

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



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

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

4 milliards d'euros de chiffre d'affaires

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

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mars 2025

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

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



Crédit photo: Food'in

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mars 2025



Crédit photo: Food'in

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

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

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mars 2025



Crédit photo: Grand Avignon

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

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mars 2025



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

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

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