Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Energie : partenariat inédit entre VPA et Enedis pour une meilleure attractivité du Vaucluse



Vaucluse Provence attractivité (VPA) et Enedis Vaucluse viennent de signer une convention de partenariat dans l'accompagnement aux entreprises et start-up voulant s'installer sur le territoire vauclusien. Un accord qui a eu lieu dans les locaux carpentrassien de Green spot technologies , première entreprise à bénéficier de ce nouveau dispositif visant à renforcer l'attractivité économique du département.

Une première régionale de la part d'Enedis, gestionnaire du réseau public de distribution d'électricité, représenté par Sébastien Quiminal, directeur d'Enedis Vaucluse, qui s'est déroulée dans les locaux de l'entreprise Green spot technologies (GST), nouvellement implantée à Carpentras. Start up d'origine néo-zélandaise fondée par la brésilienne Ninna Granucci, GST est la première entreprise à avoir bénéficié de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

ce nouvel accord.

Lire également :
“La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s’implante à Carpentras“

Un accord qui va plus loin que l’implantation d’une seule start-up
L’apport d’Enedis dans cet accord nouvellement signé est d’accélérer et de faciliter encore plus l’implantation d’entreprise pour faire rayonner le territoire à différents niveaux.
Prévenu en amont par VPA de la volonté d’entreprises de s’implanter en Vaucluse, Enedis s’engage donc à mettre en relation ces sociétés avec un conseiller qui sera l’interlocuteur privilégié entre le gestionnaire du réseau d’électricité et le nouvel arrivant. Le but étant de veiller à une bonne qualité de fourniture en électricité et donc favoriser l’implantation de ces nouvelles entreprises sur le territoire vauclusien.

> « Le Vaucluse dispose d’une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l’implantation de nouvelle industrie. »
>
> *Sébastien Quiminal, directeur d’Enedis Vaucluse*

« L’objectif de cet accompagnement est de prendre en compte la capacité et le maillage du réseau électrique local dans l’installation rapide et confortable de l’entreprise sans complication majeure lié au raccordement », explique Sébastien Quiminal qui rappelle également que « le Vaucluse dispose d’une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l’implantation de nouvelle industrie. »
La convention de partenariat lie les deux structures, VPA et Enedis, pour les deux prochaines années.

Au cœur de la cible de VPA
« En facilitant l’accès au réseau d’énergie, nous avons permis l’implantation de Green spot technologie, se félicite Pierre Gonzalvez, président de Vaucluse Provence attractivité, co-signataire de cet accord. VPA se donne pour mission de valoriser, accompagner et dynamiser le territoire en prospectant de nouvelles entreprises comme cela a été le cas avec Green spot technologie qui représente le cœur de cible de notre agence car elle est innovante, circulaire dans ses échanges et participe à des relations nationales et internationales. ».
Pour Sébastien Quiminal, le choix de GST est aussi justifié « car en accélérant et en facilitant l’implantation d’entreprises qui ont une volonté de ‘décarboner’ leur production, nous satisfaisons aux valeurs d’Enedis et ce d’autant plus que GST ambitionne une production ‘zéro déchets’. »
« Dans tous les cas, tout ce qui facilite les démarches des entreprises souhaitant s’installer sur notre territoire est une bonne chose pour nous et pour le Vaucluse », poursuit Cathy Fermanian, directrice générale de Vaucluse Provence attractivité.

Une entreprise aux objectifs et valeurs dans l’air du temps

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Green spot technologie devient donc une entreprise ambassadrice de cette volonté commune de développement de l'attractivité des territoires des deux partenaires.
GST, dont l'usine est maintenant installée dans la zone du Marché gare, a pour ambition d'embaucher d'ici la fin de l'année une quinzaine d'employés et, à terme, de se développer pour atteindre une centaine d'employés.
Nina Granucci, récemment distinguée par le Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices, a fondé cette entreprise à l'issue de sa thèse en Nouvelle-Zélande où elle a développé un moyen de production de farines fermentées à hautes valeurs ajoutées produites par fermentation de coproduits (ndlr : dit aussi 'fermentation en milieu solide' nécessitant 20 fois moins d'eau qu'une fermentation en milieu liquide) en valorisant les restes alimentaires encore consommables et utilisables provenant des productions agro-alimentaires industrielles (essentiellement aujourd'hui la pomme, la tomate et la drêche de brasserie).



Nina Granucci, créatrice de GST, et Benoît de Sarrau, directeur technique de Green spot technologie ont mis au point un procédé innovant fermentation en milieu solide permettant de valoriser les restes alimentaires provenant des productions agro-alimentaires industrielles. © Alain Hocquel/ VPA

Lire également :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

“ Prix de l’Union européenne des femmes innovatrices pour la néo-vauclusienne Ninna Granucci“

« Nous voulons devenir un acteur industriel majeur de la chaîne de valeur agroalimentaire tout en gardant notre ambition zéro déchet et en diminuant les tensions sur les ressources », complète Benoît de Sarrau, directeur technique de GST dont la production à l’échelle industrielle devrait véritablement débuter durant le 1er semestre de cette année.
« Des acteurs locaux pour une portée internationale », c’est l’objectif de la fondatrice de GST dont le siège et la R&D se situent à Toulouse et dont Carpentras sera le 1er site de production. Une implantation en Vaucluse justifiée par l’existence d’un ‘gisement’ de coproduits liée à la présence d’une forte activité agricole ainsi qu’agro-alimentaire.
Pour se développer, GST, qui bénéficie déjà d’un budget d’investissement public, lance également une levée de fonds de l’ordre de 6 à 7M€ pour un investissement intermédiaire total d’environ 10M€.

Maylis Clément

Châteaurenard : certification Ecocert pour la nouvelle gamme de Peruzzo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Peruzzo group vient d'obtenir la certification Ecocert pour sa gamme d'agrumes 'Bo&Bon'. Pour l'entreprise basée à Châteaurenard, cette certification atteste d'une agriculture biologique pour cette nouvelle gamme lancée en 2021 « à la qualité gustative exceptionnelle et aux emballages écoresponsables ».
Dans ce cadre, le groupe situé dans la zone industrielle des Iscles a aussi lancé de nouveaux labels permettant d'identifier l'origine, la qualité et la conformité des produits.

« Bo&Bon est plus qu'une marque, c'est un label que nous lançons et qui garantit la qualité des fruits et légumes à un prix raisonnable, explique Tony Saglietto, directeur du Groupe Peruzzo. Nous travaillons avec des producteurs partenaires soigneusement sélectionnés, privilégions les circuits courts et une agriculture réfléchie avec des fruits et légumes récoltés, à maturité pour préserver toutes les saveurs. »

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



Les clémentines ‘vert lemon’ certifiées Agriculture biologique. © Peruzzo group

Cette première obtention de la certification sur la gamme d’agrumes en annonce d’autres pour diverses gammes de variétés de fruits et légumes proposées par Peruzzo. En tout, une quinzaine de variétés est visée. Pour les fruits : melons, raisins, abricots, pêches, cerises, tomates, avocats, pommes et poires. Pour les légumes : courgettes, aubergines et pommes de terre.

Développement sur le marché des fruits ‘spéciaux’

Le groupe Peruzzo, crée en 1982 par Alexandre Peruzzo, n’entend pas s’arrêter ici dans sa démarche pour se démarquer. Ainsi, pour son 40e anniversaire, l’entreprise a continué de développer son marché de fruits ‘spéciaux’ en proposant durant l’automne dernier la clémentine vert lemon cultivée à Sorrento en Italie. Ce n’est pas le premier produit étonnant vendu par Peruzzo, en effet, la société propose aussi le kiwi rouge Rossy, dont l’entreprise détient la licence exclusive, mais aussi les Oranges Chocolat et Vanille, le Raisin Italia Lucas Oro, la Clémentine de Calabre…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Les Kiwis rouges et jaunes. © Peruzzo group

« L'innovation passe aussi par nos assiettes. »
« Chez Peruzzo, nous souhaitons répondre au mieux aux attentes des consommateurs en leur proposant toujours plus de choix, poursuit Tony Saglietto. En matière de clémentines, tout le monde connait la clémentine corse ou espagnole. Nous avons pris le parti de proposer un fruit que l'on ne voit nulle part ailleurs avec la Clémentine Vert Lemon. L'innovation passe aussi par nos assiettes. »
Peruzzo, qui compte 15 employés et qui destine ses produits d'origine européenne au marché français, a affiché un chiffre d'affaires de 12M€ en 2021 après avoir réalisé 10,7M€ en 2020.

Maylis Clément

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Quand agronomie rime avec écologie, l'Isara-Avignon est au coeur des mutations agricoles et alimentaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Installée sur le Campus d'Agroparc-Montfavet, à quelques encablures de l'INRAE, du Lycée Pétrarque, du CTCPA (Centre technique de conservation des produits agricoles), du Pôle Agro-sciences de l'Université, de la Maison de l'Alimentation, l'Isara est la seule école d'ingénieurs agronomes de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les plus anciens s'en souviennent encore : ses locaux lumineux de verre et d'acier ont été inaugurés en 2 000 par Mesdames Elisabeth Guigou alors Ministre de la Justice et Marie-Josée Roig, Maire d'Avignon ainsi que Jean-Paul Bouisse, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse comme l'atteste la plaque commémorative vissée dans le hall d'accueil.

Pascal Desamais, directeur d'ISARA l'affirme d'entrée de jeu : « C'est plus qu'une école, c'est un acteur engagé, un lieu où on accompagne les transitions agricoles et alimentaires. Nous devons donc former nos élèves à nourrir le monde sainement, préserver la biodiversité, valoriser la ressource en eau et innover. Depuis des décennies, nous avons une responsabilité considérable qui s'accentue avec le réchauffement climatique, assurer la sécurité alimentaire, ne pas épuiser les sols et faire en sorte que les paysans vivent dignement de leur travail, nous sommes donc à la croisée des chemins, au début d'une totale mutation ».

> « Plus qu'une école, un acteur engagé. »

« Nous sommes là pour accompagner ceux qui vont devoir relever tous ces défis » ajoute-t-il. « D'ici 2050, l'augmentation de la population mondiale et les effets du changement climatique vont durablement impacter nos modèles, les citoyens et consommateurs sont de plus en plus attentifs à une alimentation de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

qualité, dans un environnement et un développement durables. A travers nos cursus (ingénieurs et masters) nous transmettons un savoir-faire et un savoir-être pour préparer les jeunes générations aux évolutions des pratiques ». Pour cela, avec l'équipe pédagogique, il s'est fixé plusieurs objectifs : créer un centre d'agro-écologie avec une hub d'entrepreneurs, un incubateur de start-up, doubler les effectifs d'élèves pour faire face à la demande des professionnels de l'agro-alimentaire, développer l'alternance qui permet aux élèves-apprentis d'être rémunérés, d'être à mi-temps dans une entreprise donc ouverts sur l'extérieur et le monde de l'entreprise et trouver un boulot à la fin de leurs études ».

Jean-Paul Malleval, le directeur du « Campus Avignon » énumère la palette des possibilités de cette filière : vigne et vin, végétaux, huiles essentielles, cosmétologie, phyto-pharmacie, arômatologie, parfums, bio-carburants, horticulture. Mais nous devons aller plus loin du côté de l'agriculture méditerranéenne avec des cépages qui résistent à la canicule comme aux insectes ravageurs. D'ici 2026, nous comptons effectivement doubler le nombre d'élèves comme de collaborateurs enseignants-chercheurs et nous envisageons d'ailleurs, d'ici 2030 de faire construire un nouveau bâtiment de 6 000m2 du côté du Campus universitaire d'Agro-sciences ».



De gauche à droite : Pascal Desamais, directeur de l'Isara, Jean-Paul Malleval, directeur du Campus Isara-Isema d'Avignon, et Severine Cavret directrice des formations.

Cette montée en puissance d'ISARA, Séverine Cavret en charge des formations l'a constatée : « En 2017, il y avait 13 élèves-ingénieurs-apprentis inscrits, en 2020 ils étaient 120, l'an prochain on en comptera 150, ce qui nous oblige à anticiper et innover. En 2024 nous lancerons le « Bachelor Sciences et ingénierie » sur 3 ans pour les cadres intermédiaires en agro-alimentaire, les chefs de culture en maraîchage ou en arboriculture et en 2026, nous ouvrirons un cursus en 5 ans pour permettre aux ingénieurs de demain d'être à la hauteur des transformations du monde ».

Dans les couloirs de l'ISARA on ressent cette ambiance humaine, familiale, solidaire entre élèves mais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

aussi avec leurs professeurs, une confiance inter-générationnelle accentuée par le tutorat. Nombre d'élèves peuvent faire des stages à l'international, l'école accueille aussi des étudiants diplômants venant d'Afrique et du pourtour méditerranéen. Un tiers des élèves issus d'un milieu modeste bénéficient d'une bourse ou d'une aide financée par une fondation. Pour conclure, le directeur dira : « Avant, on subissait le gel une année, la canicule une autre, la concurrence des fruits et légumes espagnols ou grecs plus tard. Désormais c'est tout à la fois avec en prime la Guerre en Ukraine qui complexifie encore davantage la situation. D'où l'ardente obligation qui est la nôtre de former les futurs ingénieurs agronomes à anticiper en innovant ».

Contact : www.isara.fr – Isara Campus Avignon – 105 Rue Pierre Beyle – Montfavet – 84 918 Avignon CEDEX 9

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

Carpentras : Franck Bonfils, un patron qui fonce et surfe sur le bio



Créateur de ‘’Un air d’ici’ en 2000, ce quadragénaire juvénile n’arrête pas d’innover. Né à Gigondas, élève de Sciences-Po à Aix-en-Provence, pour améliorer son ordinaire d’étudiant, Franck Bonfils a eu l’idée de lancer les ‘chouchous’ (cacahuètes caramélisées) pour les bistrots. Et ce concept s’épanouira au fil des ans avec les mangues séchées, éclats de pistache, amandes et noisettes grillées, baies de Goji, bananes chips, abricots secs, gingembre confit, noix de coco râpées, lentilles vertes, corail ou blondes, penne au blé complet, crozets au sarrasin, quinoa tricolore. En 2017, il change de nom et passe à ‘Juste bio’.

Un chiffre d’affaires qui explose

Ce spécialiste des fruits secs, graines, légumineuses et arachides explose son chiffre d’affaires qui est passé de 7M€ à 80M€ ces 6 dernières années. Une expansion multipliée par 11 basée sur une tendance

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

forte : la santé, l'alimentation saine et naturelle, le bio. Il développe ses gammes et son sens de l'éthique : moins d'emballage, moins de gaspillage, d'où l'idée du vrac. « Nous avons comme mission d'offrir nos produits au plus grand nombre et de réduire la pollution. Par exemple nous n'utilisons plus d'étiquettes, nous marquons nos cartons d'emballage au laser, donc nous économisons papier, colle, encre et solvant, » explique Franck Bonfils.



Franck Bonfils. ©Monagrid

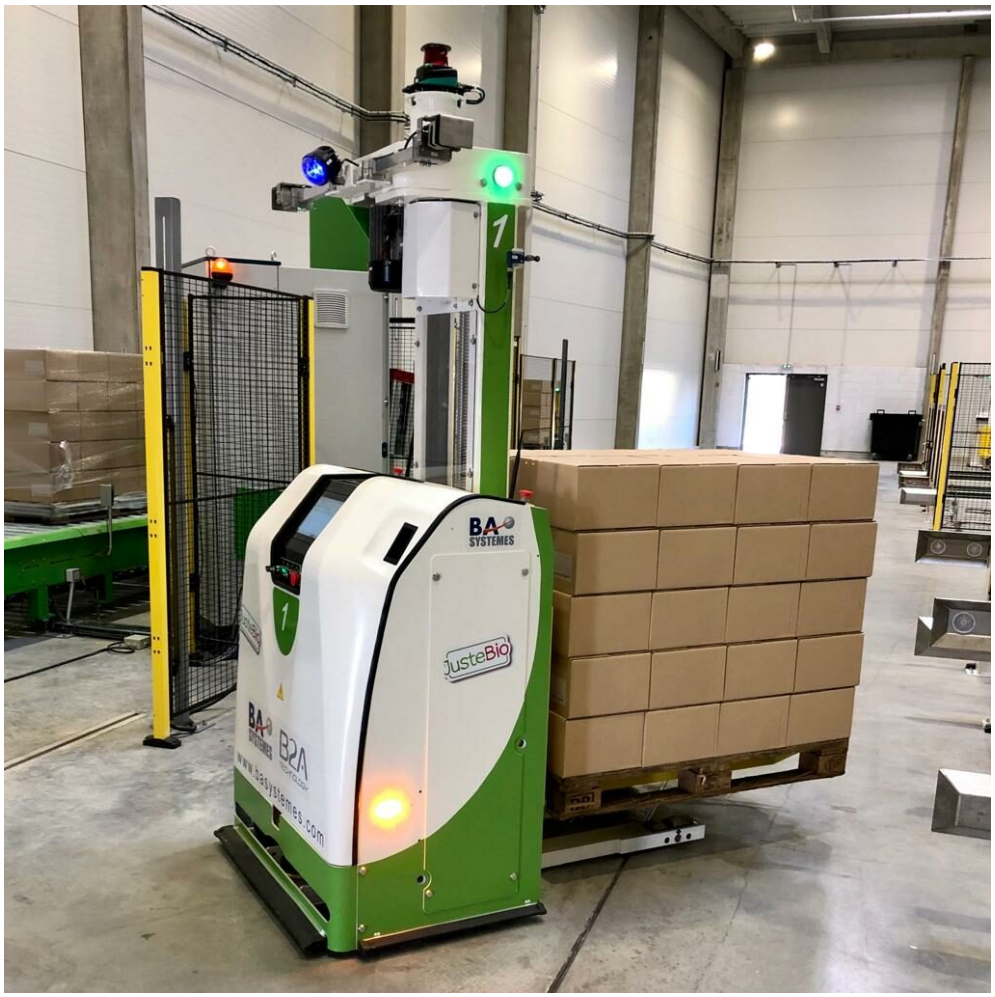
« Chaque minute, sont vendus 5kg d'amandes. Nous visons à limiter au maximum le plastique, nous avons réduit de 660 tonnes par an son usage dans nos 6 000 points de vente. » Pour faire face à la demande, ce patron visionnaire a fait construire une nouvelle usine à Carpentras, un investissement de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

16M€ pour 12 000m2 ultra-fonctionnels et lumineux, conçus par le contractant avignonnais GSE, avec pour tous les salariés une vue imprenable sur le Ventoux.

Plus qu'un engagement : une philosophie

« Nous avons un engagement qualité » ajoute Franck Bonfils au fil de la visite dans cette nouvelle unité de production sortie de terre il y a 2 ans : « Nous contrôlons chaque big bag de matières premières, nous nettoyons et faisons analyser son contenu, nous avons des frigos installés sur des racks qui s'empilent en fonction des besoins ce qui a réduit de 30% notre surface réfrigérante. Après le grillage dans un immense four, l'ensachage se fait dans des contenants biodégradables, compostables et entièrement recyclables, donc zéro déchet. Nous avons aussi banni l'utilisation du scotch, ce qui représente 2 000km d'adhésif en moins par an ».



La société vauclusienne basée à Carpentras dispose d'un nouveau site de production depuis 2 ans.

Leader européen du vrac

Juste bio, leader européen du vrac a signé des partenariats avec les paysans-producteurs pour leur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

assurer des revenus pérennes, vérifie tous les produits entrants, leur sourcing, leur traçabilité, le process de fabrication étape par étape avec le personnel équipé de charlottes, de gants, de masques, de sur-chaussures dans une ambiance de salle blanche renforcée par la présence de robots. La production est passée de 7 000 tonnes à 28 000 tonnes par an avec 140 références bio désormais proposées en grandes surfaces dans un mobilier adapté.

« La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »

« Ces derniers mois, notre vie a changé avec les attentats terroristes, le réchauffement climatique, la crise sanitaire, le confinement et maintenant la guerre en Ukraine » explique Franck Bonfils dont l'entreprise vient de faire un don de 14 977€ à l'ONG marseillaise Pure océan engagée dans la protection des mers.



Franck Bonfils remet un chèque de 14 977€ à David Sussmann, président de l'ONG Pure océan, lors d'une conférence de ce dernier pour les collaborateurs de Juste bio.

« Chaque année dans le monde, on ramasse 400 millions de tonnes de déchets et la pandémie a aggravé ce chiffre à cause des masques et des auto-tests. Il faut savoir que 80% de ce qui est rejeté sur terre se retrouve dans les océans… Donc le consommateur aussi a changé, il préfère manger moins mais mieux, il choisit les comportements vertueux, la proximité, les circuits courts, les produits sains. La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »

Soutenir la transition écologique

C'est ainsi dans cette logique Juste bio vient de nouer un partenariat Alpina Savoie afin de proposer les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS. Au total, 5 références sont déjà proposées

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

depuis le mois avril dans 1 000 points de vente dans le cadre de ce partenariat exclusif. Parmi elles, deux références de pâtes complètes (penne complète et torsade complète), plus riches en fibres que les pâtes natures : un choix qui répond aux attentes des consommateurs de ce rayon, particulièrement attentifs aux qualités nutritionnelles des produits. Le crozet au sarrasin bio, produit emblématique du savoir-faire d'Alpina Savoie, rejoint également les trémies de Juste bio, aux côtés de la farfalle et de la torsade nature.





Depuis avril dernier, Juste bio propose, en partenariat avec Alpina Savoie, les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS.

« Le prix recommandé des produits permet une juste rémunération des agriculteurs qui cultivent les blés bio français, expliquent les deux PME françaises. Ces blés sont issus de la filière de blés durs bio développée il y a 10 ans par Alpina Savoie avec ses agriculteurs partenaires du Sud de La France. Elle a à cœur de les soutenir dans la pratique de nouveaux modèles agricoles durables et respectueux de la biodiversité avec une juste rémunération grâce à des contrats sécurisants inscrits dans la durée. Aussi, en s'appuyant sur la filière d'agriculteurs partenaires d'Alpina Savoie, les deux entreprises soutiennent directement la transition agro-écologique vers des modèles de culture favorisant le mieux-manger tout en respectant la terre et les hommes qui la cultivent, avec comme mot d'ordre une juste rémunération. »

Franck Bonfils qui a conservé ses réflexes de champion de BMX dans sa jeunesse, continue à foncer, à franchir toutes les bosses, tous les obstacles. Son chiffre d'affaires s'envole et il recrute en permanence dans tous les secteurs de production de son entreprise pour étoffer des effectifs qui s'élèvent à ce jour à 130 collaborateurs.

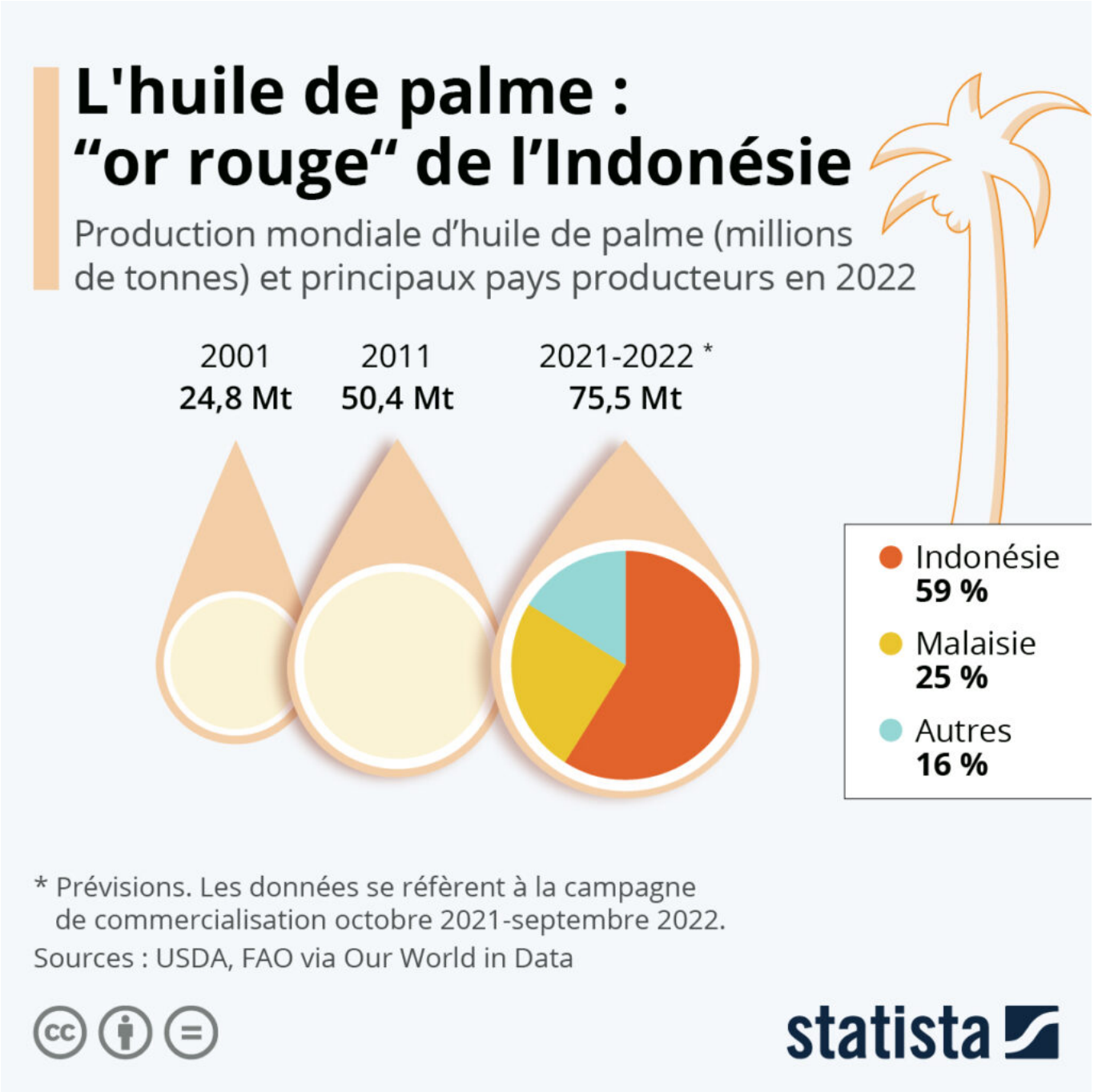
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Huile de palme : l'Indonésie assure 60% de la production mondiale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Confrontée à une pénurie et flambée des prix de l’huile de palme sur son marché intérieur et face à la crainte de tensions sociales, l’Indonésie a annoncé mercredi la mise en place d’un embargo total sur les exportations de ce produit. L’interdiction d’exporter est provisoire, mais aucune date limite n’a pour le moment été fixée. Cette situation déstabilise un marché de l’huile végétale déjà au plus haut avec les conséquences de la guerre en Ukraine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

L'Indonésie est le premier producteur d'huile de palme de la planète, avec près de 60 % du volume mondial, expédiant à l'étranger jusqu'aux deux tiers de sa production annuelle, soit environ 30 millions de tonnes. Bien que critiquée pour son impact environnemental, l'huile de palme reste l'huile végétale la plus consommée dans le monde. Depuis le début des années 2000, son volume de production a triplé à l'échelle mondiale. Si cet oléagineux est principalement utilisé pour la fabrication d'aliments transformés (environ 70 % de la production), on le retrouve également dans les biocarburants et les produits cosmétiques.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

L'avignonnais GSE lance la construction d'une mûrisserie de fruits exotiques à Graveson

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



C’est sur la zone du Sagnon à Graveson, que GSE, dont le siège social se trouve à Agroparc à Avignon, vient de lancer les travaux pour la construction d’une nouvelle unité de production pour le compte de l’entreprise Comexa. Appartenant au groupe Westfalia fruit international, spécialiste de l’importation, du murissage et de la distribution de fruits tropicaux et subtropicaux toute l’année, Comexa va disposer d’ici l’automne d’un nouveau bâtiment destiné à accueillir des mûrisseries d’avocats et de mangues.

Une mûrisserie à la pointe de la technologie

D’une surface totale de 5 450m², bâti sur un terrain de 21 232m², ce nouvel ensemble immobilier accueillera à terme plusieurs chambres de mûrissage bénéficiant des dernières technologies. Le site intégrera également des bureaux et locaux sociaux (750m²), un atelier de conditionnement et de stockage de produits (4 600m²), ainsi que des locaux techniques (100m²).

« Afin de s’intégrer harmonieusement dans son environnement, le site, dessiné par le cabinet Matthieu Calvet – MCA Architecte, bénéficiera d’une architecture originale et particulièrement soignée, explique GSE. Les façades se distinguent par un patchwork nuancé de gris en panneaux sandwichs. »

Le bâtiment sera doté d’une centrale photovoltaïque de 1 450 m², installée sur le toit. Exploitée en autoconsommation, elle permettra de compenser une majeure partie de la consommation électrique du site. La livraison est attendue pour septembre 2022.

L.G.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Marie Blachère a ouvert 79 boulangeries en 2021



En 2021, le groupe Blachère a ouvert 79 boulangeries Marie Blachère. L'enseigne regroupe ainsi désormais plus de 664 magasins.

Créé en 2004 par Bernard Blachère, avec une première implantation à Salon-de-Provence, le concept des boulangeries traditionnelles Marie Blachère propose une fabrication sur place tout au long de la journée. Un modèle qui s'est peu à peu imposé sur le segment des offres promotionnelles permanentes en développant le '3+1' sur plus de 35 produits, le '-50%' la dernière demi-heure d'ouverture des magasins ainsi que des promotions hebdomadaires… L'enseigne, qui accueille plus de 500 000 clients quotidiennement, propose également un choix de 3 modes de cuisson pour ses baguettes.
Aujourd'hui, Marie Blachère est principalement présent en France mais aussi au Portugal, au Luxembourg, en Belgique ainsi qu'à New-York depuis 2019 où l'enseigne dispose d'une boutique à Great Neck, situé sur Long Island à proximité immédiate de la 'grosse pomme' ainsi qu'un autre site à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Greenwich Village, en plein cœur de Manhattan.

Le groupe veut accélérer sur les franchises

Alors qu'en moyenne chaque boulangerie génère un chiffre d'affaires de plus de 1M€, Marie Blachère entend poursuivre le développement de son réseau avec l'ouverture prévue de 70 boutiques en 2022 dont plusieurs franchisés.

Concernant les franchises « nous prévoyons une dizaine d'ouverture en 2022, confirme Jean-Marc Conrad, directeur du pôle franchise et restauration du groupe. Nous souhaitons partager notre savoir-faire avec des femmes et des hommes passionnés qui nous ressemblent, courageux, travailleurs, investis qui aiment le produit et le client, inscrits dans l'opérationnel. Chez Marie Blachère, nous misons avant tout sur la grande qualité des produits où la fraîcheur et l'authenticité rejoignent au quotidien une forte dynamique d'innovation. »



Marie Blachère était notamment présent lors du dernier salon des maires à Paris afin de faire sa promotion auprès des élus locaux. Pour cela, l'enseigne a recréé l'intégralité d'une vraie boulangerie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

au sein du parc des expos de la capitale.

Une entreprise locale
Fondée en 1985 Provenc'halles est cependant l'enseigne historique du groupe Blachère. Spécialisé dans la distribution au détail de fruits et légumes via sa propre centrale d'achat privilégiant les circuits les plus courts, ces magasins proposent aussi des fromages et de la viande.
L'entreprise est particulièrement présente localement avec 22 boulangeries Marie Blachère dans le Vaucluse dont une douzaine sur le bassin de vie d'Avignon. Par ailleurs, le siège social de Marie Blachère se trouve aux Angles et celui de l'ensemble du groupe est basé à Châteaurenard.
Les deux devraient d'ailleurs être réunis prochainement dans le nouveau bâtiment en construction dans la zone d'activités de la Chaffine, toujours à Châteaurenard juste à côté du siège existant. Un édifice de 2 316m2 conçu par l'architecte sorguais Rolland Sarlin du cabinet Archi 3 à qui l'on doit notamment l'immeuble de bureaux Pixel du promoteur Ceetrus (anciennement Immochan) sur la zone d'Avignon-Nord.



Le futur siège du groupe Blachère à Châteaurenard conçu par l'architecte sorguais Rolland Sarlin. © Archi 3

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Monteux : un nouvel atelier de production pour Charles & Alice



Historiquement implantée à Monteux, où l'entreprise a vu le jour en 1935 sous le nom de Charles Faraud, la société Charles & Alice vient de mettre en service son nouvel atelier de production de préparation de fruits en gourdes. Une implantation qui confirme l'enracinement du leader des desserts aux fruits sans sucrés ajoutés en grande distribution ainsi que dans le secteur de la RHF (Restauration hors foyer) dans le tissu économique vauclusien.

Charles & Alice vient de se doter d'un nouvel atelier de production de préparations de fruits (essentiellement de la pomme) conditionnées en gourdes. Il est situé dans un nouveau bâtiment de 6 500m2 se trouvant à 500 mètres environ de l'atelier de production N°1 de 10 000m2 qui a vu le jour en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

1992 dans la zone d'activité de la Tapy à Monteux et qui fabrique des desserts aux fruits et des légumes cuisinés en gourdes, en pot, en bocal ou en conserve.
Opérationnel depuis mars dernier, le nouveau site dispose d'une première unité de fabrication, qui sera renforcée par une seconde ligne, transférée du site historique, avant la fin de l'année. De quoi disposer à terme d'une capacité totale de production de 8 500 tonnes de gourdes destinées au marché de la GMS (Grande et moyennes surfaces), où l'entreprise est leader des desserts aux fruits sans sucrés ajoutés (57,9% du marché), ainsi que celui de la Restauration hors foyer (RHF) comme les écoles, les hôpitaux, les crèches, la restauration d'entreprise, la restauration collective… où Charles & Alice est là aussi N°1 en France.

Création d'une vingtaine d'emplois

« Pour nous, il s'agit d'un investissement de plus de 20M€ permettant de nous doter d'un atelier moderne en termes de technologies et d'engagements humains et environnementaux », explique Thierry Goubault PDG de la société depuis 2007. Le projet, qui a reçu des aides l'Union européenne, de la Région Sud, du Conseil départemental de Vaucluse ainsi que de l'Etat dans le cadre du Plan de relance pour un montant total de 1M€, a aussi permis la création de 20 emplois directs, en plus des 200 salariés déjà basés à Monteux.
« Ce bâtiment construit sur un terrain de 32 500m2 bénéficie du savoir-faire des sites précédents, précise Fabien Ployon, directeur industriel de ce groupe de 450 salariés comprenant également un autre site de production à Allex dans la Drôme, un site logistique à Sorgues (une vingtaine d'employés) ainsi que son siège administratif à côté de la gare TGV de Valence. Il a pour vocation de limiter l'impact environnemental et de favoriser le bien être des salariés en termes d'ergonomie sur les postes de production. »

> **« Nous voulons faire de ce nouvel atelier de Monteux, le site référent pour notre production de gourdes. »**
>
> *Thierry Goubault, PDG de Charles & Alice*

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



De gauche à droite : Fabien Ployon, directeur industriel du groupe, Thierry Goubault, PDG, et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Laurence Martin, directrice des deux usines Charles & Alice de Monteux.

Dans ce cadre, le groupe a donc collaboré avec la médecine du travail dans la conception des locaux. Par exemple, le bâtiment dispose de fenêtre afin que le regard des salariés puisse 's'échapper' vers l'extérieur. « Cela peut paraître anecdotique, mais cela est vraiment apaisant en termes de conditions de travail », constate Laurence Martin, directrice des deux usines de Monteux.
« Nous voulons faire de ce nouvel atelier de Monteux, le site référent pour notre production de gourdes », annonce Thierry Goubault. Un nouveau site qui dispose de nombreuses innovations permettant notamment de faciliter les mélanges (fraise, banane, poire) avec la base 'pomme' représentant 60% à 70% selon les recettes.

Des engagements environnementaux forts
« Chez Charles & Alice, nous n'avons pas découvert la transition écologique aujourd'hui », insiste Thierry Goubault. « Mais désormais, nous avons décidé d'accélérer », prévient le PDG qui compte sur cette nouvelle installation afin de poursuivre sur cette voie 'verte'.
« En 10 ans, nous avons diminué de 50% notre consommation d'eau à la tonne fabriqué », se félicite Fabien Ployon. Mais pour le groupe qui souhaite encore davantage réduire son impact environnemental, il faut faire mieux : « D'ici 5 ans nous voulons diminuer notre consommation de 80% avec notamment des systèmes de recyclage des eaux de lavage des fruits », annonce le directeur industriel dont les sites de Monteux utilisent 150 000m3 d'eau par an.
Même ambition en ce qui concerne le photovoltaïque où, à l'image du site d'Allex, des panneaux solaires vont être posés sur le nouveau site montilien courant 2021 (ombrières sur le parking et en toiture sur les hangars). Une installation qui n'est cependant pas encore possible sur le bâtiment historique de Monteux car la toiture n'a pas été prévue à cet effet.
« Comme sur les autres sites du groupe, complète le PDG, les déchets organiques sont recyclés pour la méthanisation et l'alimentation animale. » De quoi valoriser actuellement 94% des déchets et bientôt 98%. « D'ici 2022, 100% de nos contenants seront également recyclés », complète pour sa part Fabien Ployon.

Nouvel outil de production pour nouvelles ambitions
En faisant de ce nouvel atelier de production flambant neuf de Monteux son site référent pour les gourdes, Charles & Alice dispose désormais d'un nouvel outil destiné à assurer sa stratégie de développement. Le groupe, qui a réalisé un chiffre d'affaires 2020 de 161M€ (ndlr : il en faisait 27M€ lors de l'arrivée de son PDG en 2007), ambitionne d'atteindre 250M€ à l'horizon 2025.
Que de chemin parcouru pour cette société créée en 1935 par Charles Faraud. A l'époque, le premier atelier de fabrication se situait dans le cœur du village avant de déménager dans la zone de la Tapy en 1992. Sous l'impulsion de son PDG actuel, la marque prend le nom de Charles & Alice (le prénom de l'épouse de Charles Faraud) en 2011. L'année précédente, la société provençale avait déjà repris les activités françaises du groupe suisse Hero.
Actuellement, le groupe réalise la moitié de ses ventes sous sa propre marque et l'autre moitié sous marque distributeur.
Le renforcement de la capacité de production doit aussi permettre de se développer à l'international qui représente aujourd'hui 15% de l'activité. A ce jour, le groupe produit plus de pot (sur son site d'Allex)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

que de gourde, mais ce marché est en forte hausse surtout en Europe où Charles & Alice est déjà présent en Scandinavie, en Allemagne, au Royaume-Uni, en Espagne et dans les pays de l'Est.

Le choix d'un approvisionnement local

« Un autre axe de notre philosophie est de travailler au maximum avec des filières françaises, complète le PDG de Charles & Alice. Notre approvisionnement provient à 80% de l'Hexagone. »

Pour la pomme qui constitue la principale matière première, le groupe se fournit à 75% dans le Sud-Est dont essentiellement le Vaucluse (50%). Il travaille avec plus d'une soixantaine de producteurs locaux. Plus gros transformateur de fruits de la région Sud-Est avec 60 000 tonnes de pommes par an dont 40 000 proviennent de vergers de Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence, pas une pomme utilisée dans l'usine de Monteux ne provient d'un verger éloigné de plus de 110 km.

« Nous travaillons la pomme fraîche, nous avons donc tout intérêt à nous approvisionner le plus près possible en privilégiant les circuits les plus courts, insiste Thierry Goubault.

Des circuits-courts s'orientant également de plus en plus vers le bio, un secteur qui représente un quart de l'activité de Charles & Alice et qui se développe fortement dans le domaine de la RHF tout particulièrement. En 2019, la marque a ainsi vu les ventes de ses produits bio augmenter de 34% en volume. De quoi satisfaire les 500 000 consommateurs qui, chaque jour, sont 'au contact' d'un produit Charles & Alice.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

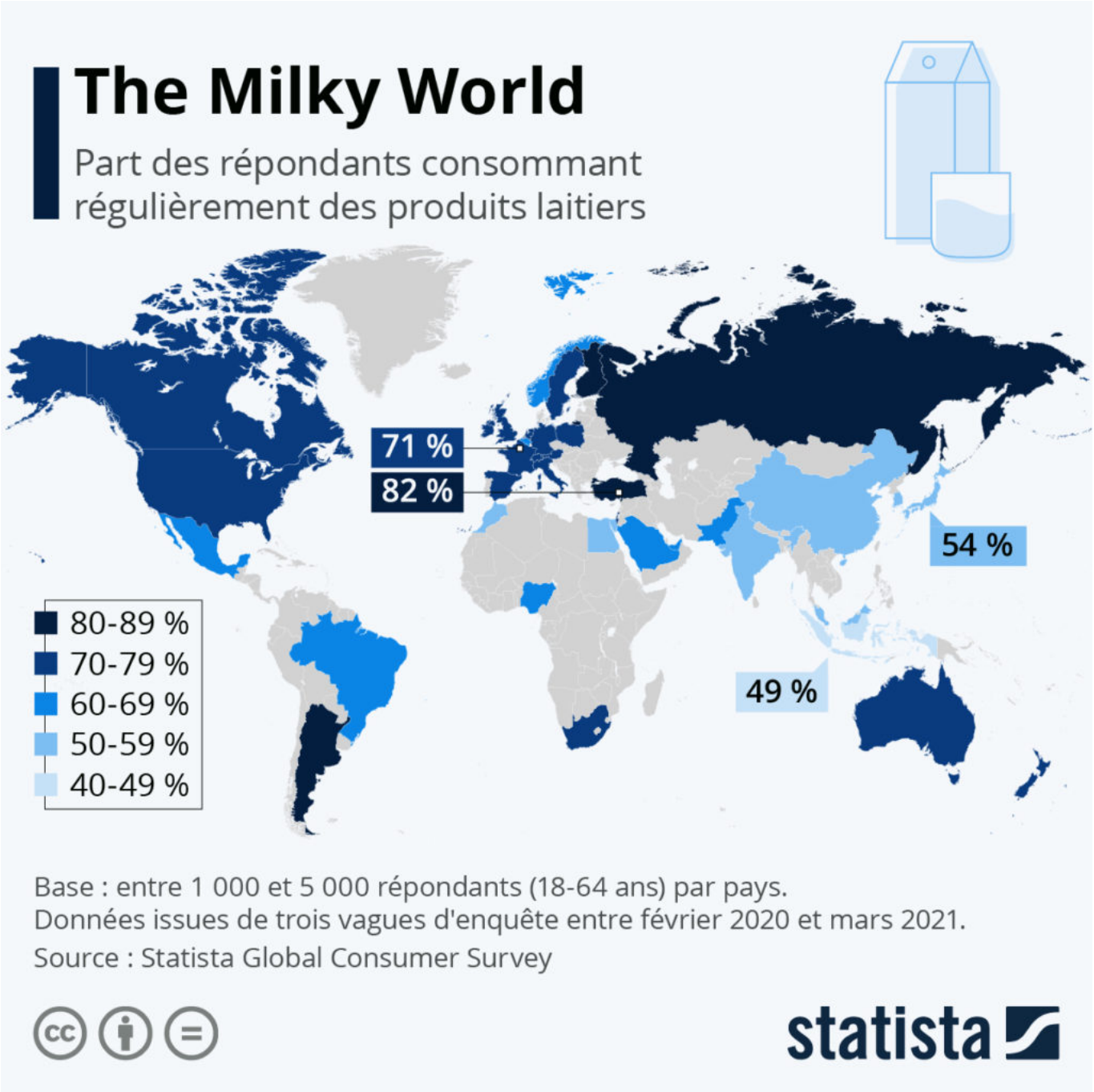


A terme, quand les 2 lignes de production seront opérationnelles, le nouveau site de Monteux disposera d'une
capacité totale de production de 8 500 tonnes de gourdes par an.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Quel est le lait le plus écologique ?



Aujourd'hui, c'est la journée mondiale du lait. Retour sur les niveaux de consommation par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

pays ainsi que sur l'impact environnemental pour produire 1 litre de lait.

La Journée mondiale du lait, qui a lieu le 1er juin depuis 2001, fait partie des nombreuses journées initiées par les Nations Unies, en l'occurrence par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture). Son but initial était de promouvoir la consommation de lait au niveau international.
Au vu de notre graphique, issu des données du Global Consumer Survey de Statista, on peut se demander si une telle promotion est encore nécessaire : dans la quasi-totalité des 38 pays indiqués sur notre carte du monde, la majorité de la population consomme en effet régulièrement des produits laitiers (lait, yaourt, fromage, etc.). Dans l'Hexagone, ce sont 71 % des personnes interrogées.
Si les produits laitiers sont une source de protéines et de vitamines, ses vertus sont aussi régulièrement remises en question. L'adage veut que boire du lait renforce nos os, car il contient du calcium et protège contre l'ostéoporose. Mais si les produits laitiers sont une importante source de calcium, ils ne sont de loin pas la seule. Et contre l'ostéoporose, l'apport d'autres vitamines – notamment la vitamine D et K – jouent un rôle décisif tout comme l'exercice physique.
Le lait peut également être vu de manière critique du point de vue du bien-être animal, les vaches modernes étant devenues de véritables machines à lait. Si une vache laitière produisait 3395 litres de lait par an en 1960, ce chiffre atteignait les 8500 litres en 2020.

Impact du lait de vache
Quel est le lait (animal ou végétal) le plus 'écologique' ? Une production alimentaire écologique dépend de nombreux facteurs environnementaux tels que la consommation d'eau, l'exploitation des terres ou encore les émissions de CO2 qu'elle provoque.
Notre graphique Statista se base sur des données du Science Magazine via le New York Times pour comparer l'empreinte écologique de différents types de lait. Sans grande surprise, le lait de vache se révèle être le 'plus gros pollueur' parmi les différentes formes de lait examinées, aussi bien en matière d'émissions de dioxyde de carbone que de consommation d'eau. L'énorme consommation de 628 litres d'eau pour un litre de lait produit est en effet sans égale.
Même le lait végétal le plus gourmand en eau, le lait d'amande, n'atteint que 60 % de ce niveau de consommation, alors que le lait de riz cause moins de 40 % des émissions de CO2 générées par le lait de vache. En revanche, le lait de soja et le lait d'avoine ne nécessitent qu'une fraction de l'eau utilisée pour la production du lait de vache.
Il existe toutefois – outre le type de lait – un autre facteur non négligeable dans le détermination de l'impact environnemental : le type de production. Une étude de l'université de Cambridge a par exemple montré que l'on pouvait réduire significativement l'empreinte carbone du lait de vache en passant à un élevage durable basé sur le pâturage.

De Claire Jenik pour Statista

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

