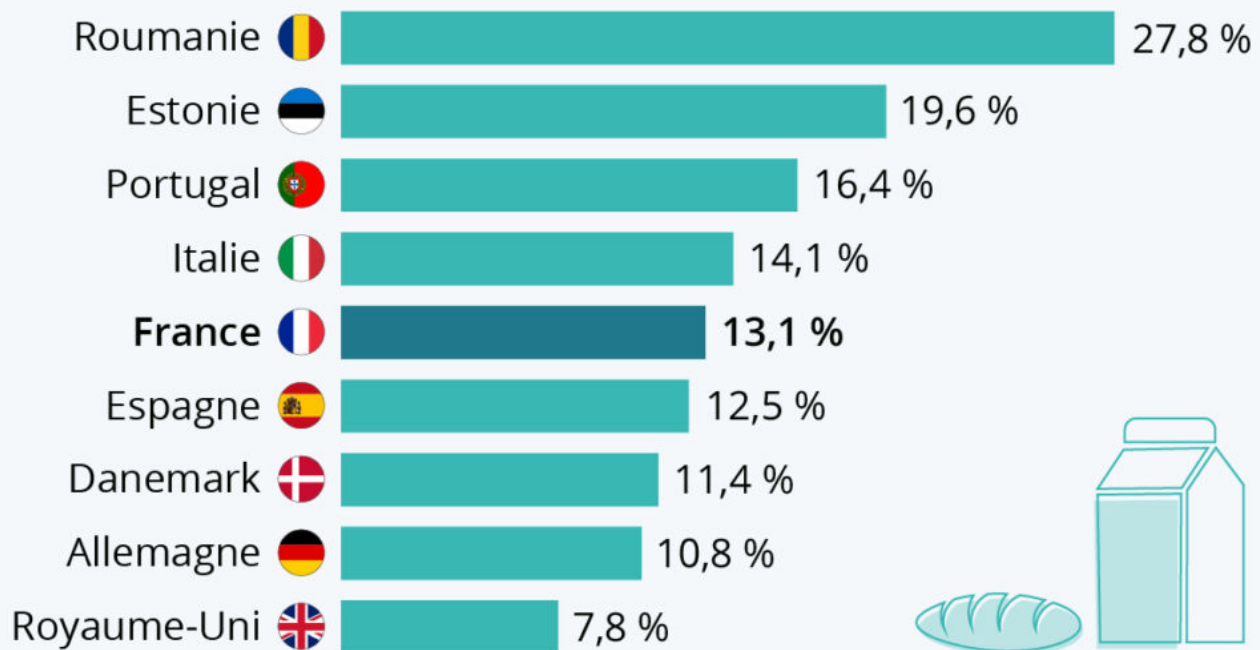
### **Des produits locaux, mais à quel prix ?**

Ce n'est un secret pour personne, consommer local requiert souvent de vider davantage son porte-monnaie. Pourtant, beaucoup de Français privilégient la qualité des aliments qu'ils mettent dans leur assiette, quitte à y placer un peu plus d'argent. En 2018, les Français consacraient plus de 10% de leur budget dans l'alimentation.

Ecrit par le 23 juillet 2024

# Ce que pèse l'alimentation dans le budget des européens

Part de l'alimentation dans le total des dépenses de consommation des ménages en 2018 \*



\* dans une sélection de pays européens.  
Source : Eurostat



Ainsi, même si les paniers Foodymix se baseront sur des prix relativement élevés en comparaison avec ceux de ses principaux concurrents, de par la proximité et la qualité des produits qu'ils regrouperont, pour Pierre-Marie et Anthony, « les paniers ne seront pas adressés à une certaine classe sociale mais plutôt à ceux qui consacrent un certain budget à leur alimentation. » L'avantage du panier-recette, contrairement à des courses alimentaires plutôt classiques, c'est d'éviter le gaspillage, un point que les

Ecrit par le 23 juillet 2024

deux frères ne négligent pas. Si les clients de Foodymix suivent les recettes à la lettre, aucun produit ne devrait être jeté à la poubelle. Ce pourquoi les deux entrepreneurs ne souhaitent pas créer d'abonnement avec engagement pour leurs paniers. « Nous ne voulons pas contraindre nos clients, nous préférons qu'ils aient le choix d'une semaine sur l'autre, développe Anthony. Ils pourront commander un panier une semaine et pas la semaine suivante si ils le souhaitent. »

## L'effet Thermomix

Une fois installés en terre vauclusienne, les deux frères se sont mis à chercher des locaux et des financements pour le projet Foodymix. Mais avant cela, ils se sont tournés vers des conseillers de la marque Thermomix pour, dans un premier temps, évaluer le potentiel de leur projet. « Même si nous avons déjà un pied dedans, nous n'étions pas vraiment spécialistes de la marque comme peuvent l'être les personnes qui en conseillent et en vendent tous les jours », remarque Pierre-Marie. Un échange qui a permis à lui et son frère d'étoffer leurs connaissances sur le robot et d'affiner les détails de leur projet concernant les recettes, les produits qui seront proposés ou encore la commercialisation de leurs paniers.

D'un point de vue extérieur, une interrogation reste tout de même en suspens : réserver cette offre aux utilisateurs de la marque Thermomix ne va-t-il pas limiter les ventes et le rayonnement de Foodymix ? « Nous nous sommes rendus compte que plus de la moitié du marché était tenue par Thermomix », répond simplement Anthony. Il serait bien évidemment compliqué, voire impossible pour les deux entrepreneurs de vérifier que tous leurs clients possèdent bien un robot de cette marque-là. En revanche, ils soulignent que leurs recettes ne seront adaptées qu'aux robots produits par le géant allemand. Il ne sera donc pas possible pour les détenteurs d'un robot Moulinex ou encore Magimix de suivre ces recettes à la lettre.

## Lauréats du Réseau Entreprendre Rhône Durance

« Nous avons tout de suite eu l'envie et la nécessité d'être accompagnés dans cette nouvelle aventure », explique Pierre-Marie. L'été dernier, les deux frères se sont dirigés vers le [Réseau Entreprendre Rhône Durance](#) (RERD) pour trouver un accompagnement dans la création de leur entreprise, mais également pour trouver des contacts et des repères dans un territoire qui leur était encore inconnu. En octobre 2021, l'aventure commence après un entretien avec la directrice du RERD, [Brigitte Borel](#).

Accompagnés d'un chargé d'étude, ils montent un business plan. De la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux futurs recrutements locaux, tous les sujets sont mis en perspective. Pour le duo, l'objectif est de se faire challenger afin de proposer le meilleur projet possible. Enfin, Anthony et Pierre-Marie passent devant une commission pour présenter Foodymix. Le verdict tombe, les deux frères sont lauréats. Ils obtiennent donc des financements pour leur projet, mais également un accompagnement sur les trois prochaines années dans leur aventure par leur chargé d'étude, [Philippe Roche](#), délégué de l'association [Cédants et repreneurs d'affaires](#) (CRA).



Ecrit par le 23 juillet 2024



À gauche : Anthony / À droite : Pierre-Marie ©Réseau Entreprendre Rhône Durance

### Lancement officiel de la livraison des paniers

Pour le moment, Foodymix ne possède qu'un site internet et des réseaux sociaux, lancés au début de l'année 2021, où sont proposées des recettes. L'acquisition de locaux pour gérer tout l'aspect logistique de l'entreprise mais aussi le stockage des produits destinés aux paniers est en cours. Le lancement officiel des paniers Foodymix devrait se faire entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai. [Les pré-inscriptions sont d'ores et déjà disponibles sur le site.](#)

Pour le moment, les deux frères ont réussi à mobiliser plus de 4000 followers sur le réseau social [Instagram](#) et certains sont impatients de voir le projet se lancer pour de bon. De plus, en tapant les mots clefs « semaine », « recette » et « Thermomix » sur internet, Foodymix est le premier site qui apparaît, ce qui offre à la jeune entreprise une visibilité non négligeable pour son développement futur.