

Ecrit par le 5 avril 2025

31^e SITEVI à Montpellier : l'innovation au cœur du salon pour donner un cap à l'agriculture de demain



55 000 visiteurs d'une soixantaine de nationalités pour le [SITEVI](#), salon international des filières vitivinicole, arboricole et oléicole qui accueille 1 000 exposants venant de 18 pays dont majoritairement l'Espagne, l'Italie, la Suisse, le Portugal, mais aussi la Hongrie, l'Argentine, le Congo et l'Ukraine.

Le mot-maître est « innovation » pour répondre au défi climatique avec des végétaux résistants et économes en eau, une digitalisation qui aide à la gestion des cultures, une robotisation qui fait reculer la pénibilité des tâches et pallie le manque de main d'œuvre. En bref, produire plus avec moins en

Écrit par le 5 avril 2025

s'adaptant à la crise et à l'évolution obligatoire des pratiques environnementales.

Au fur et à mesure de la visite des stands, l'innovation flirte avec la tradition avec des foudres de vin en chêne de la Forêt de Tronçay, des cuves en inox étincelant, d'autres en béton et en forme de tulipe et celles octogonales venues de Vérone en 'cocciopesto', un amalgame 100% naturel de sable, graviers, gruaux utilisés par les Phéniciens et les Romains pour les amphores, les thermes et les aqueducs.

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025

Cuve en béton

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025

Cuve octogonale de Vérone

Sur 38 matériels nominés, 21 ont reçu les 'SITEVI Innovation Awards' dont 3 pour la maison [Pellenc](#), créée en 1973 par Roger Pellenc, l'actuel maire de Pertuis. Depuis 50 ans, le Groupe invente, produit et commercialise des outils et des machines qui permettent aux viticulteurs, arboriculteurs et professionnels de l'entretien d'espaces verts et urbains de faciliter leur travail au quotidien. Cette démarche s'articule autour de la productivité, de la réduction de la pénibilité et du respect de la nature. Avec plus de 1 300 brevets déposés (sécatteurs hydrauliques, souffleurs, peignes vibreurs, secoueurs intelligents, enjambeurs...), 1 800 salariés dans le monde dont la moitié en France, 20 filiales industrielles sur les cinq continents, 500 000 clients et 315M€ de chiffre d'affaires.

[Lire également : 'Pellenc invente et se réinvente depuis 50 ans'](#)

Ont été primés le 'RX-20', un chenillard viticole électrique, léger et compact. Il passe entre les rangs de vignes sans tasser le sol, sans intervention humaine et il est sécurisé par 4 caméras à 360° de vision. Récompensée également : l'armoire 'Sécurion' qui permet de stocker et de recharger une quarantaine de batteries au lithium, tout en protégeant les locaux des risques de surchauffe, d'incendie et d'explosion. 3^e médaille pour un convoyeur qui récolte des olives et des amandes sans frottement puisque les fruits sont déplacés par un flux d'air. « Face à la crise du vin, au réchauffement climatique et à la déconsommation du rouge, nous devons proposer des solutions nouvelles dans les parcelles et les chais », affirme [Nicolas Bernard](#), directeur du département vitivinicole du Groupe Pellec à Montpellier.

Ecrit par le 5 avril 2025



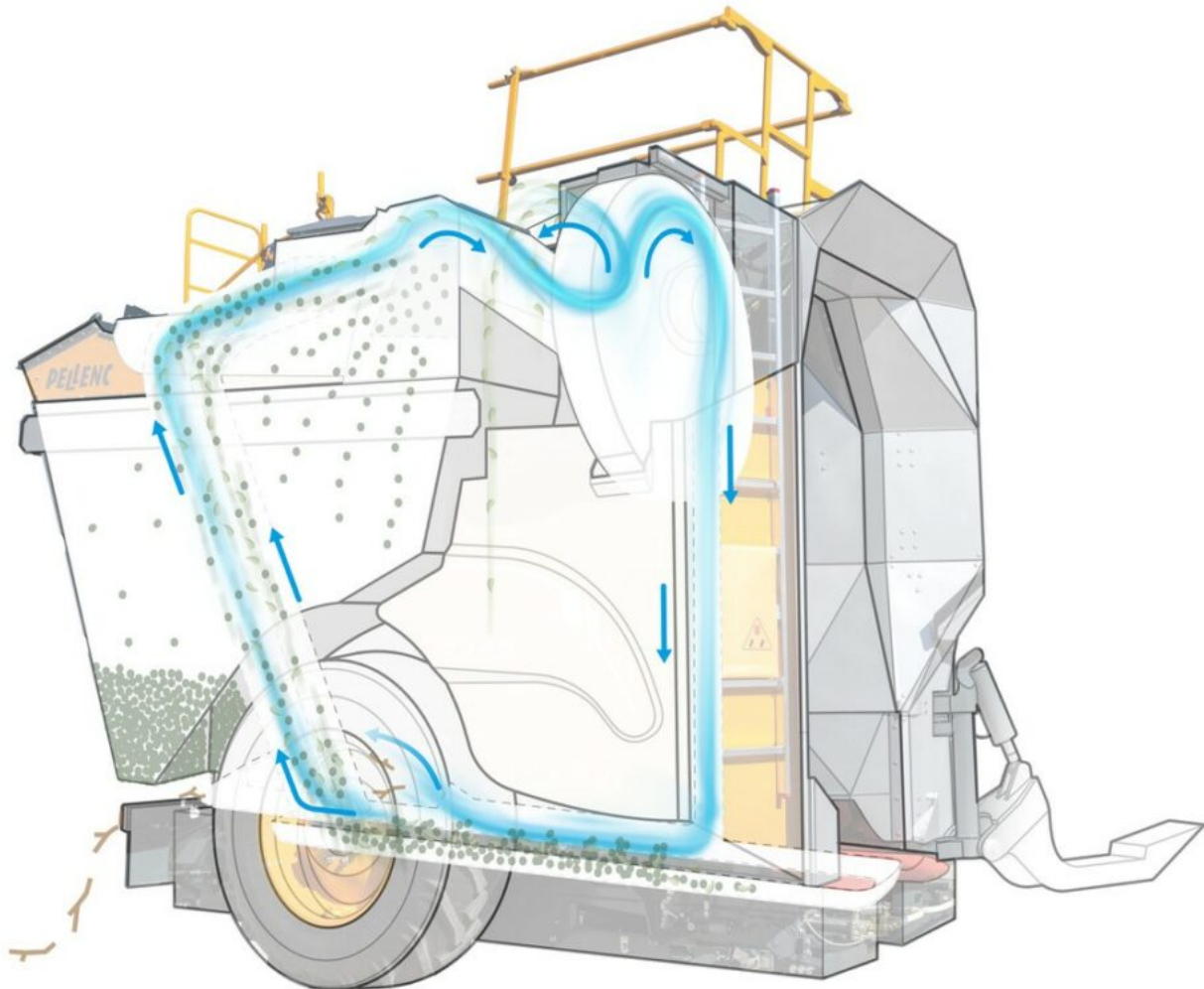
Le RX-20

Ecrit par le 5 avril 2025



Sécurion

Ecrit par le 5 avril 2025



Convoyeur pneumatique Air 3

Autre proposition, celle de [Frayssinet](#), une entreprise née dans le sud-ouest en 1870 qui a mis au point des stimulateurs de croissance racinaire bio et innovants. « Ils permettent une relance du développement racinaire et une meilleure résistance en situation de stress abiotiques », explique [Matthieu Grebot](#), directeur Communication et RSE. L'entreprise [Actisol](#) aussi avait son stand d'outils qui labourent le sol superficiellement. « En particulier le 'Stell'Air Vigne' qui propose des itinéraires sans herbicide avec des micro-jets entre les ceps, il évite l'évaporation et préserve la biodiversité », explique [Freddy Socheleau](#), le patron. La société [Ombrea](#) est venue d'Aix-en-Provence avec ses tonnelles, pergolas, vérandas bio-climatiques, vitrages panoramiques et ombrières intelligentes.

Ecrit par le 5 avril 2025

[Sun'Agri](#), le pionnier de l'agri-voltaïsme depuis 2009, est venu de Lyon pour proposer des persiennes solaires placées au-dessus des vignes et des cultures de fruits et légumes. La parcelle bénéficie d'un micro-climat optimal, face aux orages, au gel, à la grêle, à la neige, aux rayons brûlants du soleil, comme c'est le cas sur le vignoble expérimental de Piolenc. Enfin, [Isagri](#) est aux côtés des vignerons et paysans depuis 40 ans pour « leur faire gagner du temps dans leur gestion commerciale et comptable, réaliser le bulletin de paie de leurs salariés et saisonniers en un clic, gérer la traçabilité de leurs vins et leur fournir le meilleur service informatique possible, explique Bertille de Naquard. Ce n'est pas leur métier. Nous on est là pour les soulager, leur donner un coup de main. »

Au terme d'une journée passée entre tous ces immenses bâtiments, le laboratoire du futur, les masterclasses et ateliers, un 'Accord-cadre 2023-2027' a été co-signé par la [Région Occitanie](#), l'[Agence de l'Eau Adour-Garonne](#) et le président de l'[Institut Français de la Vigne et du Vin](#) pour préparer l'avenir de la filière vitivinicole. Une filière dont [Christophe Riou](#) (ancien patron de l'Institut Rhodanien à Orange) est directeur. Avec une stratégie incontournable, dit-il : « Innover pour rester. 93% de la production française est sous AOP (appellation d'origine protégée), ou IGP (Indication géographique protégée), ce qui représente 54 000 domaines pour 700 000 hectares de vignes. »

Il faut savoir que la France est la 1^{re} puissance agricole européenne avec une production — hors subventions — de 95,8 milliards d'euros, en hausse de +16% par rapport à 2021.

Jeux, gastronomie, reptiles... L'Avignonnaise Charlotte Pelloux imagine des salons pour tous les goûts

Ecrit par le 5 avril 2025



Charlotte Pelloux est à la tête de la société d'organisation événementielle avignonnaise Ad Mirari. Co-organisatrice du plus grand salon français de terrariophilie 'Les Reptiliades', qui a lieu chaque année au Parc des expositions de Nîmes depuis 25 ans, Charlotte fait naître cette année deux salons aux Parc des expositions d'Avignon : 'Jeu, jouet, cadeau' ces samedi 25 et dimanche 26 novembre, et 'Pap'illes' les samedi 2 et dimanche 3 décembre.

Les deux prochains week-ends vont être sous le signe de la réunion, du partage et de la rencontre au Parc des expositions d'Avignon. Ces samedi 25 et dimanche 26 novembre, les enfants comme les grands pourront trouver leur bonheur au salon 'Jeu, jouet, cadeau'. Le week-end suivant, les samedi 2 et dimanche 3 décembre, ce sera au tour de la gastronomie de prendre place au Parc des expositions qui se transformera en véritables halles avec le salon 'Pap'illes'.

Aux commandes, l'Avignonnaise Charlotte Pelloux. « Il y en aura pour tous les goûts, mais aussi pour tous les budgets, affirme-t-elle. C'était très important pour moi de proposer des événements pour tous, notamment avec l'arrivée des fêtes où le budget est parfois serré. » Si les salons 'Jeu, jouet, cadeau' et 'Pap'illes' n'en sont qu'à leur première édition cette année, Charlotte Pelloux n'en est pas à son premier salon.

Ecrit par le 5 avril 2025

Les Reptiliades à Nîmes

Après avoir obtenu son master en gestion de biens culturels, au cours duquel elle a notamment été formée à l'organisation d'expositions en structures muséales, Charlotte Pelloux a intégré l'association qui organisait les 'Reptiliades' il y a dix ans. « De la petite main qui aide, je suis devenue co-organisatrice de l'événement au fil des années », déclare-t-elle. Cette ascension a fait émerger l'envie de Charlotte de faire de l'organisation de ce genre d'événement son métier. Elle a donc créé sa société Ad Mirari.

En commençant par les 'Reptiliades', Charlotte n'a pas choisi la facilité. « Puisque c'est du vivant, il y a toute une réglementation très particulière et très pointilleuse, explique-t-elle. Donc à partir de là, on s'est dit que si on est capable de gérer ça, avec ceux avec qui je travaille, on est capable de créer des événements sur plein d'autres thématiques. » Ainsi sont nées les idées de 'Pap'illes' et 'Jeu, jouet, cadeau'.

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025



©Les Reptiliades

Des jeux, des jouets, et plein de cadeaux

Ce week-end des 25 et 26 novembre, une quarantaine d'exposants investiront le Parc des expositions d'Avignon. Il y en aura pour tous les âges, du cadeau de naissance au jeu de société pour adulte, mais

Ecrit par le 5 avril 2025

aussi pour tous les goûts, de la toute petite société vauclusienne au gros distributeur de jeux. « Il y aura aussi des animations en direct sur le salon pour s'initier à la spéléologie, au lancer de hache, ou encore faire une partie de pétanque », ajoute Charlotte Pelloux.

L'événement aura également une dimension solidaire puisque le [Secours Populaire](#) sera présent, ainsi que les [United Riders](#), pour récupérer des jouets et des peluches que les enfants ne souhaitent pas garder, pour ensuite les distribuer à des familles dans le besoin.

**25 et 26 novembre. De 10h à 18h. 8€ tarif adulte, 4€ tarif enfant.
Hall B - Parc des Expositions. Chemin des Felons. Avignon.**

Ecrit par le 5 avril 2025



De la gastronomie pour éveiller les papilles

Le Parc des expositions d'Avignon aura seulement une semaine pour troquer les jeux contre des produits qui mettront l'eau à la bouche des visiteurs. La 1^{re} édition du salon 'Pap'illes' se tiendra le week-end des 2 et 3 décembre, où une soixantaine d'exposants proposeront des produits locaux, mais aussi des produits d'un peu plus loin comme la Corse ou la Bretagne.

Bière, chocolat, dessert glacé, champagne ou encore miel, ce salon sera l'occasion idéale de faire des cadeaux gourmands pour Noël, ou bien d'élaborer son menu pour les fêtes de fin d'année. Les disciples

Ecrit par le 5 avril 2025

d'Escoffier seront présents pour faire des démonstrations culinaires. À la façon des halles, le salon disposera de plusieurs coins où les visiteurs pourront s'asseoir afin de manger et déguster les différents produits proposés.

2 décembre de 10h à 21h. 8€ tarif adulte, 4€ tarif enfant de 10h à 18h. 4€ tarif adulte, gratuit enfant de 18h à 20h. Gratuit pour tous de 20h à 21h.

3 décembre de 10h à 18h. 8€ tarif adulte, 4€ tarif enfant.

Hall B - Parc des Expositions. Chemin des Felons. Avignon.



La pérennisation des événements

Même si elle se concentre sur les deux salons qui auront lieu ces deux prochains week-ends, Charlotte Pelloux réfléchit déjà à d'autres événements qui pourraient avoir lieu dans les prochaines années, qu'elle garde pour le moment secrets.

Ecrit par le 5 avril 2025

Pour l'instant, l'objectif premier est de veiller au bon déroulé de ces deux nouveaux salons avignonnais et de satisfaire leurs visiteurs afin de pérenniser ces deux événements et d'en faire des rendez-vous annuels. Des équivalents de 'Jeu, jouet, cadeaux' et de 'Pap'illes' devraient voir le jour à Nîmes sous des noms différents. Un salon qui s'appellerait 'À table', qui serait dans les mêmes codes que 'Pap'illes' devrait être organisé en mai 2024 au Parc des exposition de Nîmes.

Mazan : un week-end sous le signe du bien-être



Le Centre communal d'action sociale (CCAS) de Mazan organise un événement autour du bien-être ces samedi 7 et dimanche 8 octobre à la Boiserie. De nombreux stands permettront aux visiteurs de se

Ecrit par le 5 avril 2025

renseigner sur diverses thématiques telles que : le magnétisme, le CBD, le yoga, le massage ancestral chinois, la naturopathie, l'hypnose, le shiatsu traditionnel, et bien d'autres.

Aussi, le week-end sera rythmé par des conférences sur les différentes thématiques représentées lors de l'événement. L'objectif de cette manifestation est de véhiculer des valeurs positives auprès de tout type de public, afin d'aider chacun à trouver une sérénité et une harmonie avec soi-même et les autres.

Samedi 7 et dimanche 8 octobre. De 10h à 18h. Entrée libre et gratuite. La Boiserie. 150 Chemin de Modène. Mazan.

V.A.

1ère Ronde des Distillateurs à Valaurie dans la Drôme : gin, eau-de-vie, absinthe et marc entrent dans la danse

Ecrit par le 5 avril 2025



« Il y a très peu de salons dédiés aux distillateurs, parfois on se retrouve sur des strapontins au milieu des vigneron, c'est la raison pour laquelle j'ai eu l'idée de cette rencontre entre copains et entre Grignan et Donzère » explique Philippe Froment l'organisateur.

En fait, ils étaient 22, ce samedi au milieu de nulle part, dans un champ avec leurs stands. Venus du Var, de Marseille, Aubagne, Arles, Fontvieille, l'Aveyron ou Lyon pour proposer des dégustations de leur absinthe, rhum, vodka, eau-de-vie, marc, pastis, bière, vermouth, gin, bourbon, alcool de poire ou de prune.

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025

Philippe Froment, organisateur devant son alambic centenaire © Andrée Brunetti

Dans les années 90, en dehors des grands classiques de la distillation, Cognac et Armagnac, il n'y avait que 150 distillateurs artisanaux en France, aujourd'hui, on en recense plus de 2 000. A cause de la sécheresse et des risques d'incendies, les alambics centennaires n'ont pas pu être mis en marche, mais ils trônaient là.

Guillaume Ferroni, de la maison éponyme a fait le déplacement d'Aubagne. « D'habitude, on est tout seul dans les salons, là on rencontre d'autres distillateurs, qui font le même métier que nous, qui ont les mêmes préoccupations, on peut échanger avec eux ». Avec son pastis des Creissauds (18 composants naturels), son rhum fumé, sa vodka à la clémentine corse ou au citron de Menton, il parle de son bilan : « Après le Covid, on a connu une croissance exponentielle, +80% en 2019-20, +30% en 2021, mais l'an dernier, -10%. Il est vrai qu'on est de plus en plus nombreux à partager ce gâteau des alcools et spiritueux, mais le nombre de consommateurs reste le même. »

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025

Guillaume Ferroni, distillateur à Aubagne © Andrée Brunetti

A côté, un autre stand, « Domaine de la Terre ronde » de Lorraine Charrance. Avec son mari Jérémie, ils sont paysans-distillateurs sur 300 hectares et proposent des huiles essentielles et de l'eau-de-vie de raisin. Lolita, elle, est installée à Correns dans le Var « Il n'y a pas que Brad Pitt, Angelina Joly ou George Clooney à côté de Brignoles. Ma Distillerie Sentema (ce qui veut dire « sensible » en Espéranto) propose des gins bio avec des baies de genévrier. »

Plus loin, un libraire d'Arles a étalé nombre de livres comme « Faire sa bière maison », « Manuel du brasseur » ou « Le goût de l'ivresse ». Julien Ducruet est installé à Entraigues, il propose sur ce site de Valaurie de « La fine de Viognier » et 3 types de whiskies, au malt, tourné-fumé et un Bourbon au maïs doux. « Ce qui importe, c'est l'esprit distillation. »

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025

Lolita venue de Correns © Andrée Brunetti

Patrice Bauthéac est distillateur à Lussas en Ardèche. « C'est une exploitation familiale depuis 4 générations. Notre alambic en cuivre date de 1925 et mon papa Gérard, qui est né en 1929, le couve du regard quand nous distillons... Nous proposons des eaux-de-vie à partir de nos 7 hectares de fruits, il n'y a pas plus naturel et local. »

En ce moment, la mode est au gin dont la consommation a progressé de +9% en valeur et +3% en volume. Des amateurs sont prêts à déboursier plus de 20€ pour les premiums, plus de 30€ pour les super-premiums, les plus haut de gamme. Donc les distillateurs peuvent envisager l'avenir avec sérénité pour ces spiritueux aromatisés à consommer avec modération.

Ecrit par le 5 avril 2025



Ecrit par le 5 avril 2025

Patrice Boutheac, distillateur en Ardèche © Andrée Brunetti

Vedène : 2ème édition du Salon Mobili'Pro



La deuxième édition du Salon des véhicules utilitaires et trucks se tiendra ce mercredi 13 et jeudi 14 septembre, sur le site ATDR Vedène.

Les visiteurs auront la possibilité de découvrir l'offre de véhicules en disponibilité immédiate : les « prêts à partir d'Azur Trucks ». Ils pourront également découvrir un espace dédié à tous leurs besoins de transports, logistiques et services (collecte, voirie, espaces verts, événementiel, frigorifiques...), longue distance ou dernier kilomètre, urbain, interurbain, en thermique ou en décarboné.

Deux tables rondes seront proposées :

Ecrit par le 5 avril 2025

- Mercredi 13 septembre à 9h30 : « Transition énergétique, mobilités urbaines et routières : tous acteurs pour demain ! »
- Jeudi 14 septembre à 10h : « Le capital Humain, la pierre angulaire des solutions de mobilités durables d'aujourd'hui et de demain »

Les 13 et 14 septembre de 8h à 18h. Azur Trucks Distribution et Réparation, avenue Vidier, Vedène.
Inscription aux tables rondes en cliquant [ici](#).

Fontcouverte : l'association du pôle d'activités organise une rencontre entre entreprises



L'association du pôle d'activités de Fontcouverte organise un salon professionnel des

Ecrit par le 5 avril 2025

entreprises de la zone, ce vendredi 9 juin, dès 15h, au Life Size Plans. Objectif : faciliter les échanges et les rencontres entre entreprises. Une centaine de dirigeants y sont attendus.

Programme

- **15h - 16h** : pitch party entre entreprises de Fontcouverte.
- **16h - 17h** : jeu brise-glace pour renforcer l'esprit d'échange.
- **18h30** : discours de Joël Guin, président du Grand Avignon.
- **19h** : ouverture de la soirée.

Vendredi 9 juin dès 15h au Life Size Plans, 1421 avenue de l'amandier, Avignon.

Avignon : Le salon du bien-être dédié aux enfants revient pour une 2ème édition



Ce dimanche 14 mai, de 9h à 18h, le salon devenir grand revient à [Lascierie d'Avignon](#) après le succès de sa première édition.

Le concept du salon



Ecrit par le 5 avril 2025

Ce salon professionnel non-marchand propose des outils de réflexion et d'évolution pour les parents et les enfants. Des aides et des solutions sont mises à la disposition des familles pour aider l'enfant à s'épanouir et lui permettre de se développer de manière harmonieuse.

Des professionnels de l'enfance et de l'adolescence prennent part à l'évènement et apportent une vision globale des possibilités d'accompagnement des enfants.

Les participants

Vous y retrouverez 60 exposants (thérapeutes, pratiques ludiques dédiées aux enfants, accompagnement à la parentalité...) mais aussi 5 tables rondes autour de sujets comme le désir d'enfant, l'hypersensibilité ou encore les addictions, animées par des professionnels.

Pareillement, 25 ateliers & animations dédiés aux enfants et des ateliers découvertes. Les animations extérieures sont choisies pour leurs caractères ludiques écologiques et participatifs. Pour vous rafraîchir et vous rassasier, le salon proposera 1 buvette et 1 foodtruck sur place.

L'invitée d'honneur de cette 2e édition sera [Isabelle Filliozat](#), psychothérapeute, écrivaine et conférencière, vice-Présidente de la Commission des 1000 Premiers Jours, sous la présidence de Boris Cyrulnik.

Ecrit par le 5 avril 2025

#2

devenir*
GRAND

**Le salon
du bien-être
dédié
aux enfants
de la maternité
à l'adolescence**
revient après le succès
de la 1^{ère} édition !

**Dimanche
14 mai 2023
à La Scierie
Avignon**

9h > 18h :
**60 exposants
5 tables rondes
25 ateliers
& animations**

Invitée d'honneur :
Isabelle Filliozat
psychothérapeute,
auteure, conférencière

Entrée : 4€
Gratuit - 18 ans

Toutes les infos sur le site > devenir-grand.com



Ecrit par le 5 avril 2025

J.G

Infos pratiques

Prix d'entrée : 4€ • Gratuit pour les - de 18 ans. 14 mai. LaScierie. Boulevard Saint-Lazare. Avignon.
[Vidéo de la 1ère édition, en mai 2022, à La Scierie.](#) Contact Séverine Durmaz : 06 75 69 23 30 ou severine@devenir-grand.com. [Facebook du salon](#) et [Instagram du salon](#).

Le Pontet : 2e édition du salon de la généalogie ce week-end



Ecrit par le 5 avril 2025

Après une première édition en 2021, le salon de la généalogie revient pour une 2^e édition ce week-end au Château de Fargues du Pontet.

Samedi et dimanche, de 9h à 18h, l'évènement organisé par le cercle généalogiste de Vaucluse et Terres Adjacentes réunira une vingtaine d'exposants prêts à aider les visiteurs à retrouver les origines de leur famille à travers les siècles, les régions et les pays. Ils pourront également les aider à compléter les manques dans leur arbre généalogique.

Plusieurs conférences seront organisées durant ce week-end comme celle portant sur les « recherches généalogiques en Espagne », le samedi à 10h, ou celle concernant « les défis de la généalogie arménienne et les réponses apportées par R.I.G.A », le dimanche à la même heure.

Enfin, le salon accueillera une exposition sur les musiciens du Vaucluse du 17^e au 19^e siècle, qui se tiendra durant l'entièreté du week-end.

Samedi 22 et dimanche 23 avril, de 9h à 18h. Château de Fargues, avenue Pierre de Coubertin, le Pontet (gratuit). Programme complet à retrouver en cliquant [ici](#).

Marie Blachère présente son nouveau concept de coffee shop à la Française

Ecrit par le 5 avril 2025



Ce dimanche, lors de la [Franchise Expo Paris](#), les boulangeries [Marie Blachère](#) présenteront leur nouveau concept international de coffee shop à la Française : 'Café Marie Blachère'.

« Le café Marie Blachère se veut être un café de proximité chaleureux où l'on s'y arrête à tout moment de la journée pour une pause gourmande », explique la franchise, au 780M€ de chiffre d'affaires en 2021, dans la vidéo de présentation de son nouveau concept.

Créée en 2004, [Marie Blachère](#) serait, avec près de 700 boulangeries, dont deux à New-York, la troisième chaîne de restauration de France derrière McDonald's et Burger King. Pour conquérir encore plus de nouveaux clients, la franchise - [dont le siège social installé aux Angles déménagera prochainement au nouveau siège du groupe à Châteaurenard](#) - présentera son nouveau concept international de coffee shop, 'Café Marie Blachère', ce dimanche lors de la [Franchise Expo Paris](#).

Les visiteurs pourront retrouver l'enseigne dans le Hall 1 - Stand M110 - N111.

[Ecoutez Laurent Garcia, rédacteur en chef de l'Echo du Mardi dans "la nouvelle eco" du mardi sur France Bleu Vaucluse : "Création d'enseignes, notre territoire ne manque pas de franchises"](#)