

Vaucluse Provence Attractivité : un afterwork autour de la naturalité



<u>Vaucluse Provence Attractivité</u> (VPA) et la <u>Communauté d'agglomération Ventoux Comtat Venaissin</u> (CoVe) ont donné rendez-vous aux acteurs économiques du territoire pour une soirée de rentrée afterwork autour de la naturalité sur le carreau du Marché Gare de Carpentras. Cela a été l'occasion de redécouvrir le site du Marché Gare, avec son évolution, notamment les ateliers de Ma première usine lancés par la CoVe.

Les afterworks organisés par VPA sont des temps de rencontre et d'échanges appréciés par les participants. Il permet de mettre en lumière les nouvelles entreprises récemment installées. Les écosystèmes locaux qui participent à la vitalité du territoire sont aussi mis en avant comme ça a été le cas la semaine dernière avec la thématique sur la naturalité et les co-produits.



Une valorisation des ressources

La naturalité et les co-produits s'inscrivent dans une même logique, à savoir celle de la valorisation des ressources naturelles et de la transparence dans les process de production. La naturalité a pour objectif principal la transformation des produits naturels, en garantissant la qualité et une bonne traçabilité. Elle couvre cinq grands marchés qui sont en croissance : la cosmétique, l'alimentation, l'agriculture durable, les ingrédients naturels et la nutraceutique (compléments alimentaires). Les co-produits sont les résidus générés lors de la fabrication d'un produit principal. Leur valorisation s'inscrit dans une économie circulaire, dans des applications multiples (cosmétique, alimentaire par exemple). À ce sujet, VPA anime un groupe de travail dans le cadre de la Team Vaucluse pour accompagner et dynamiser la valorisation des co-produits.

Trois entreprises mises en lumière

À l'occasion de cette soirée, où de nombreux acteurs du monde économique local étaient présents, trois entreprises dont l'ADN tourne autour de la naturalité ont été mises à l'honneur. Fayo, qui est en cours d'implantation au Marché-gare au sein de la pépinière Ma première usine, est une start-up qui développe des nouveaux produits pour la restauration collective, avec des ingrédients bio et locaux.

<u>Un air d'ici - Manger juste</u> est une belle success story du Vaucluse. Engagée pour l'environnement, cette entreprise commercialise des fruits secs, fruits séchés et graines vendus en vrac dans 3 000 points de vente. <u>Franck Bonfils</u>, son président, a expliqué toute sa démarche responsable qui soutient des filières durables.

<u>Miimosa</u> est une plate-forme leader de financement participatif. Créée par <u>Florian Breton</u>, elle est devenue la première en France autour des projets agricoles et agroalimentaires. C'est un partenaire privilégié de l'écosystème de la naturalité. Elle met en effet en relation des agriculteurs, des entrepreneurs et des citoyens, sous forme de deux modèles : le don avec contrepartie et le prêt participatif.





Miimosa est une plate-forme leader de financement participatif créée par Florian Breton © Hocquel A. – VPA

Dans le prolongement de la présentation de ces trois entreprises, une découverte gustative des produits d'entreprise du Vaucluse était proposée aux participants. Était ainsi présentes les entreprises suivantes :

- <u>Heidi Botanicals</u>: experte en éco extraction végétale, l'entreprise basée à Valréas travaille pour la cosmétique, l'agroalimentaire le bien-être et la nutrition animale
- <u>Château du Barroux</u> : réhabilité depuis 2021, le château du Barroux produit du whisky à partir du petit épeautre cultivé en Haute-Provence.
- <u>Green spot technologies</u> : l'entreprise est spécialiste des farines fermentées upcyclées. Elle est basée depuis 2022 sur le Marché-gare de Carpentras, avec l'appui de VPA.
- <u>Papilles & Provence</u>: cette entreprise familiale artisanale vient de s'installer à Ma première usine à Carpentras. Elle est spécialisée dans la fabrication de sirops artisanaux à base de fruits et de plantes, totalement naturels.
- Les vins <u>AOC Ventoux</u> : l'appellation, reconnue depuis 1973, rassemble plus de 150 caves particulières et coopératives sur 53 villages.



Une volonté de développement

Le Vaucluse possède des atouts importants pour accueillir des entreprises dans les secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la cosmétique. VPA, dont la mission est notamment de promouvoir les filières économiques d'excellence du département, mène avec les territoires partenaires comme la CoVe une démarche active de prospection pour attirer les nouveaux acteurs et renforcer l'écosystème du Vaucluse. Un accompagnement sur mesure et réalisée par VPA pour faciliter et accélérer toutes les étapes d'installation des entreprises désirant s'installer.

Elle a ainsi accompagné de nombreuses entreprises qui ont connu par la suite une très belle réussite : Hubcyle, Local en bocal, Le comptoir de Mathilde, Novantic Cosmetics, Fayo, Dozett et Green spot technologies.



Les afterworks organisé par VPA, Vaucluse Provence attractivité, sont des temps de rencontrer d'échanges appréciés par les participants. ©Hocquel A. - VPA

Le service Développement économique et touristique de la CoVe qui gère le Marché Gare accueille sur ce lieu deux pépinières d'entreprises :



- Ma première usine dédiée à la production agroalimentaire et cosmétique qui compte à ce jour cinq ateliers, un sixième est en cours de réalisation.
- Mon premier bureau, pépinière orientée sur le secteur tertiaire et installée dans le château Durbesson avec 15 bureaux aménagés.

La CoVe a créé sa marque de territoire, la Provence créative, lancée en 2017. L'objectif de cette initiative est de fédérer les acteurs publics et privés autour des stratégies de développement économique, en valorisant le tissu local, les savoir-faire et la dynamique des entreprises. Elle rassemble à ce jour une centaine d'ambassadeurs.