

Ecrit par le 19 décembre 2025

# Vacqueyras : rencontre entre startups et viticulteurs pour une agriculture plus responsable



**La French Tech Grande Provence et la coopérative Rhonéa organisent un événement 'Innovation et viticulture durable' ce jeudi 24 mars à Vacqueyras. Chercheurs, entreprises innovantes et viticulteurs pourront échanger dans l'objectif de développer une viticulture plus responsable.**

La journée 'Innovation et viticulture durable' organisée par [Rhonéa](#) et la [French Tech Grande Provence](#) aura lieu ce jeudi 24 mars de 10h à 16h30. Au programme : discussions autour de l'intelligence artificielle et des enjeux de l'eau dans la viticulture, ou encore pitches des startups et entreprises innovantes concernant leurs projets pour l'avenir de la filière. [Le programme complet de cette rencontre est disponible en ligne](#). Cet événement vient s'inscrire dans les valeurs de Rhonéa et de la French Tech qui mettent tous les deux l'innovation au cœur de leurs actions.



Ecrit par le 19 décembre 2025

Rhonéa regroupe 388 exploitants viticoles et la French Tech Grande Provence près de 600 startups. Cet événement sera l'occasion pour eux de se rencontrer et d'échanger dans le but de créer une transition vers une agriculture plus durable, mais aussi davantage éthique. De nombreux intervenants tels que des œnologues, des ingénieurs de recherche pour l'environnement prendront la parole pour apporter leur expertise sur le sujet.

**La participation des entreprises est gratuite et [l'inscription se fait en ligne](#).**

**Jeudi 24 mars. De 10h à 16h30. 258 Route de Vaison. Vacqueyras.**

---

## Salon de l'agriculture : un long mardi de retrouvailles pour les Vauclusiens

**Après un an d'absence en raison de la crise sanitaire, ils étaient ravis de se retrouver porte de Versailles, dans le Hall 3, avec un espace de 850m2 dédié à l'agriculture de la Région Sud lors de la 58<sup>e</sup> édition du salon de l'agriculture à Paris.**

De Renaud Muselier, le président du Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur, André Bernard, président de la Chambre régionale de l'agriculture, Georgia Lambertin présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, Dominique Santoni, la présidente du Département de Vaucluse, à Bertrand Gaume, préfet de Vaucluse, ainsi que les sénateurs Alain Milon et Jean-Baptiste Blanc et les députés Julien Aubert, Jean-Claude Bouchet et Adrien Morenas : ils étaient presque tous là.

Et bien sûr, les 164 producteurs du 'Made in Vaucluse' : fruits confits d'Apt, miel de Saint-Christol d'Albion, cerises de Venasque, bière de Rustrel, chocolats de Châteauneuf-du-Pape, huile d'olive de Jonquières, nougats de Saint-Didier, safran de Montoux, truffes de Valréas, confitures de Robion, vins de Gigondas, lavande de Sault, fleur emblématique dont Jean Giono disait qu'elle est « l'âme de la Provence ». Le stand de Vaucluse, couleur bleu lavande justement, de 40m2 supérieur au précédent, avec son épicerie géante, vitrine de l'excellence de nos paysans.

### Dégustation des premières fraises de Carpentras

Les visiteurs ont pu déguster les premières fraises de Carpentras et l'un des producteurs, Jean-Paul Charasse, se félicite de retrouver les consommateurs de cet or rouge dont 6 000 tonnes ont été commercialisées dans la France entière l'an dernier. Autre fruit iconique de Vaucluse, le melon de Cavaillon, 600 hectares de production qui bénéficient de 2 800 heures de soleil par an et qui ambitionne de devenir la première IGP de France (Indication géographique protégée) selon Léa Genin, porte-parole du syndicat des maîtres meloniers de Cavaillon : « Le dossier est en cours d'instruction, le cahier des

Ecrit par le 19 décembre 2025

charges est strict mais nous espérons y arriver, peut-être dès cet été. »

Ce salon est aussi l'occasion de voir l'impact chez nous de la guerre qui se déroule depuis une semaine en Ukraine. Dominique Gueytte est éleveur-sélectionneur de brebis 'Merinos d'Arles' avec un cheptel de 800 têtes à Rosans (Hautes-Alpes) : « Nous importons leurs céréales pour nourrir nos bêtes, environ 100 tonnes par an. Là, en 5 jours les prix ont explosé, comme ceux de l'énergie, fuel ou gaz ».

**« Les agriculteurs sont les entrepreneurs du vivant. »**

*Julien Denormandie, ministre de l'agriculture*

Pour l'inauguration du stand de la Région Sud, le ministre de l'agriculture avait été convié. Julien Denormandie qui a souligné, aux côtés de Renaud Muselier « Un territoire dont l'identité agricole est forte, avec un savoir-faire tourné vers l'avenir, une qualité des productions labellisées (agneau de Sisteron, fromage de Banon, foin de Crau, herbes de Provence, vins AOC de la Vallée du Rhône, petit épeautre de Haute-Provence, riz de Camargue, muscat du Ventoux). Les agriculteurs sont les entrepreneurs du vivant, ils ont une mission nourricière, ils renforcent notre souveraineté alimentaire, ils représentent l'identité française de nos campagnes, de nos paysages ».

Renaud Muselier a rappelé que « 25% de la Provence sont entre les mains des agriculteurs et qu'il faut aider et sauver les producteurs de lavande et lavandin. Nous allons aussi, avec la société du canal de Provence, injecter 800M€ pour l'irrigation. Les paysans doivent pouvoir vivre dignement de leur travail ».



Ecrit par le 19 décembre 2025





Ecrit par le 19 décembre 2025

Visite de prestige sur le stand du Département de Vaucluse : M. Lu Shaye, Ambassadeur de Chine en France (ici en compagnie de Dominique Santoni, présidente du département de Vaucluse), a découvert mardi 1er mars les nombreux produits de notre terroir, notamment ceux mettant à l'honneur la lavande, très appréciée des touristes chinois et asiatiques.

### **La lavande : « l'âme de la Provence »**

La lavande, justement, qui donne sa couleur au stand du Vaucluse est au cœur d'une crise : avec le réchauffement des températures, nombre de régions françaises se lancent dans sa production. Jonathan Mourard et Patrick Ravaute qui représentent la coopérative des parfums Provence Ventoux à Sault (soit 165 coopérateurs) s'inquiètent : « On ne peut pas les empêcher de se lancer dans la lavandiculture, dans le Cher, la Beauce ou le Lot-et-Garonne. Mais nous, on ne peut rien faire d'autre, à part l'épeautre. Du coup, il y a surproduction et les cours baissent ». Ils ont subi la sécheresse en 2019, le gel du 8 avril en 2021 mais ils ont quand même produit 140 tonnes de lavandin et 30 de lavande. « En 2022 on demande simplement qu'on nous aide à écouler nos stocks et que les PGE (Prêts garantis par l'état) puissent être remboursés sur 10 ans au lieu de 5. »

Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, et André Bernard, président de la Chambre régionale de l'agriculture.

Le président vauclusien de la Chambre d'Agriculture, André Bernard a évoqué les 800 médailles décrochées par les paysans au Concours Général Agricole, « La Provence-Alpes-Côte d'Azur est la première région bio de France (32% de la surface), nos agriculteurs mettent leur talent au service d'une alimentation saine, fiable, traçable, de qualité. Ils s'adaptent aux changements climatiques en optimisant les ressources en eau. Notre activité génère 3,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel. Le Sud est le premier producteur de salades, pommes, poires, cerises, pastèques, potirons, courges, courgettes, raisins de table, lavande, riz, figues, olives, ail, vin rosé. »

**« En ce moment, un jeune agriculteur de moins de 40 ans s'installe tous les 2 jours dans notre département. »**

*Georgia Lambertin la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse*

Autre prise de parole au salon de la porte de Versailles, celle de Georgia Lambertin la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, département comptant le plus grand nombre d'emplois agricoles de la région Sud : « Nous pesons 1,3 milliard de chiffre d'affaires avec 4 845 exploitations recensées, des fers de lance comme la viticulture, l'arboriculture, le maraîchage. Entre 2000 et 2010 en France, une exploitation sur 4 a été rayée de la carte. Mais en ce moment, un jeune agriculteur de moins de 40 ans s'installe tous les 2 jours dans notre département, on en a perdu 2% en 10 ans alors que la moyenne nationale est de 20%. On a su stimuler les filières, apporter une aide adaptée à chacun avec nos techniciens et ingénieurs, renforcer le bio, promouvoir la haute valeur environnementale ». Pour attirer

Ecrit par le 19 décembre 2025

les touristes comme les autochtones, 150 exploitations du département font partie du réseau 'Bienvenue à la ferme', gage de qualité et d'éthique des produits proposés : crûs (Châteauneuf du-Pape, Gigondas), Côtes-du-Rhône, AOC Luberon et Ventoux, fruits, légumes, produits fermiers comme les fromages de chèvre ou les volailles. Avec 40€ vous pouvez aussi passer un 'Week-end à la ferme' à Fontaine de Vaucluse avec une nuit en cabane de bois.

La nouvelle présidente du Conseil départemental, Dominique Santoni, tout sourire, a salué le travail des agriculteurs, la richesse de leurs productions, l'enjeu qu'ils représentent pour notre autonomie alimentaire. « Avec ses emplois, c'est toute une filière que nous voulons promouvoir, avec ses paysages qui incarnent si bien la Provence, c'est aussi notre identité que nous voulons défendre. »

Prochain temps fort pour le monde agricole : 'Med'Agri' du 18 au 20 octobre au parc des expositions d'Avignon avec 350 exposants sur 14 000m<sup>2</sup>.

Contacts : [www.paca.chambres-agriculture.fr](http://www.paca.chambres-agriculture.fr)  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca)  
[www.lavande-aop.fr](http://www.lavande-aop.fr)

---

## La FDSEA 84 en congrès à Châteauneuf-du-Pape



Ecrit par le 19 décembre 2025



[La FDSEA de Vaucluse](#) va tenir sa 78<sup>e</sup> assemblée générale à Châteauneuf-du-Pape. Ce congrès, ouvert au public, se tiendra ce jeudi 24 février dans la salle Dufays. Il débutera dès 16h avec l'assemblée générale de la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles présidée par [Sophie Vache](#) après un mot d'accueil de Xavier Rolin, vice-président du Syndicat des vignerons de l'Appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape et Claude Avril, maire de Châteauneuf-du-Pape. Une entrée en matière suivie par la présentation du rapport moral de la FDSEA 84 par Vincent Touchat, secrétaire général.

### **Pérenniser les emplois dans l'agriculture**

Ce rendez-vous sera ensuite l'occasion de proposer une table-ronde sur le thème : 'L'emploi en agriculture. Quelles sont les possibilités qui s'ouvrent aux agriculteurs pour pérenniser l'emploi ?'.

Une réflexion menée avec la participation de Jérôme Volle, vice-président de la FNSEA, [Nathalie Bourlon](#), directrice territoriale déléguée Pole emploi Paca, Olivier Augier et Claude Hilt, respectivement président et trésorier de [l'EDT Paca](#), Eric Testud, président GE REAGIR (13), [Isabelle Giordano](#), directrice FDSEA 13 ainsi qu'[Olivier Pageard](#), responsable de Région, Agriteam Rhône-Provence.

Cette table-ronde verra également les interventions de [Bénédictine Martin](#), conseillère régionale, [Christian Mounier](#), président de la commission agricole Conseil départemental Vaucluse, [André Bernard](#), président de la Chambre d'agriculture régionale, [Georgia Lambertin](#), présidente de la Chambre d'agriculture de

Ecrit par le 19 décembre 2025

Vaucluse et [Audrey Piazza](#), vice-présidente des Jeunes agriculteurs. [Bertrand Gaume](#), préfet de Vaucluse, clôturera cette rencontre.

*Assemblée générale de FDSEA 84. Jeudi 24 février. A partir de 16h. Salle Dufays. 3, avenue Baron Le Roy. Châteauneuf-du-Pape.*

Contact : 04 90 84 01 01 ou [fdsea84@fdsea84.fr](mailto:fdsea84@fdsea84.fr)

---

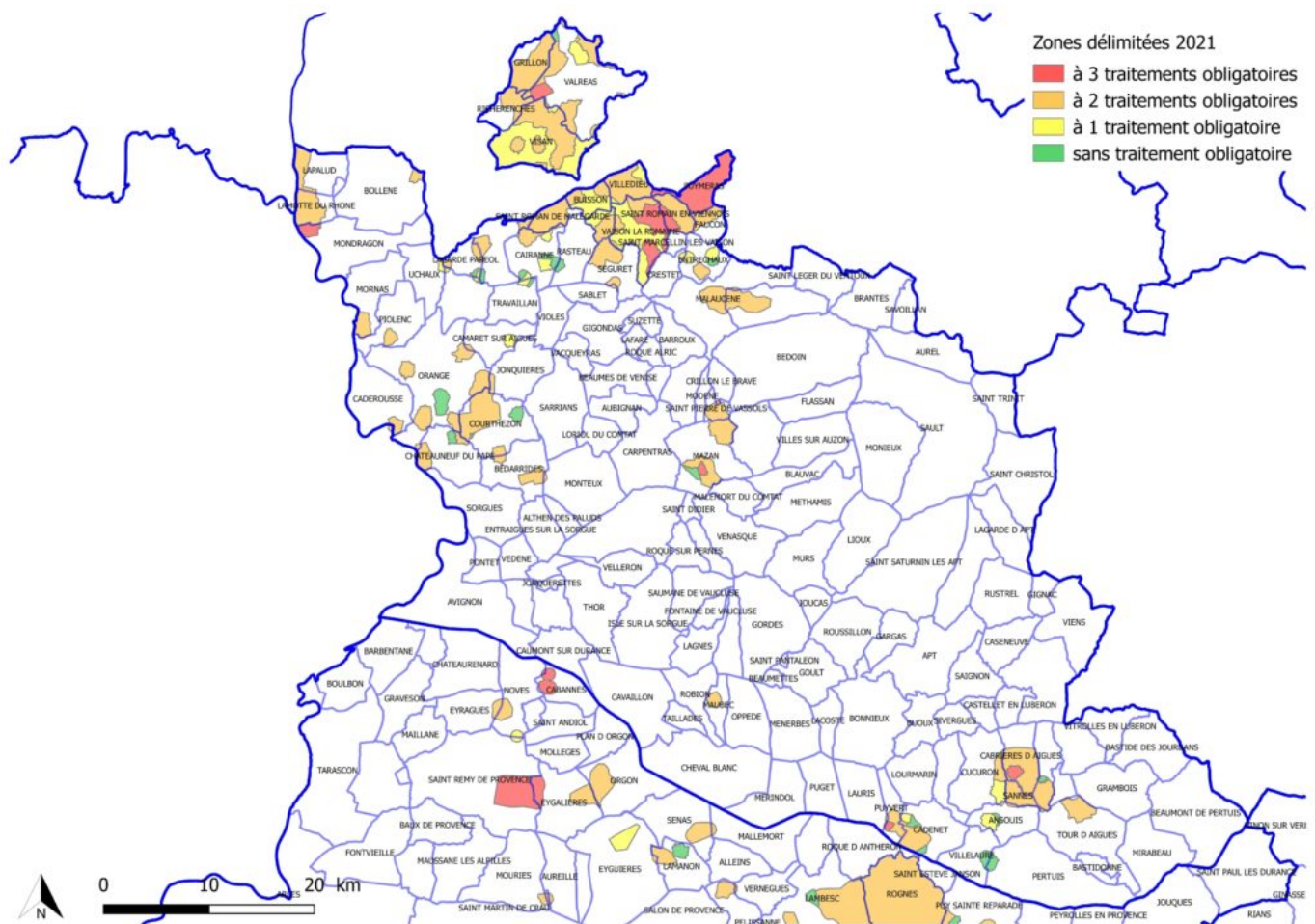
## L'AMV veut protéger la vigne en s'attaquant à la flavescence dorée

Dans une lettre adressée à [Bertrand Gaume](#), préfet de Vaucluse, Jean-François Lovisolo et [Pierre Gonzalvez](#), les 2 co-présidents de [l'AMV \(Association des maires de Vaucluse\)](#), veulent alerter les pouvoirs publics sur la propagation de la flavescence dorée dans le vignoble.

« Elle occasionne des pertes de récolte et peut, à terme, compromettre la pérennité du vignoble avec des conséquences économiques importantes pour notre territoire, expliquent respectivement les maires de La Tour d'Aigues et de l'Isle-sur-la-Sorgue. Cette maladie est de caractère épidémique, avec une progression très rapide du nombre de ceps malades. Aussi, cette caractéristique rend la lutte indispensable et obligatoire. Elle doit être collective pour être efficace. Des propriétaires, aujourd'hui, pour ne pas être contraints par le statut de fermage, laissent parfois leur vignoble à l'abandon mais cela peut avoir de fortes incidences pour les exploitations voisines. »



Ecrit par le 19 décembre 2025



Actuellement, une quarantaine de communes vauclusiennes sont concernées par le lutte contre la flavescence dorée.

### Présente dans la plupart des régions viticole du Sud de l'Europe

« La Flavescence dorée est une maladie de quarantaine ([Directive Européenne 2000/29/CE](#)) particulièrement contagieuse chez la vigne, précise [l'Inrae](#). Présente dans la plupart des zones de production viticole du sud de l'Europe, elle peut être à l'origine de fortes pertes de récolte et compromettre la pérennité des vignobles. Cette maladie est causée par le phytoplasme de la Flavescence dorée : une petite bactérie sans paroi de la classe des Mollicutes. Elle est transmise par un insecte vecteur, la cicadelle [Scaphoideus titanus](#) ainsi que par le greffage. La cicadelle a été accidentellement importée d'Amérique du Nord dans le vignoble du Sud-Ouest au début du siècle dernier et s'est rapidement adaptée et répandue en France jusqu'à la Corse, puis a gagné l'Italie, la Suisse et tout le Sud de l'Europe. »

En tant que maladie de quarantaine, la Flavescence dorée fait l'objet d'une lutte réglementée et obligatoire. A ce jour, la maladie est présente en Espagne, France (Aquitaine, Bourgogne, Corse, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes, Rhône-Alpes, Paca), Italie, Portugal, Suisse, Slovénie et Serbie.

Ecrit par le 19 décembre 2025

### **Détecté en Vaucluse à partir de 2002**

Détectée pour la première fois dans le Nord du Vaucluse en 2002, la flavescence dorée est une maladie incurable contre laquelle la seule solution est l'arrachage des ceps touchés quand la pandémie est détectée. Une fois présente, son développement est exponentiel : pour un cep contaminé on dénombre 10 à 15 ceps touchés l'année suivante.

A ce jour, la flavescence dorée est présente dans une quarantaine de communes de Vaucluse dont 4 nouvelles (voir tableau en fin d'article).

### **Une table ronde pour tenter d'éradiquer la maladie**

« Dans notre département, l'activité viticole est le moteur de notre économie locale, poursuivent les deux élus de l'AMV. Aussi, nous vous proposons d'organiser une table ronde, avec les acteurs concernés, afin de pouvoir mettre en œuvre une action publique volontariste pour éradiquer cette maladie qui progresse et atteint aujourd'hui des exploitations saines et oblige, malheureusement, à l'arrachage de la totalité de la parcelle si plus de 20 % des pieds sont atteints par la maladie. »

---

## **Pesticides : pas de réduction en vue**

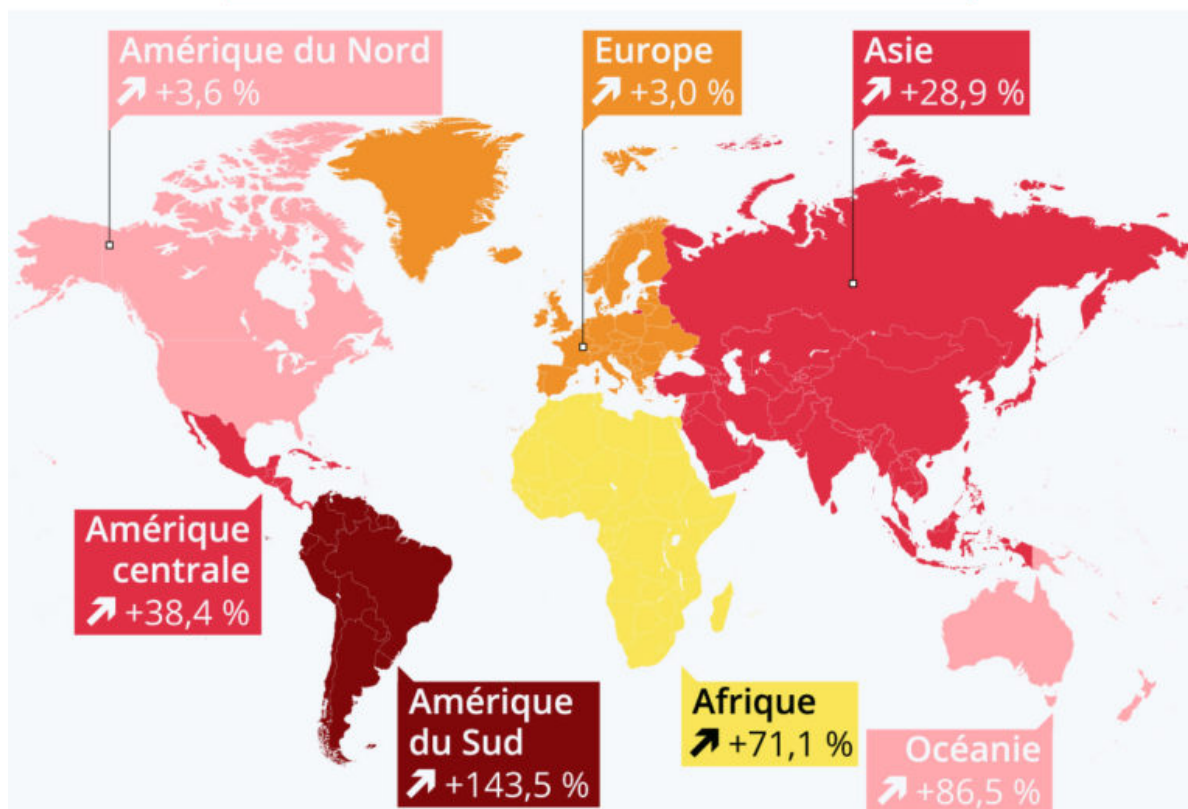
Ecrit par le 19 décembre 2025

# L'utilisation des pesticides dans le monde

Consommation de pesticides par hectare de terres cultivées selon les régions du monde en 2019



↗ Évolution du volume utilisé (1999-2019) \*



\* Basée sur la consommation absolue en tonnes.

Sources : Pestizidatlas 2022, FAOSTAT



**statista**



Ecrit par le 19 décembre 2025

La quantité de pesticides utilisés dans l'agriculture n'a cessé de croître ces dernières décennies. Et cette tendance ne semble pas prête de s'arrêter. Depuis 1990, la consommation mondiale de produits phytosanitaires (herbicides, insecticides et fongicides) a augmenté de 82 % et plus de [4 millions de tonnes](#) sont aujourd'hui utilisées chaque année. Les pays de certaines régions du monde ont la main particulièrement lourde, comme le met en avant notre carte basée sur des données publiées par la [fondation Heinrich-Böll](#).

C'est en Amérique du Sud que le volume de [pesticides](#) déversés dans les champs est le plus élevé, avec une moyenne supérieure à 5 kg par hectare de terres cultivées en 2019. Des pays comme la Colombie et l'Équateur consomment même plus de 10 kg par hectare, alors que le Costa Rica (Amérique centrale) est le champion du monde : plus de 20 kg par hectare. Ce pays est un gros exportateur de fruits exotiques, dont les cultures intensives exigent de grandes quantités de pesticides. L'Asie fait également partie des régions où ils sont le plus massivement utilisés par les agriculteurs, avec une moyenne comprise entre 3 et 4 kg/ha. Des pays comme la Chine et la Corée du Sud dépassent même allègrement ce niveau (plus de 10 kg/ha). En comparaison, la moyenne ne dépassait pas 2 kg/ha en Europe, mais le [niveau de consommation varie beaucoup selon les pays](#) et leur spécialisation agricole.

Des analyses ont chiffré la valeur du marché mondial des pesticides à plus de 84 milliards de dollars en 2019. Et une croissance de 11,5 % est attendue d'ici 2023, ce qui portera la valeur du marché à plus de 130 milliards de dollars. Cette tendance à la hausse est aussi en partie liée à l'évolution du climat : une équipe de chercheurs américains de l'[université de Seattle](#) a calculé que pour chaque degré de réchauffement de la planète, les rendements des récoltes de riz, de maïs ou de blé pourraient diminuer de 10 à 25 %. Les raisons sont multiples. Le changement du climat favorise, par exemple, la prolifération d'insectes ravageurs, et s'ajoute à cela le fait que la résistance des plantes aux parasites diminue avec les stress climatiques, entraînant une hausse des besoins en produits phytosanitaires.

Piliers, avec les engrais, de la « révolution verte » ayant permis la hausse des rendements agricoles à partir des années 1960, les pesticides sont aujourd'hui de plus en plus décriés. Avec la prise de conscience croissante des risques qu'ils peuvent générer pour l'environnement et la santé, leur utilisation systématique est désormais remise en question par les scientifiques. De [nombreuses pistes](#) sont développées pour rendre l'agriculture moins dépendante de ces produits, mais elles peinent encore à s'imposer.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

---

## Cavaillon : Koppert change d'image, pas de

# philosophie



[Le groupe Koppert](#) vient de lancer sa nouvelle image de marque. Le leader mondial néerlandais de la protection biologique des cultures et de la pollinisation naturelle, dont [la filiale française est basée à Cavaillon](#), a donc décidé de changer le logo et l'identité visuelle utilisés depuis 30 ans. Cette nouvelle stratégie de marque ambitionne de renforcer la connexion entre l'entreprise et la nature.

## La nature pour inspiration

« Notre mission consiste à contribuer, avec la nature pour partenaire, à la santé de l'homme et de l'environnement, explique Peter Maes, directeur de la stratégie de Koppert. C'est cette philosophie qui a fait de notre entreprise ce qu'elle est aujourd'hui : une organisation solide qui atteint ses objectifs tout en respectant des valeurs fondamentales. Notre nouvelle stratégie de marque reflète cette mission et ces valeurs fondamentales. Elle nous permettra de veiller à ce que les idéaux que nous défendons se reflètent avec cohérence dans notre façon de communiquer. La nature est notre source d'inspiration ; l'origine de toutes nos solutions. C'est pourquoi notre nouvelle identité est étroitement liée à la nature. »

Créé aux Pays-Bas en 1967 par Jan Koppert, le groupe est implanté à Cavaillon depuis 1984. En France, l'entreprise compte 55 collaborateurs dirigés par [Gisèle Broquier](#) et répartis au sein du siège cavaire ainsi que [la nouvelle plateforme logistique de Plan d'Orgon](#) et les agences d'Agen, Nantes et Villeneuve l'archevêque dans l'Yonne. En tout, le groupe compte 1 700 personnes dans une trentaine de pays

Ecrit par le 19 décembre 2025

permettant de distribuer des solutions biologiques dans plus de 100 pays à travers le monde comme des [ruches recyclées](#), la lutte contre les insectes en utilisant des prédateurs naturels ou bien encore [des gammes de produits de biocontrôle pour la vigne](#).



L'ancien logo de Koppert imaginé il y a 30 ans maintenant.

#### **Objectif : une agriculture 100% durable**

Au départ, Koppert ne comptait que 4 employés. Au fil des années, cette société familiale créée pour faire face à un problème bien précis s'est toutefois transformée en un leader du marché mondial. Pour Martin Koppert, Directeur des activités, il était donc logique que sa stratégie de marque évolue aussi : « Pour rendre notre monde plus durable, nous devons imaginer des processus à la fois sûrs et sains. Notre objectif ultime est de mettre en place une agriculture 100% durable en travaillant main dans la main avec les producteurs et les agriculteurs. Notre nouvelle stratégie de marque nous permettra de véhiculer une image forte sur tous les marchés mondiaux et de confirmer l'inébranlable volonté qu'a Koppert de proposer une gamme complète de solutions biologiques pour un large éventail de cultures. »

---

## **Avignon, une nouvelle aura pour le 'Marché d'Intérêt National'**

«2022 sera une année stratégique pour le Min» prévient Cécile Helle, maire d'Avignon, notamment sous l'impulsion de la nouvelle directrice du Smina -structure accompagnante du Min- Laëtitia Vinuesa. Objectif : Redonner de l'élan, une nouvelle dimension et plus d'ouverture à la structure née dans les années 1960.





Ecrit par le 19 décembre 2025

L'ambition de Cécile Helle ? «Faire du [Min](#) (Marché d'intérêt national) un acteur majeur de l'économie parce qu'il est à la fois connu depuis des lustres pour son carreau où, dès 3 h du mat' on négocie le prix des fruits et légumes «mais finalement assez mal connu des acteurs institutionnels et économiques et du grand public. Pourtant sa situation géographique est idéale, remarque Cécile Helle, à la fois proche des Remparts (2 km), et des principaux axes routiers.»

### Feuille de route

Mais le plus important ? C'est incontestablement l'arrivée de Laëtitia Vinuesa repérée pour la qualité de son travail au Grand Avignon où elle était en charge de l'Économie sociale et solidaire puis directrice du développement économique et touristique. Ce qu'elle s'emploiera à faire ? «Positionner le Min comme un acteur économique majeur de l'agriculture et particulièrement de la transformation agroalimentaire. Elle aura en charge de promouvoir la structure au-delà du territoire et de renforcer sa lisibilité auprès des Avignonnais. Et à l'intérieur même de la structure ? De renforcer l'animation des entreprises, l'information et la synergie entre-elles tout en développant les services dont elles ont besoin. » Une mission qu'elle mènera avec onze personnes.

### Sous son impulsion

Laëtitia Vinuesa aura également pour tâche de donner plus de faste au Carreau, à accompagner à la transition du Min notamment en s'attaquant à l'amélioration de la collecte et des solutions de traitement des déchets du site -50 tonnes par an- en mettant en place des composteurs, en travaillant sur les sources d'énergies renouvelables, l'installation de bornes électriques pour les véhicules, la mise en place du photovoltaïque et travailler sur l'enjeu de la logistique urbaine durable -acheminer dans les meilleures conditions les flux de marchandises entrants et sortants dans la ville-.

Ecrit par le 19 décembre 2025



Eric Deshayes (Pôle emploi), Christian Rocci (agriculture), élus au Conseil d'administration du Min, Cécile Helle, présidente et Laëtitia Vinuesa, directrice du Min : Redonner de l'éclat au MIN

### Un CV bien rempli

Laëtitia Vinuesa est née à Cherbourg en 1979 (43 ans). Elle est diplômée en Sciences économiques et gestion -management des organisations. Elle a été chargée de mission en accompagnement à la création et au développement d'entreprises et au financement de projets dans une plateforme d'initiatives locales à Draguignan où elle a ensuite rejoint le Pôle de compétitivité Trimatec (chimie verte), avant de prendre les responsabilités de Chargée de mission développement économique et emploi à la Maison de l'emploi du Sud Vaucluse. Durant 10 ans elle a été successivement chargée, au Grand Avignon, de l'Économie sociale et solidaire puis directrice du développement économique et touristique.

### L'agroalimentaire toujours

Près de 97% des 25,5 hectares sur lesquels s'étend le Min sont utilisés mais voici qu'une entreprise de logistique, anciennement situé au bâtiment W, laisse sa place, il y a 3 ans, libérant 1600m2, dorénavant,

Ecrit par le 19 décembre 2025

entièrement réhabilités. La Ville y a, alors, conçu des laboratoires de transformation proposés aux entrepreneurs pour y développer des entreprises. 600m2 sont d'ailleurs disponibles à la location.

### Le Min en chiffres

Le Marché d'intérêt national c'est plus de 238,5M€ de chiffre d'affaires, et une marge bénéficiaire de 450 000€ (hors crise sanitaire) «C'est un des équipements de la ville qui rapporte», souligne Cécile Helle. 100 000 m2 de surface construite. 2 100 véhicules par jour. 1 356 emplois. 300 places de parking. 135 entreprises. Une emprise foncière de 25,5 hectares idéalement située. Une zone d'approvisionnement des produits du monde entier, des expéditions en Europe et au Moyen-Orient et une distribution dans 15 départements. Dans le détail ? La structure propose 32 000m2 de bâtiments à usage commercial, artisanal ou industriel, 57 000 m2 de terrains loués et 8 500m2 de bureaux en location, 6 salles de réunion, un restaurant et une brasserie ainsi que deux crèches d'entreprises 'Lei Minots' de 40 enfants de zéro à 6 ans, de 6h du matin à 19h30, et 'L'Esquiro'. Le Min accueille également un point La Poste et un poids public permettant la pesée jusqu'à 50 tonnes. « Le Min d'Avignon se place, au niveau national, à la 2<sup>e</sup> place en termes de surface construite, et à la 4<sup>e</sup> place en superficie », souligne Cécile Helle.

### Historique

Le Min a été implanté dans les années 1960 et fait partie des 18 marchés d'intérêt national du marché de gros en France conçu pour simplifier les circuits de distribution et sécuriser l'approvisionnement des villes en produits alimentaires et des plateformes logistiques de distribution alimentaire. Sa structure accompagnante est la Smina (Société du marché d'intérêt national d'Avignon à Avignon). A l'origine ? Il est né du déplacement d'un marché de centre-ville en rase campagne, il y a 62 ans pour devenir le 'marché-gare' et se structurait, alors, au creux de 4 000 m2 de bâtiments accueillant 500 producteurs locaux de fruits et légumes principalement transportés par rail. La réfrigération des denrées, le développement du transport routier, et la création des GMS (grandes et moyennes surfaces) ont changé les modes de consommation mettant à mal l'activité commerciale des producteurs, vidant peu à peu les entrepôts et amenant la structure à la location de ses locaux et l'émergence de bureaux. L'arrivée de Métro et Promocash a contribué à doper la fréquentation du site avec 10 000 nouveaux clients attirés par l'alimentaire assurait Didier Auzet, directeur du Min en juillet 2010, lors du 50<sup>e</sup> anniversaire de la structure\*. Le MIN est classé, depuis 2013, en Zone de sécurité prioritaire (ZSP).

(\*Source : Actualité des entreprises publiques locales de juillet 2010.)

### Cuisine centrale et aspect social

Le Min accueille la cuisine centrale délivrant les repas des scolaires, des centres de loisirs, des restaurants pour personnes âgées... Installée sur 500m2, la Cuisine centrale conçoit entre 4 000 et 5 000 repas par jour, soit 540 000 repas scolaires annuels pour les 36 cantines de la ville. La structure travaille avec la légumerie sociale et solidaire '[Les jardins de Solène](#)' à Pernes-les-Fontaines et est passée aux récipients en inox, éradiquant l'utilisation du plastique. Enfin, Le Min héberge à loyer réduit 2 entreprises d'insertion par le travail et un centre d'insertion : '[Les jardins de la Méditerranée](#)' qui lutte contre le gaspillage alimentaire, propose l'accompagnement et l'insertion professionnelle ainsi que l'approvisionnement du réseau national de l'aide alimentaire. En 2020, les Jardins de la Méditerranée ont collecté 1 934 tonnes de fruits et légumes et en ont distribué 1 580.



Ecrit par le 19 décembre 2025

## Ils ont dit



Cécile Helle

### **Cécile Helle, maire d'Avignon**

«Le Min est une vraie zone économique essentielle accueillant également du tertiaire avec la présence de banques, assurances ainsi que le siège départemental de la Région Sud Alpes-Provence-Côte d'Azur, les entreprises de distribution Métro et Promocash. La structure est aussi pourvoyeuse de denrées à destination des marchands forains. Nous allons pousser l'accueil des entreprises de transformation de produits issus de l'agriculture locale ou de la nature. Nous avons procédé à une gratuité des loyers pour les entreprises, notamment dans le secteur de l'événementiel comme les traiteurs. Cela a représenté un engagement de plus de 150 000€, par an, pour le Min.»

Ecrit par le 19 décembre 2025



Laëtitia Vinuesa

### **Laëtitia Vinuesa, directrice du Smina**

«J'ai débuté ma carrière avec l'accompagnement de porteur de projets puis de leur développement et financement pour, ensuite, évoluer vers le management et les projets territoriaux. Le site du Min a de belles perspectives en vue. Nous mènerons des actions de promotion et de communication ; faire rayonner le Min et tisser des liens avec les acteurs du territoire, comme les autres Mi et la Région. Nous ferons aussi se rencontrer les entreprises de la structure ce qui pourrait initier de futures collaborations et synergies lors de petits déjeuners et after-work, également des temps de visites des entreprises. Ce qui nous tient à cœur ? Accompagner le Min dans sa transition : collecte des déchets, sources d'énergies renouvelables et la logistique urbaine durable...»



Ecrit par le 19 décembre 2025



Christian Rocci

### **Christian Rocci, conseiller municipal chargé de l'agriculture, administrateur du Smina**

«Si le carreau n'est pas à l'image de ce qu'il était il y a des années, il reste important et continue de vivre aujourd'hui avec une vingtaine de producteurs et presque autant d'acheteurs. Nous essaierons de lui donner plus de faste. Nous aurons besoin de communiquer sur les activités du Min qui ne sont pas connues à l'extérieur et sur son orientation écologique. Il nous faut être ambitieux.»

### **Un parcours de développement**

Ce que la Ville veut impulser ? Un parcours de développement des entreprises avec Créativa -structure du Grand Avignon-, la pépinière de la Barbière -bientôt relocalisée aux Grands cyprès-, le Village des métiers, l'Hôtel d'entreprises et le Min, tous organes de la Ville. Mis bout à bout ces maillons sont capables de fournir aux entreprises sorties des pépinières, tous les moyens pour s'installer, suivant la nature de leurs projets, sur notre territoire tout en restant accompagnées par des structures publiques.



---

## Webinaire de l'Aurav, et si on parlait de la capacité alimentaire des territoires ?

La Dréal Paca (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement et le réseau des [Aurav](#) (agences d'urbanisme de Provence-Alpes-Côte d'Azur) vous invitent à assister le mardi 7 décembre 2021 de 14h à 17h au webinaire sur la nécessité et l'intérêt de mieux concilier les enjeux de [planification et de capacité alimentaire](#) des territoires.

### Des exemples concrets

Ce temps d'échange laisse une large place aux témoignages d'élus et de techniciens impliqués dans des projets à la croisée des politiques alimentaires et de planification. Retrouvez le programme complet [ici](#). Le lien de la visio sera envoyé aux personnes inscrites [ici](#).

### Les sujets abordés

L'agriculture urbaine, les projets agro-écologique et alimentaire, la ferme ressource, les démarches en cours en Paca.

MH

---

## (vidéo) Sarah Mörch, une femme pas comme les autres

Ecrit par le 19 décembre 2025



Il était une fois [Sarah Mörch](#), une jeune femme qui avait décidé d'être elle-même. Choisir c'est renoncer, alors elle a choisi sa vie, et avec elle l'essentiel, préférant conjuguer le verbe être plutôt qu'avoir. Ecrivain, photographe, musicienne, nomade, son parcours est jalonné de rencontres, d'émotions, de sentiments. Sarah n'interroge plus le sens de la vie parce qu'elle l'a trouvé. Rencontre.

Elle arrive à la rédaction bien en avance. Elle est venue en tram depuis la ceinture verte où elle réside dans une petite maison que l'on imagine entourée d'une proluxe nature. Il fallait bien cela, à cette cavalière, venue de Sète, il y a quelques mois. Elle est souriante et détendue, surprise parce que son trajet a été très court et confortable. Elle est enthousiaste.

### Vivre au présent

Elle vient «présenter son travail, l'expliquer au cas où ça pourrait intéresser». Elle parle en même temps qu'elle observe tout, se laissant imprégner des lieux, des gens. Sarah Mörch -son nom est d'origine

Ecrit par le 19 décembre 2025

Norvégienne- en plus d'être écrivain, photographe, musicienne et nomade est aussi productrice de plants pour potagers aromatiques et médicinaux. Chez elle, elle prépare des boutures [Kokopelli](#). «Je les vendrai au printemps. Il y a des tomates (cœur de bœuf, indigo, noire de crimée, concombre (photo 3), coriandre, persil, courgettes(verte, ronde, blanche) , calendula, camomille... Salades (romaine, batavia) et des capucines. En tout plus de 50 variétés. Je travaille en mottes compactées pour éviter les godets en plastique. J'utilise la biodynamie et le calendrier lunaire distinguant les jours fruits et les jours feuilles, les nœuds lunaires où il ne faut rien faire, les fortifications aux purins de prêles et d'orties, ce qui rend les plants très forts. Faire des plants réclame une minutieuse anticipation et planification, » précise-t-elle. Là ? Elle vient de demander le label mention nature et Progrès.



### Agriculture, expos photos, livres

Sarah Mörch organise des expos photos, des installations sonores visuelles et écrit des ouvrages entre-deux. Là, tout de suite ? Elle recherche un boulot de secrétaire à mi-temps, pour s'assurer un petit matelas, tout en appréciant d'offrir un travail soigné en toute chose. «Je suis très organisée et efficace.



Ecrit par le 19 décembre 2025

Cet emploi me permettrait d'équilibrer mes projets, une partie pour une activité tertiaire, une autre physique -l'agriculture- et mon travail artistique. Mon dernier projet en date ? Des photos de chevaux sous la douche, la rencontre entre le cheval et l'eau est magnifique.»

### **A l'aube**

A l'aube de sa vie ? Un bac et un BTS agricoles, un Brevet professionnel Jeunesse éducation populaire et Sport. Elle est monitrice d'équitation, a travaillé dans un centre équestre. Une trajectoire cohérente proche de la nature et artistique puisqu'elle est une photographe reconnue, une musicienne, attachée à son steel drum, un drôle « d'instrument de percussion mélodique construit dans un baril de pétrole de 200 l qui possède des sonorités comme un xylophone métallique », précise-t-elle.

### **Elle raconte**

Et puis, un café dans la main et dégustant un petit carré de chocolat, elle raconte. «Un jour je me suis rendu compte que j'avais un rêve : partir en camion -ford transit aménagé- comprenant un lit, un lavabo et des placards. Je suis partie en 2016, j'avais 34 ans.»

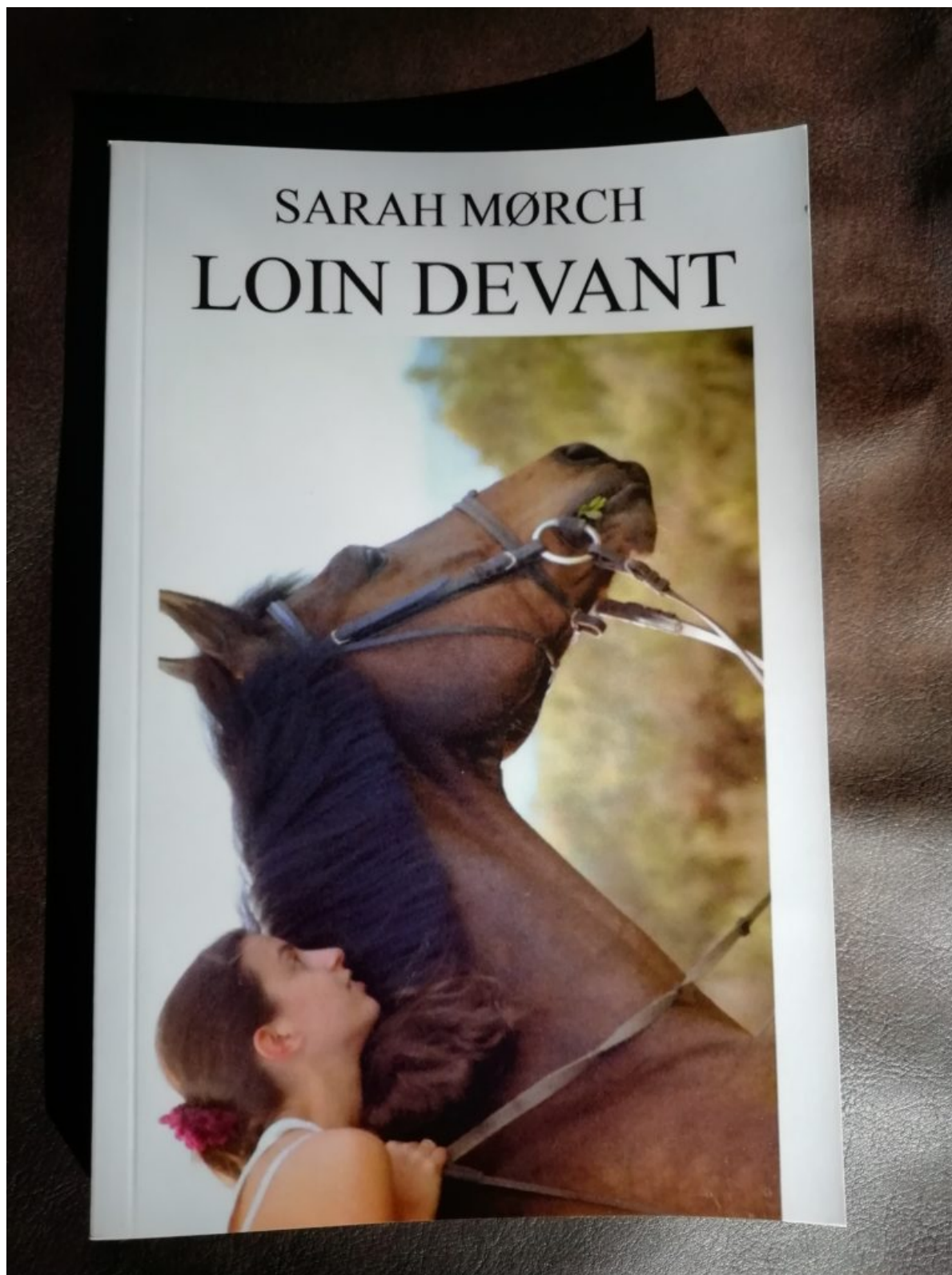
### **L'objet de ce voyage ?**

«M'offrir du temps, de la liberté, c'était comme un défi. Celui de prendre mon envol suite au départ de mon cheval 'Far away' qui a accompagné ma vie durant 17 ans, un trotter français décédé à 22 ans d'une colique. Nous avons nourri une relation d'amour, tissé un lien vraiment très fort de compagnons de route. J'ai pris la route un an après qu'il soit parti.»

### **Travail d'auteur**

«Sarah aime prendre la plume. Son premier livre est un recueil de textes poétique 'Plein' paru en 2009 ; 'Loin devant', sorti en 2020, est consacré à sa relation avec le cheval. Un road trip où elle décline, d'éclipses et rebonds, les moments passés avec Far Away.»

Ecrit par le 19 décembre 2025



Ecrit par le 19 décembre 2025

### **La vie en sobriété**

«Je suis partie en juin 2016, j'ai roulé jusqu'en Italie mais la plupart du temps j'étais sur les routes française en direction de la Drôme, de l'Hérault, m'installant sur des terrains, passant les mois d'hiver les plus froids dans un petit appartement à Sète, pour repartir en Avril. La vie en sobriété. «Ça m'a appris à assumer mes choix de vie, à faire face à la pression sociale, à faire confiance à mon intuition. Ce que j'ai découvert ? Que la personne la plus importante dans ma vie c'est moi.»

### **Dans mon camion ?**

«Ce que j'ai mis dans mon camion ? Mon steel drum, 2 sacs de type 'Carrouf' (Ndlr : Carrefour) de vêtements, deux gros bidons d'eau, pour boire et faire une toilette de chat, un peu de nourriture mais ça n'était pas le plus important et mes huiles essentielles préférées, une ambiance olfactive qui me sentir partout chez moi. Le plus important? Mon instrument de musique, je m'enregistrais pour avancer dans mon travail, écouter pour entendre ce que ça donne.»

### **Mes expos photos ?**

«J'en ai fait plein. Le Printemps des photographes à Sète, Oenovidéo à Bordeaux, Montpellier avec Le bar à photos... J'ai dernièrement fait un travail sur le vin. Il m'est venu en travaillant dans une cave coopérative. Mon rôle ? Surveiller la température du vin, sa densité et faire les apports de levure et autres charbons... J'ai fait les vendanges pendant 5 saisons. Mon inspiration ? Les caves coopératives sont parfois des lieux délabrés, un peu endormis, qui se réveillent à grand fracas lors des vendanges.»

### **Le vin, une matière brute, vivante**

«Il y a ce choc, entre la vie et la mort, quand le jus de raisin rubis entre dans le bâtiment. Quelque chose qui se joue, ce côté gargantuesque de quantité de raisin, ce jus en devenir de vin aux couleurs rouge, rose, violet, noir tournant au charbon c'est à la fois beau et presque dégoûtant, comme de la matière en transformation. La vinification est de l'ordre de la magie. Si l'homme la met en œuvre on pourrait penser que les choses se font toutes seules car la matière est vivante, très organique. Je voulais prendre en photo la matière brute, en mouvement. Si je n'avais pas fait les vendanges, je n'y serai pas allée de moi-même. Il faut y vivre, y travailler pour comprendre.»



Ecrit par le 19 décembre 2025



### Comment j'écris ?

« J'écris au stylo sur des feuillets, à la main parce que c'est avec plaisir et que mon écriture réclame de s'éloigner des machines et écrans trop présents dans nos vies. C'est un moment sensible, sensitif, où l'on se pose à la lumière du matin ou du soir. Commencer à écrire sur du papier libre, un peu comme une écriture automatique, partout et à tout moment, sur n'importe quel support, celui que l'on trouve sous la main, puis les réunir comme des morceaux de vie et, seulement après, les dactylographier. »

Groupe musical où joue Sarah Mörch