Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Carpentras : avec Kaoka le pari d'un chocolat bio équitable dans un marché très complexe



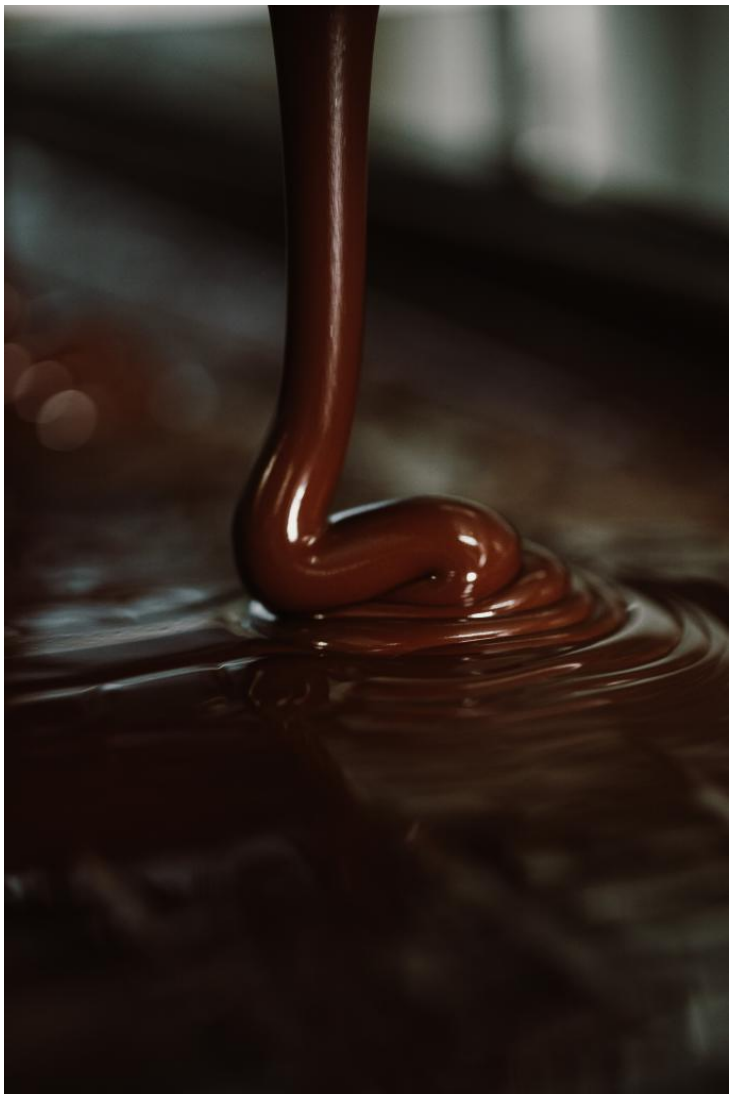
Kaoka est une entreprise familiale, pionnière de la bio équitable spécialiste du cacao, basée à Carpentras. Elle a été fondée en 1993 par André Deberdt, militant bio de la première heure. Guy, son fils a pris la succession. L'entreprise est en croissance malgré un marché du chocolat très complexe.

L'augmentation des prix du cacao a commencé fin 2023. Depuis, les cours sont restés très haut et le marché est très volatile. Le prix de la matière première principale du chocolat, la fève de cacao, a été multiplié par quatre entre 2022 et 2025. La cause première est la sécheresse qui a eu lieu en 2023 et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

2024 dans les principaux pays producteurs. Le cacaoyer a également eu une maladie et le modèle de production qui été créé sur de la déforestation a atteint ses limites car les principaux pays producteurs n'ont pratiquement plus de forêts. La volatilité du cours est causée quant à elle par la spéculation.



Si le siège de Kaoka se trouve en Vaucluse à Carpentras, la fabrication du chocolat bio se fait en Normandie et à Perpignan. Crédit : DR/KAoka

Quatre filières créées

La particularité de Kaoka est la construction de filières pour ses approvisionnements en cacao, en commençant par la structuration de coopératives sur place. « Nos besoins sont avant tout d'avoir un cacao de qualité et de pouvoir sécuriser nos approvisionnements, tout en maîtrisant la transformation sur place en travaillant avec des variétés aromatiques de cacao traditionnel. En face, les besoins des producteurs sont avant toute une amélioration de leurs conditions de vie et une durabilité au niveau du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

partenariat » explique Sébastien Balmisse, directeur du pôle cacao et durabilité.

> « Nous aidons les producteurs locaux à augmenter leur rendement pour vivre décemment de leur culture. »
>
> *Sébastien Balmisse, directeur du pôle cacao et durabilité de Kaoka*

Quatre filières ont ainsi été créées dont l'Équateur. « Sur ce pays, nous avons rénové 236ha (soit l'équivalent de 230 000 arbres) avec la variété cacao Nacional qui est très aromatique. Nous aidons les producteurs locaux à augmenter leur rendement pour vivre décemment de leur culture. Le concept se base sur des champs classiques et non de la déforestation. En plus de l'Équateur, l'entreprise a développé également ce concept en République Dominicaine, au Pérou pour l'Amérique du Sud et l'île de Sao Tomé pour l'Afrique. Cette initiative s'est révélée être désormais une force pour l'entreprise car les approvisionnements avec l'inflation de la matière première sont de plus en plus complexes. Avec ses relations de filières, elle peut disposer de fèves de cacao beaucoup facilement que la concurrence. »



Un texte européen favorable
Le Parlement européen a voté en septembre 2022 une loi contre la déforestation. Il interdit l'importation de cacao dont les parcelles seraient issues de la déforestation. Kaoka qui travaille en filière et lutte depuis des années contre ce phénomène est en avance sur ce point. Cela constitue un avantage pour l'entreprise par rapport à ses concurrents. L'application de cette loi a eu lieu en 2025. (Crédit : Kaoka/DR

Trois catégories de chocolat
Grâce à son laboratoire de recherche et développement en cacao et en chocolat, une équipe travaille sur un savant dosage en assemblage de fèves aromatiques qui sont ensuite torréfiées et broyées. Grâce à des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

tests organoleptiques réalisés en Équateur par exemple, l'équipe de production sélectionne des sacs de cacao destiné à tel produit fini. La gamme de produits est large, autour de 20 références en chocolat noir et au lait. Il existe aussi le chocolat en poudre et le chocolat de couverture destinée aux artisans pâtissiers et chocolatiers.

> « Nous fabriquons du chocolat bio haut de gamme, avec les labels Equitable et Bio et Bio partenaire. »
>
> *Guy Deberdt, directeur général de Koaka*

Divers créneaux de distribution

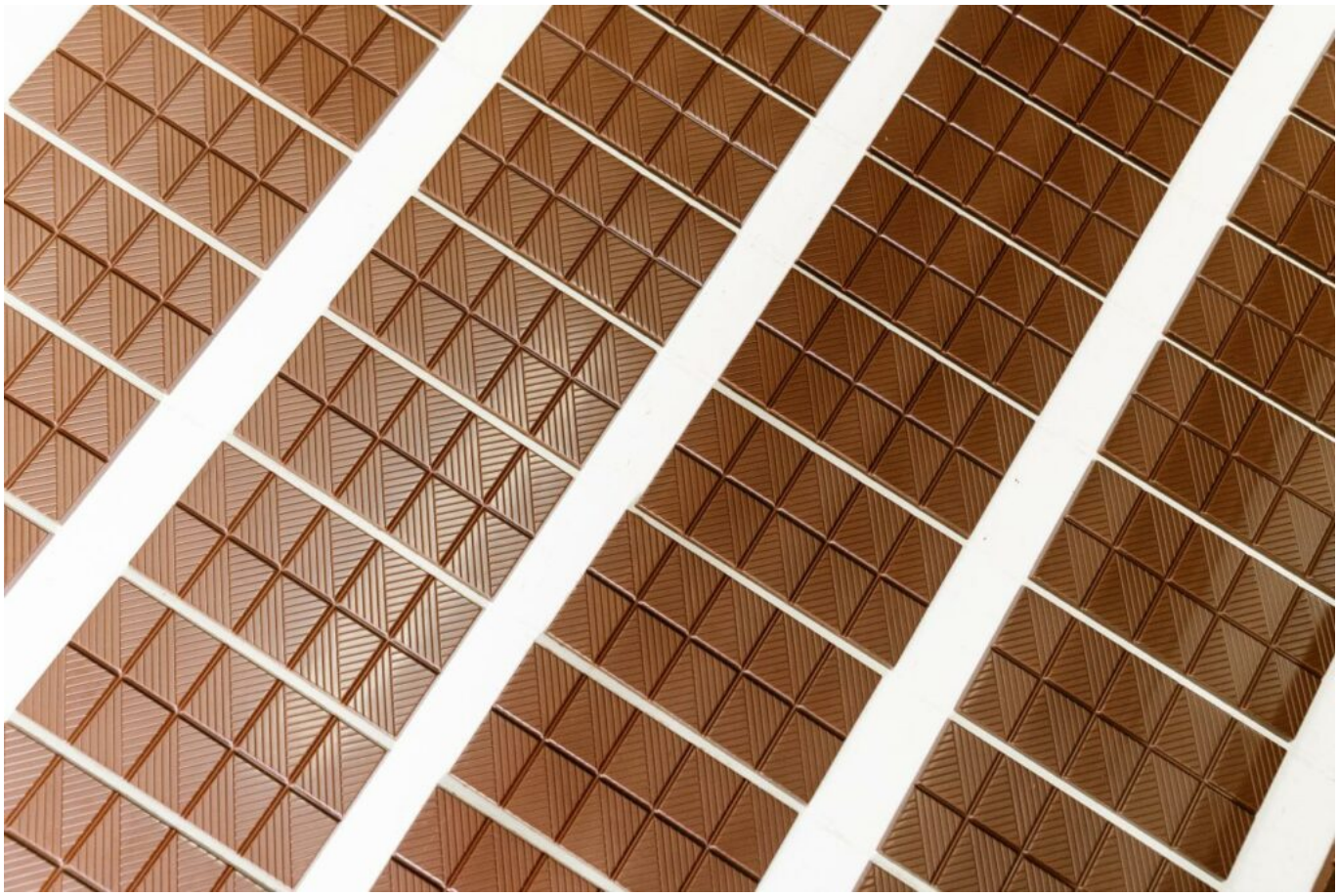
L'entreprise vend principalement aux magasins spécialisés en bio, comme les Biocoops. Elle travaille également avec des industries qui fabriquent du chocolat premium en leur vendant de la poudre de chocolat ou des pépites. Enfin le troisième créneau concerne les pâtissiers-boulangers-chocolatiers. « Nous fabriquons du chocolat bio haut de gamme, avec les labels Equitable et Bio et Bio partenaire. Malgré la crise du bio depuis 2022, due à divers facteurs, nous nous en sortons bien. Nous produisons des produits finis sous forme de tablettes de chocolat mais nous fournissons également des industriels en matière première brute, la fève de cacao bio. Nous avons deux sites de production sont dans l'Orne et à Perpignan selon les gammes. Le siège social à Carpentras concerne le commercial, marketing et les filières durables » explique Guy Deberdt, le directeur général de l'entreprise.

Les perspectives de l'entreprise sont de consolider ses quatre filières. Elle est également bien avancée sur un nouveau pays, la Colombie, sur le même principe. Pour diversifier ses origines qui sont prédominantes en Amérique du Sud, elle commence la réflexion sur des fèves de cacao d'origine africaine.

Olivier Muselet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



En chiffres
– 60% de la production mondiale de fèves de cacao vient d'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire et Ghana) soit 3 millions de tonnes sur un total de 5 millions
– Le cours de la fève de cacao oscille entre 8 500 et 12 000 $ la tonne
– Chiffre d'affaires 2024 : 56M€ avec un prévisionnels 2025 à 72M€
– Kaoka représente 10% du volume des importations de fèves de cacao bio en Europe en 2024
– Tonnage annuel : 5 000 tonnes de fèves de cacao exclusivement bio
– Salariés : 20 dont 3 apprentis

Food'in : un totem pour l'agro-alimentaire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



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’.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



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-son 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 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



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.

Comment McCormick-Ducros se décarcasse pour l'économie vauclusienne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026





Grâce à ses marques Ducros et Vahiné, le groupe américain McCormick implanté à Avignon, Carpentras et Monteux, constitue l'une des principales locomotives du secteur agro-alimentaire en Vaucluse.

Après avoir racheté l'entreprise créée en 1963 par Gilbert Ducros à Buis-les-Baronnies en Drôme provençale, le groupe américain basé depuis 1889 à Baltimore a investi dans un nouveau siège McCormick France à Avignon-Agroparc et rénové les deux sites de Monteux (où sont fabriqués notamment ses moulins à poivre) et Carpentras où, au milieu de 8 hectares, est installée sa haute tour de broyage. Un équipement high-tech de tri, de désinfection, de désinsectisation, de calibrage, d'élimination de brindilles, pierres et insectes, de stérilisation à la vapeur d'eau, d'ensachage et de lyophilisation qui traite des tonnes d'herbes et aromates arrivés par bateau à Marseille pour la fabrication, le conditionnement et la livraison de ses épices Ducros et d'amandes, écorces de cannelle, noisettes et noix de coco pour les aides aux desserts Vahiné.

Arnaud Ronssin, directeur général du leader européen McCormick depuis 2022 à Avignon, résume la situation récente : « 2020-2021 ont été de belles années pour nous. Avec le Covid, le confinement, les restaurants fermés, les consommateurs assignés à résidence ont eu le temps de cuisiner des petits plats, de se mettre à la pâtisserie, du coup les ventes de nos produits ont bondi. Mais en 2022, on a connu des problèmes de livraisons face à la demande, le marché s'est rétracté. Avec l'invasion de l'Ukraine et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

l'inflation, le coût des matières premières a grimpé et on a subi une baisse de -30% de la production. Quand je suis arrivé aux commandes, j'ai dû adapter les tarifs et réduire les coûts notamment par la robotisation pour recréer la croissance. »



600 salariés sur les 3 sites vauclusiens

Et il y est arrivé : « Les volumes ont été redressés (+5,5%), nous avons vendu 10 millions d'unités (flacons, packs, sachets), nous sommes passés d'un chiffre d'affaires de 370M€ en 2022 à 404M€ en 2023. Les effectifs restent stables, ils tournent autour de 600 salariés sur les 3 sites vauclusiens et un millier d'emplois en France entre les magasins et les commerciaux qui quadrillent l'hexagone pour vendre « nos Herbes de Provence – Label Rouge-, notre piment, curcuma, paprika, curry, ras el-hanout. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

« Notre département R&D va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. »

Arnaud Ronssin, directeur général France de McCormick

Augmentation du budget R&D

Arnaud Ronssin poursuit : « Notre premier levier, c'est la croissance et elle est boostée par l'innovation. Notre département R&D (Recherche et développement) va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. Nous avons déjà lancé la sauce piquante Cholula et nous allons proposer des moulins de 18 cm pour poivre mais aussi Sel de Camargue, d'Himalaya et de Guérande. On innove avec un kit Fajita et ses saveurs typiques mexicaines. Côté Vahiné, des ferments lactiques pour yaourts-maison, nature, citron et vanille, des brisures de chocolats pour cookies et des sachets '3 en 1' pour muffins, crêpes et gaufres. »

Encore 1 200 points de vente à conquérir

Le DG de McCormick France continue : « Notre deuxième levier est de vendre davantage. Il y a 1 200 magasins qui n'ont pas encore de Ducros et de Vahiné en rayons. Donc, nous devons convaincre les consommateurs de nous choisir en nous adossant par exemple à l'enseigne 'Grand Frais'. Troisième axe de notre force de frappe, la croissance. Et on revient à nos fondamentaux, aux slogans qui ont marqué, qui sont notre ADN, 'Ducros, c'est pour vous qu'il se décarcasse' et 'Vahiné, c'est gonflé' avec des campagnes de pub. Notre souci en ce moment, c'est l'explosion du prix du chocolat qui a été multiplié par deux, or on ne peut pas répercuter une telle hausse sur nos produits. Nous allons faire le dos rond pour préserver nos équilibres. »







Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

10 000 échantillons analysés chaque année à Carpentras

Les atouts de McCormick sont nombreux. Une qualité des produits (grains, racines, feuilles), de leur origine, de leur traçabilité, quel que soit le pays où on les achète, avec des contrats signés avec les producteurs en Asie, en Amérique du Sud ou en Afrique qui leur assurent des débouchés réguliers. Un laboratoire organoleptique, installé à Carpentras, qui analyse 10 000 échantillons par an et garantit la sécurité alimentaire. 40% des poivres et aromates sont exportés, 15% des aides à la pâtisserie.

« Les préparateurs de livraisons, des services de logistiques sont hyper-rapides, ils sont une force majeure de vente pour McCormick » insiste le patron, qui salue le travail de ses équipes à tous les niveaux de production.

Recettes exotiques, thaï, indienne, marocaine, orientale, créole, chinoise, pour BBQ, aides à la pâtisserie avec fruits secs, vermicelles, caramel, crème de coco, nappages, tout est fait pour apporter un supplément de saveurs et provoquer une 'explosion' de goûts.



Crédit : DR/Ducros

Quelle compétitivité pour les sites français ?

Mais Arnaud Ronssin, qui fait partie d'un groupe implanté dans le monde entier, s'inquiète du coût horaire de la main d'œuvre en France : 42€ avec toutes les charges sociales, alors qu'il n'est que de 13€ en Pologne et 7€ en Bulgarie, donc au sein de la même Communauté Européenne. Et il passe en revue le montant de la dette qui a explosé depuis les années 1980. Quant aux taux de prélèvements, « Ils sont passés de 782 milliards d'euros en 2018 à 928Md€ en 2024, alors que les services publics s'effilochent et que les tensions sociales s'exacerbent ». A priori, cela ne favorise pas la consommation et la croissance. Mais malgré tout, McCormick France réussit le tour de force d'avoir un chiffre d'affaires qui progresse d'année en année, 353M€ en 2019, 389M€ en 2021. Et le résultat net s'affiche à 14,8M€ en 2023.

McCormick a accueilli une cinquantaine d'enfants pour les goûters du cœur Vahiné

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Conserverie Guintrand : la plus vieille conserverie de Carpentras



La conserverie Guintrand a commencé son activité en 1898 à Caromb. Sur Carpentras depuis 1910, elle a perpétué son savoir-faire dans la conserve de fruits et de légumes. Elle a reçu un prix à l'Élysée en 2023. L'entreprise qui est classée EPV, a une démarche RSE depuis toujours.

L'histoire commence en 1898. Paul Guintrand lance sa conserverie sur le village de Caromb. Il transforme des abricots et des tomates que les agriculteurs situés à proximité lui livrent. En 1910, la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

société Guintrand déménage sur Carpentras, près du cimetière. Pierre prend la succession de l'affaire et la développe. La voie ferrée et un fournisseur de boîtes de conserve vides sont des atouts pour l'entreprise.

Une usine en pleine ville

Yves Reynier, le gendre de Pierre Guintrand reprend l'affaire en 1961. À l'époque Carpentras est surnommée la ville aux 40 clochers, symbolisé par les cheminées des 40 conserveries qui existaient à l'époque. Il n'en reste aujourd'hui plus qu'une.

Cinq générations

Yves Reynier reste dans l'entreprise jusqu'à son décès en 2020. Ses enfants sont dans l'entreprise. Cécile, sa fille, est devenue la Présidente de l'entreprise. La cinquième génération a aujourd'hui intégré l'entreprise avec Jean-Christophe, 26 ans, son fils. Ce dernier a une solide formation dans les métiers de la conserve avec un BTS en conserveries passé au CTCPA d'Avignon. L'avenir de l'entreprise sera ainsi perpétué par ce jeune homme qui travaille à ce jour au niveau de la production et de la technique. Loïc Lagarde a rejoint l'entreprise en tant que directeur commercial France et export en janvier 2024.



Loïc Lagarde est le nouveau directeur commercial.

Approvisionnement 100% local

La gamme de produits mis en conserves ou en bocaux concerne les légumes et les fruits comme les poires. En cuisinés, en sauces ou en sirop. « Elle a bien évolué depuis 50 ans. Nous faisions ainsi des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

asperges, des bigarreaux ou encore des abricots. Aujourd'hui, nous travaillons la tomate en coulis notamment, le cardon de Lyon. La nouveauté récente est le lancement de la gamme cuisinée petit épeautre avec trois déclinaisons (tomates de Provence, pistou, à l'olive noire de Nyons) » explique Loïc Lagarde.
La société Guintrand a obtenu en avril 2024 un prix du Conseil régional Paca, '100 % Valeurs du Sud' avec le produit épeautre tomate. Pour assurer toute cette gamme de produits en conserve ou en bocal en verre, la société Guintrand assure ses approvisionnements à 100 % aux alentours de Carpentras, en Provence, dans les Alpes et dans la Vallée du Rhône. A titre d'exemple, les tomates viennent du Nord Vaucluse à 100%.
« Se fournir matières premières devient de plus en plus compliqué, avec des producteurs de moins en moins nombreux qui subissent la hausse des coûts de l'énergie et l'inflation en général », précise Loïc Lagarde.

Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Elysée

Une clientèle de grossistes
La clientèle est composée de grossistes à 65%, d'industriels de l'agro-alimentaire à 30% et d'épiceries fines à 5 %. Les grossistes travaillent avec les boulangeries- pâtisserie grâce aux produits à base de fruits de Guintrand. « Nous avons ainsi un très bon courant d'affaires avec un grossiste en Belgique qui fournit une chaîne de boulangerie-pâtisserie. Nous ne travaillons pas avec les GM S, sauf avec quelques supermarchés et hypermarchés locaux. Nous avons d'ailleurs obtenu le Grand prix de l'Export de la Chambre des métiers en 2022 pour cette activité hors de France. »

Guintrand en chiffres
– Chiffre d'affaire : 1,45M€ 2024
– Salariés : 10 CDI et 20 saisonniers

EPV et RSE
Pour prouver à sa clientèle son savoir-faire et son histoire, la société est depuis 2020 en statut EPV, Entreprise du patrimoine vivant. « Ce label dure cinq ans. Nous avons repassé l'audit en 2024. Nous aurons la réponse cet été », poursuit Loïc Lagarde. « Nous avons aussi le statut RSE. Cela nous semblait évident car c'est vraiment dans les gènes de l'entreprise. Depuis sa création, en 1898, la société pratique de la responsabilité sociétale, avec des produits locaux et une fabrication très artisanale. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Le nouveau lieu de stockage a permis meilleure organisation pour l'entreprise.

De nouveaux locaux en 2021

Pour continuer son développement, Yves Reynier a pu faire l'acquisition d'un terrain situé juste à côté du site actuel de l'usine. Cela a permis l'extension de la surface actuelle, autour de 700 m² de stockage. Le local a été fini 2021 et cela a permis un meilleur confort de travail à la fabrication et au stockage.

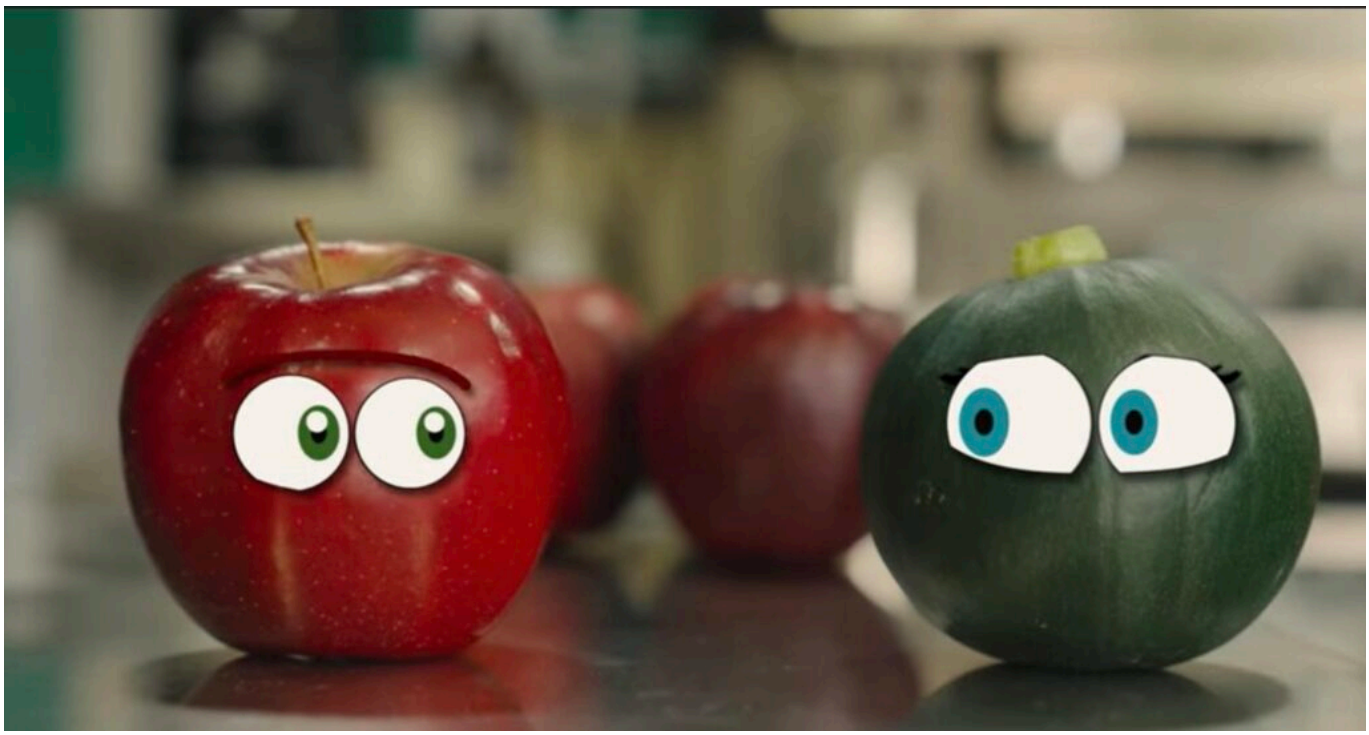
Réception à l'Élysée en 2023

Pour mettre en avant le savoir-faire français, le gouvernement français a décidé de lancer un prix pour les entreprises allant dans ce sens. La société Guintrand a ainsi été reçue à l'Élysée en juin 2023 pour son nouveau produit, le petit épeautre au pistou. « Cela été une fierté pour nous et c'est dans l'ADN de l'entreprise qui tourne autour du savoir-faire avec des produits locaux » se félicite Cécile Reina, la présidente de l'entreprise.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant



Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des évènements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du Grand Avignon démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à l'Opéra du Grand Avignon. Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.



Crédit Photo : le Grand Avignon

Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger .

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Crédit Photo : le Grand Avignon

Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

– « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

-Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

– « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

– Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce lien.

Le parc du Ventoux veut remettre la Haie à l'honneur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux lance le pacte en faveur de la Haie qui vise à augmenter les lignes d'haies en France de 50.000 km d'ici 2030 dont 148km d'ici 2026 en région sud dans les exploitations agricoles. Dans la lignée de la mise en place du projet CHAM « Cultiver la Haie et l'Agroforesterie au Mont-Ventoux », le Parc et la Chambre d'agriculture coanimeront le lundi 2 septembre, une réunion d'information sur l'accompagnement de ce dispositif et les aides disponibles.

Début juillet 2024, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la SCOP AGROOF, avait été choisi pour accompagner les projets de gestion et de plantation d'haies durable dans les exploitations agricoles de son territoire via le dépôt du projet CHAM « cultiver la haie et l'agroforesterie au Mont-Ventoux ». Une candidature qui a été appuyée par la fédération départementale des chasseurs de Vaucluse, l'AOC Ventoux et l'association Les hommes qui plantent des arbres.

Ce dessein rentre totalement dans l'objectif de l'État qui à travers son pacte en faveur de la Haie souhaite augmenter le linéaire de haies en France de 50.000 km d'ici 2030. La Région Sud, très sensible

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

à ce projet et aux causes environnementales, a dédié 1,94 millions d'€ pour la plantation de 148 km de haie sur une période de 2 ans, de 2024 à 2026. Le pacte offre un accompagnement technique ainsi qu'une aide financière pour la plantation de de ces haies et l'alignement intraparcellaires dans les exploitations agricoles.

Une réunion d'information le 2 septembre

Une première réunion de présentation sur l'accompagnement et les aides disponibles, co-animée par le Parc et la Chambre d'Agriculture, aura lieu à la Mairie de Sault le lundi 2 septembre à 14h30. Cette réunion sera suivie, en décembre de deux autres réunions de présentation, dans la plaine Comtadine et le Pays Vaisonnais. Les périodes de plantation concernées par le projet sont les automnes-hivers 2024-2025 et 2025-2026.

Un défi agricole et environnementale

Avec plus de 1130 exploitations sur son territoire, le Ventoux fait partie des zones importantes où l'activité agricole est importante. C'est donc tout logiquement que le Parc naturel régional du Ventoux a fait le choix de s'engager pour accompagner les dynamiques locales autour de la haie et de l'agroforesterie afin de répondre aux défis agricoles et environnementaux de son territoire. Responsable d'un quart de l'émission à effet de serre, l'alimentation issue du territoire du Ventoux reste un point important pour l'économie du département.

Il était donc essentiel face à la capacité et la dynamique agro-alimentaire du Ventoux de réagir afin de faire face à ces défis d'avenir. Les haies jouent un rôle essentiel dans la préservation de la biodiversité, le soutien de la production agricole, la promotion de la transition agroécologique ainsi que l'adaptation au changement climatique.

Université d'Avignon : un potager partagé sur le campus Jean-Henri Fabre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Le vendredi 5 juillet, un potager partagé a été inauguré en plein cœur du campus Jean-Henri Fabre qui fait partie de l'Université d'Avignon. Initiative agroécologique et environnementale, ce projet, tutoré par les étudiants vauclusiens, vient renforcer la politique écologique menée par Avignon Université.

Une idée qui a germé des esprits des étudiants de la Licence Professionnelle Transition agroécologique des territoires. Ce vendredi 5 juillet 2024, un potager partagé a été inauguré sur le campus Jean-Henri Fabre, institut Agrosciences, Environnement et Santé de l'Université d'Avignon.

Le baptême de ce nouvel espace s'est fait en présence d'Anick Dubois, vice-présidente représentant Joël Guin, président du Grand Avignon, de Céline Bourgeois, vice-présidente déléguée à la transition environnementale d'Avignon Université, de Séverine Suchail, co-responsable de la Licence professionnelle Transition agroécologique et de Georges Linarès, président d'Avignon Université.

Une initiative environnementale et éducative

Le potager partagé sera désormais sous la responsabilité et la gestation des étudiants de la licence qui assureront un suivi régulier à travers une nouvelle unité d'enseignement et d'ouverture (UEO). Largement soutenue par l'association Les Jardins du Colibri qui se bat pour faire entrer la nature en ville,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Avignon Université a souhaité à travers ce projet « imaginer une agriculture durable » pour ses occupants.

L'objectif est d'accompagner le parcours des étudiants dans leur volonté de devenir des citoyens engagés dans la transition environnementale. Ce potager qui s'étend sur une parcelle de 500m2, s'inscrit dans la politique de sensibilisation et de formation des étudiants aux enjeux environnementaux, climatiques et sociétaux. Il relèvera également un grand défi pédagogique puisque sa mise est en place devra sensibiliser les étudiants aux bonnes pratiques agricoles, respectueuses de l'environnement et également inciter à la production sans apport d'éléments chimiques de synthèse ni techniques qui peuvent nuire à la biodiversité.



Un rôle social et culturel

Pour assure la pérennité et le bon fonctionnement de ce potager, des mesures de durabilité, d'autonomie et de respect de l'environnement seront imposées. Un forage a également été créé afin de pouvoir arroser régulièrement la parcelle et des techniques de paillage seront également mis en place pour réduire la consommation en eau, une donnée importante, qui plus est sur le territoire vauclusien.

Différentes techniques agroécologiques seront expérimentées par les étudiants : la culture en lasagne avec une alternance de pelouse, paille, compost et broyat végétaux qui permet de réduire l'arrosage et favorise la qualité microbienne du sol, ou la culture en spirale, qui conduit à cultiver un grand nombre de plantes aromatiques sur une petite surface et constitue un habitat pour la faune auxiliaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Le potager partagé d'Avignon Université revêtira également un rôle social en alimentant tous les étudiants avec des légumes sains et locaux, ce qui assurera une qualité nutritive sur les différents sites de la faculté. Si l'inauguration a eu lieu en ce 5 juillet, le potager a déjà assuré ce rôle en produisant 80 laitues qui ont été récoltées fin mai. Une récolte d'oignons et d'échalotes est prévue très prochainement.

Sur le plan culturel, ce potager devrait être reçu comme un lieu de manifestation autour des thématiques de l'environnement durable et comme un espace de convivialité et de vie au sein de l'Université d'Avignon.



Pour Halloween, Haribo met le paquet au musée du bonbon à Uzès

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026





A l'occasion de la fête d'Halloween Haribo, n°1 du bonbon en France, propose de nombreuses animations sur ce thème dans son musée situé à Uzès.

Près de 112M€, c'est le chiffre des ventes de confiserie de sucre pour Halloween l'an dernier en France (+21% par rapport à 2021). Cette fête des fantômes, vampires, monstres, manoirs hantés, squelettes et sorcières est devenue le temps fort de l'année, une parenthèse enchantée de 'lâcher prise' pour les enfants comme pour les parents et grands-parents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Haribo propose plus de 1000 produits différents.© Haribo

200 000 visiteurs par an à la Boutique Haribo
Haribo qui est leader avec 42,4% de parts de marché en France, devant Carambar (14,6%) et Lutti (14,3%) a multiplié ses ventes par 6 en 2022 et compte bien réitérer voire progresser cet automne. Et il n'existe que 2 usines dans le sud de l'hexagone, l'une à Marseille, près des Arnavaux et de l'Autoroute Nord, ouverte en 1967 par le fondateur allemand qui a trouvé l'acronyme avec les 2 premières lettres de son prénom (HAns), de son nom (RIegler) et de sa ville natale (BOnn) et la seconde à Uzès où il a racheté Ricqlès-Zan en 1987. C'est là, dans le Gard, qu'est accolé le seul Musée du bonbon de la marque et sa plus grande boutique qui accueillent plus de 200 000 visiteurs par an, ce qui en fait l'un des 5 pôles d'attraction majeurs du tourisme dans le département.

> « Je suis tombée amoureuse de la marque. »
>
> *Marina Maurin, responsable du Musée du bonbon Haribo à Uzès*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



La boutique du musée Haribo du bonbon à Alès accueille 200 000 visiteurs par an.© Haribo

Marina Maurin travaille depuis 20 ans chez Haribo. Elle a débuté à Uzès par un job d'été, ça lui a plu, elle a continué, grimpé les échelons, installé des boutiques (à Miramas et Romans notamment) et elle est de retour dans le Gard depuis 2020 où elle est respon du Musée d'Uzès. « Je suis tombée amoureuse de la marque. C'est une passion. On fabrique des produits de qualité. Les Dragibus fêtent leurs 50 ans, la fraise Tagada est la préférée des français. Et ici, c'est un lieu de vie unique et magique pour toutes les générations. »

26 000 tonnes bonbons sortent de l'usine d'Uzès chaque année

Ce sont 26 000 tonnes de bonbons qui sont fabriquées chaque année sur le site d'Uzès. Un Lieu qui compte 250 salariés en tout, la majorité pour la production en confiserie, une quinzaine de CDI à temps plein pour la boutique et le Musée et, en ce moment pour Halloween qui se déroule jusqu'au 31 octobre, une quinzaine d'étudiants en CDD pour faire face à l'afflux de visiteurs.

Le plein d'animations pour la semaine d'Halloween

« Pour cette semaine cruciale, comme ce sont les vacances de la Toussaint, nous avons plein d'animations. Des chasses au Dragibus, des Nocturnes terrifiants (les 30 et 31 octobre jusqu'à 21h) mais pas trop pour ne pas affoler les tout petits, des devinettes, des monstres déguisés, des 'escape-games' pour gagner plein de cadeaux, des entrées offertes » explique Marina Maurin, enthousiaste. « C'est un métier passion et j'ai gardé la joie de l'enfance. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Comme le chantent le slogan et la pub à la TV, ‘Haribo c’est beau la vie, pour les grands et les petits’ et la magie opère depuis plus d’un siècle, avec les Carensac, Fraizibus, Tagada, Croco, Zan, l’ourson ‘Goldbär’ ou bien encore les chamallows-choco. Tout en douceur depuis 1920, date de la création d’Haribo.

Musée Haribo. Haribo Pont des Charrettes. Chemin du Moulin de Bargeton. Uzès. 04 66 22 74 39. accueil.musee@fr.haribo.com



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Elysée





L'Entreprise du patrimoine vivant (EPV) basée à Carpentras va participer l'exposition 'Fabriqué en France' qui se tiendra à l'Elysée les 1er et 2 juillet 2023.

Après deux entreprises de Pertuis, Pellenc en 2020, puis Watt & Well en 2021 ce sont les Conserves Guintrand qui ont été sélectionné parmi 2 452 dossiers pour participer à la 3e édition de 'La grande exposition du fabriqué en France' qui se déroulera ce week-end au palais de l'Elysée.
A cette occasion, plus d'une centaine d'entreprises verront leurs produits exposés avec, cette année, une attention plus spécifique pour celles « qui s'engagent en faveur d'une production plus vertueuse en matière environnementale et sociale, ainsi que pour le partage de compétence et d'expérience », explique Emmanuel Macron, le président de la République.

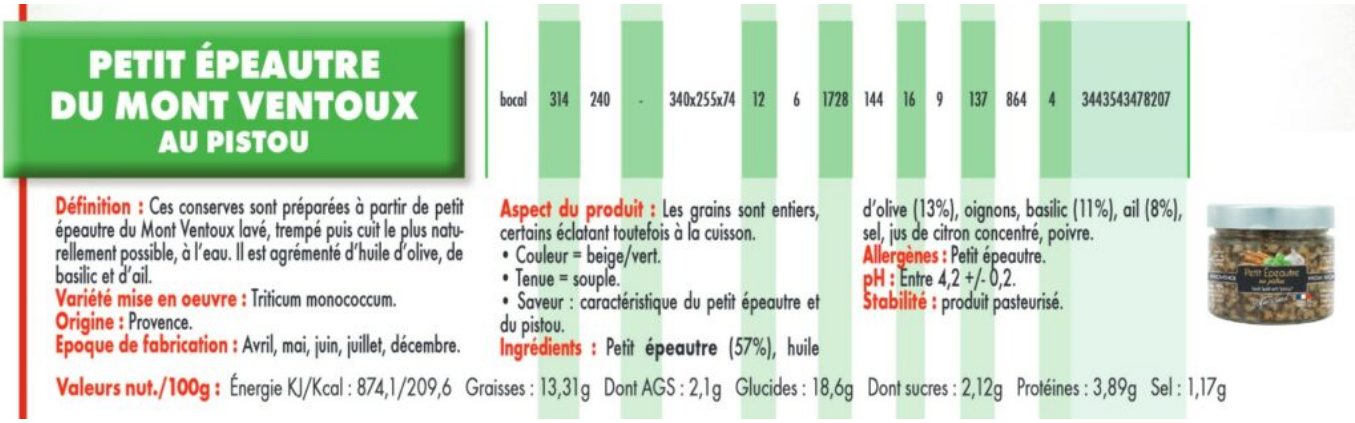
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire. »

Emmanuel Macron

Un jury national d'une quinzaine de membres présidé par l'animatrice Sophie Davant où figure notamment les ministres Roland Lescure et Olivia Grégoire, a donc sélectionné la société vauclusienne pour qu'elle présente son 'Petit épeautre du Mont Ventoux au pistou'.
Conditionné dans des bocaux en verre, ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. La recette est agrémentée d'huile d'olive, de basilic et d'ail. A noter que la conserverie propose deux variantes de cette recette : l'une incorporant de l'huile d'olive et des morceaux d'olives de Nyons et l'autre contenant une sauce à base de tomate de Provence.



« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire, insiste le Président de la République qui inaugurera l'exposition ce vendredi. Nous devons faire du 'Fabriqué en France' une évidence, une source de fierté et de rayonnement. Vous mettre à l'honneur les 1er et 2 juillet prochain permettra à chacun de constater que ce choix que vous avez fait était et demeure un choix d'avenir. »

Plus de 120 ans de savoir-faire dans le Comtat pour cette entreprise du patrimoine vivant
Créée à Caromb en 1898, la Conserverie Paul Guintrand s'installe à Carpentras en 1910 afin notamment de se rapprocher du chemin de fer et de la fabrique de boîtes métalliques qui s'y trouve. Aujourd'hui, c'est la 4e génération de la famille qui est aux commandes.
La société qui s'est vue attribuée le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) en 2020 ne travaille que des fruits et légumes frais d'originaire de Provence ou de la Vallée du Rhône. Elle offre une large gamme de conserves en boites métal ou en bocaux verre pour une clientèle allant de l'industriel au grossiste agroalimentaire sans oublier le consommateur final.
Les Conserves Guintrand peuvent donc autant produire des marques distributeur ou concevoir des recettes spéciales pour ses clients que ce soit en conventionnel ou en BIO. L'entreprise distribue ses produits sous les marques suivantes : 'P. Guintrand', 'Y. Reynier', 'Estella', 'Les comtadins'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

« Nous transformons les produits suivants pendant les campagnes annuelles qui s'échelonnent de juin à décembre : Bigarreau, cerise noire, abricot, reine Claude, tomate, poire Williams, coing, oignon, cardon », explique l'entreprise vauclusienne qui propose également des recettes de 'cuisinés du sud' comprenant de la courgette, des poivrons ou de l'aubergine.