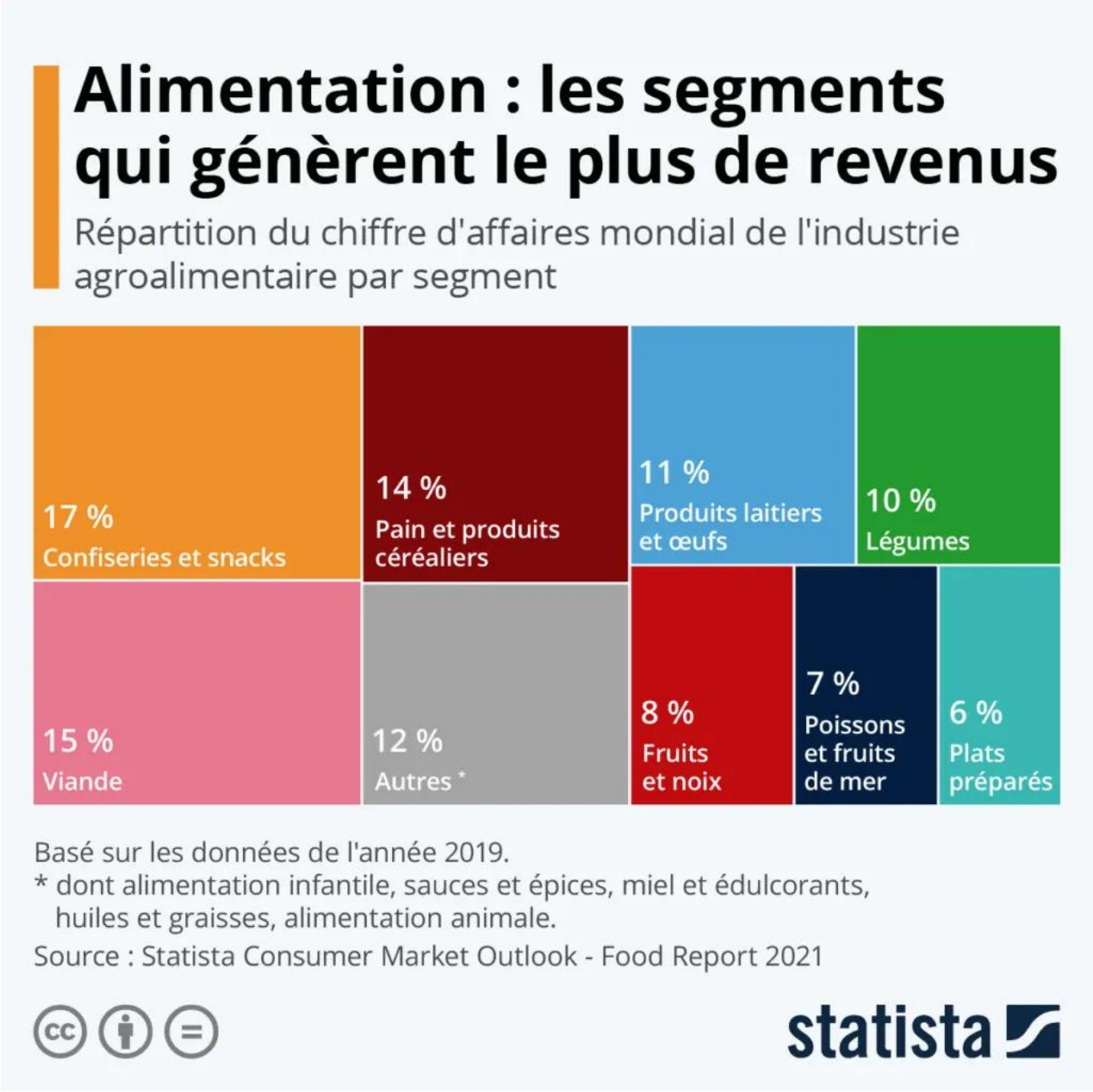
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Alimentation : les secteurs qui génèrent le plus d'argent



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Selon les dernières prévisions du Consumer Market Outlook, le marché alimentaire mondial devrait atteindre un chiffre d'affaires de 8 000 milliards de dollars en 2021 (6 500 milliards d'euros au taux de change actuel). Comme le rapporte la FAO, malgré des impacts sur la production et les chaînes d'approvisionnement, ainsi que sur la sécurité alimentaire des populations les plus vulnérables, la pandémie de Covid-19 n'a eu que peu d'effets sur la consommation alimentaire mondiale, la demande globale étant généralement inélastique dans ce domaine.

Comme le montre notre graphique, les confiseries et les snacks constituent le segment le plus prolifique de l'industrie agroalimentaire dans le monde. Cette catégorie de produits représentait 17 % des revenus en 2019, soit la plus grande part du chiffre d'affaires mondial, suivie par la viande (15 %) ainsi que le pain et les produits céréaliers (14 %). Les deux autres segments qui atteignaient au moins 10 % des recettes étaient les produits laitiers et les œufs, ainsi que les légumes. D'après les prévisions de l'étude Food Report 2021, tous les segments alimentaires sont en phase de croissance à l'échelle mondiale et c'est celui de l'alimentation infantile (3 % du CA mondial) qui observe la plus forte progression : +36 % attendu entre 2019 et 2025. Une tendance sectorielle qui pourrait toutefois connaître un ralentissement cette année, avec la baisse des naissances qui commence à être observée dans certains pays en lien avec la pandémie.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

'Juste bio' lance la 1re usine agro-alimentaire zéro plastique d'Europe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026





En 20 ans, la PME vauclusienne est passée de la cacahouète de comptoir à numéro 1 européen du vrac bio dans la grande distribution alimentaire. Le tout en développant son ADN éco-responsable ainsi que son ancrage territorial.

« Nous avons commencé il y a 20 ans avec des produits gras et sucrés vendus dans du plastique et aujourd'hui nous sommes le leader européen du vrac bio avec 0 plastique. » Quel chemin parcouru par Franck Bonfils qui, pour financer ses études à sciences-po il y a plus de 20 ans, faisait griller des cacahuètes dans le garage de ses parents à Gigondas. Il faisait alors le tour des bars pour remplir les distributeurs posés sur les comptoirs avant qu'une polémique nationale sur leur hygiène n'ait raison d'eux.

Une fois son diplôme en poche, celui qui aurait souhaité devenir journaliste commence à travailler dans la banque. Mais sans grande conviction. Cet amoureux du Comtat Venaissin a envie de revenir travailler chez lui. Cette histoire de cacahuètes lui revient à l'esprit. Alors avec la complicité de ses parents, il crée 'Un Air d'ici' en 2000, avec comme objectif de proposer à la grande distribution des cacahuètes de bistrots 'à l'ancienne'.

Dans ce marché où il doit faire face à des mastodontes de l'apéro, il se distingue alors en proposant un produit de professionnel au particulier. Les grandes marques mettent en sachet, il conditionne dans un seau réutilisable. Elle cache leur produit dans un emballage aluminisé, il montre ses cacahuètes dans un contenant transparent. Et cela marche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Le spécialiste des fruits secs bio

Dans le même temps, ce développement s'accompagne d'une adaptation de l'outil de production. 'Un Air d'ici' quitte Gigondas en 2006 pour rejoindre Carpentras, en face de Lafarge dans la zone de Carpensud. Le site s'agrandit notamment de 600m2 en 2015 mais il n'est plus suffisant pour faire face à la croissance de l'entreprise vauclusienne.

Il faut dire qu'entretemps 'Un Air d'ici' s'est peu à peu positionnée comme spécialiste des fruits secs avant de s'orienter, en 2008, vers une production bio, toujours destinée à la grande distribution. C'est à ce moment-là que la société carpentrassienne mise sur le vrac via des meubles où les produits sont versés dans des trémies afin que les consommateurs puissent se servir de la quantité dont ils ont besoin dans des sachets kraft recyclables. Bien que le vrac représente désormais plus de 90% de l'activité, l'offre comprend également, en complément, une gamme en sachet pour la consommation 'nomade'.

> **« Ma grande fierté, c'est d'avoir permis à des millions de personnes de consommer du bio sans être des clients des magasins spécialisés. »**

« Quand je suis arrivé dans les magasins pour proposer du bio en vrac, il n'y avait que des problèmes, se souvient Franck Bonfils. J'ai dit laissez-moi juste 1 mètre de linéaire pour faire nos preuves. J'étais sûr que nous étions dans le vrai car nous sommes les seuls au monde à gérer de cette manière avec une maîtrise complète de la chaîne : à savoir une connaissance parfaite des filières sur place (méthode de culture, pas de pesticide, pas de travail des enfants…), un contrôle à 100% des produits que utilisons par notre service qualité ainsi que par un laboratoire indépendant – je fais confiance, mais je contrôle – , des produits transformés à 100% dans notre site de Carpentras ainsi que des conditionnements 100% compostables et biodégradables. A cela, s'ajoute des techniciens dédiés, formés aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, pour le remplissage des trémies hermétiques, directement dans les magasins, ce qui fait que personne n'entre en contact avec les produits dans nos meubles. »

L'accélérateur 'Juste bio'

Si tous les ingrédients sont là, il ne manque plus que le détonateur pour emballer la machine au niveau national. Cet accélérateur arrive en 2017 avec le lancement de la marque 'Juste bio' dont les meubles se trouvent dans plus de 6 000 points de vente en GMS maintenant. Le succès est tel que la nouvelle marque détrône 'Un Air d'ici' qui reste cependant le nom de la société. « Ma grande fierté, c'est d'avoir permis à des millions de personnes de consommer du bio sans être des clients des magasins spécialisés où ils n'ont pas l'habitude d'aller », se félicite Franck Bonfils.

Le pari n'était toutefois pas gagné lorsqu'il a fallu convaincre les banquiers de financer ses meubles et leur contenu que Franck Bonfils s'était engagé à reprendre à ses frais auprès des magasins. Finalement, c'est le Crédit agricole qui dit 'banco' pour financer la stratégie de la PME comtadine. Bien lui en a pris puisqu'aujourd'hui 25kg de produits 'Juste bio' sont vendus chaque minute, dont 5kg d'amandes qui constitue le produit phare de cette marque proposant plus de 140 références en vrac issues de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

l'agriculture biologique et certifiées bio (fruits secs, 'snacking', graines, céréales et petit-déjeuner, riz, pâtes, café…).

« 25kg de produits 'Juste bio' sont vendus chaque minute. »

Une stratégie récompensée par Ernst & Young dès 2018

Un positionnement salué en 2018 par le cabinet d'audit EY (Ernst & Young) dans la cadre de la 26e édition de son prix EY. L'entreprise carpentrassienne figurant alors parmi les 9 lauréats de la région Sud-Est en obtenant un prix dans la catégorie 'Vision stratégique'

Et le succès est au rendez-vous de ce positionnement atypique qui se traduit aussi dans les résultats : 2M€ de chiffre d'affaires en 2005, 4M€ en 2008, 13M€ en 2016, 50M€ en 2017 et 78M€ en 2020 !

Cet essor s'accompagne alors immanquablement de nouveau besoin de production. 'Juste bio' décide donc de se doter d'un nouvel outil fidèle à son ADN éco-responsable : un site de 10 000m2, toujours à Carpentras, qui est la première usine agro-alimentaire zéro plastique d'Europe. « Nos services administratifs ont aménagé le 2 novembre dernier alors que le 2e confinement débuté, se remémore Franck Bonfils. Les équipes de production sont arrivées le 15 décembre. »

16M€ d'investissement

Avec cet investissement de 16M€ (9M€ pour le bâtiment et 7M€ pour les outils de production), le leader européen du vrac bio dispose également d'une usine à énergie positive dont la capacité de production est maintenant de 28 000 tonnes contre 7 000 tonnes pour l'ancien site qui sera conservé pour être loué. La PME gardant un attachement pour ce lieu qui l'a vu grandir.

La nouvelle usine comprend notamment un nouveau four permettant de produire en une journée l'équivalent d'une semaine de production sur l'ancien site. De quoi aussi permettre d'aromatiser directement ses produits à partir de produits bruts ou de continuer à les enrober, les griller ou les mélanger.

Dans la partie réfrigérée, des racks mobiles ont été installés pour réduire l'espace dédié au stockage. Résultat : 50% de place gagnée et d'importants gains énergétiques car il y a moins de volume à refroidir.

Mais ce déménagement a été aussi l'occasion de faire la chasse aux plastiques et autres déchets alors qu'avec le vrac c'est plus de 300 tonnes de plastiques qui ont pu déjà être économisé l'an dernier. Ainsi avec ces locaux flambant neufs 'Juste bio' permet dorénavant l'économie de 2 millions d'étiquettes grâce à un procédé de marquage laser remplaçant l'utilisation de solvant et des systèmes de jet d'encre.

« Grâce à ces méthodes nous allons aussi économiser 500km de ruban de transfert thermique ainsi que 2 000km de scotch. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

« Notre volonté, poursuit le patron vauclusien, c'est que notre site soit entièrement tourné vers la réduction des emballages polluants. »

« Notre volonté, poursuit le patron vauclusien, c'est que notre site soit entièrement tourné vers la réduction des emballages polluants. Pour cela, depuis 2019 nous avons notamment mis au point, avec une start-up israélienne, un emballage entièrement compostable et biodégradable. » Un conditionnement inédit d'origine végétale permettant de garantir une durée de vie de près de 1 an au produit emballé qui avait eu les honneurs de Brune Poirson, alors secrétaire d'Etat auprès du ministre de la Transition écologique et solidaire lors d'une présentation il y a bientôt 2 ans.

« Ce procédé est en open-source. Il est donc utilisable par l'ensemble du secteur qui, pourtant, ne semble pas se précipiter pour l'utiliser » regrette Franck Bonfils.

Même désappointement concernant la mise en place de filières de production locales : « en matière d'approvisionnement nous essayons de faire toujours au plus proches. D'abord la France, puis nos voisins européens et ainsi de suite… »

S'approvisionnant dans une trentaine de pays, le patron de 'Juste bio' qui a appris à maîtriser ses craintes en avion, est un gros utilisateur d'amandes bio (1 200 tonnes par an provenant essentiellement d'Espagne et d'Italie). L'entreprise est donc prête à soutenir la mise en place d'une filière. Encore faut-il que les différents acteurs prennent en compte les exigences du secteur du bio.

« Je suis un fervent défenseur de l'emploi local. »

Autre grande fierté pour Franck Bonfils : créer de l'emploi local. « Je suis un fervent défenseur de l'emploi local car c'est nous les entrepreneurs qui créons des emplois et c'est nous qui créons des consommateurs sur nos territoires », explique celui qui ne comptait que 5 salariés en 2005 puis une trentaine à l'orée 2016/2017. Aujourd'hui, l'entreprise compte 130 salariés ainsi que 15 à 20 intérimaires supplémentaires. L'an dernier, cet acteur de l'emploi local a recruté 40 personnes et cherche à en embaucher 10 de plus actuellement (recrutement ici).

L'emploi, l'emploi et encore l'emploi semble être le leitmotiv de ce patron qui n'avait hésité, il y quelques années à supprimer toutes les cartes Total de ses commerciaux suite à l'annonce d'un plan de licenciement après des bénéfices records du pétrolier. « Nous avons pris nos cartes essence chez nos clients distributeurs », explique-t-il alors qu'il offre alors des vélos à ses salariés pour limiter les déplacements en voiture. Le bio ce n'est pas que dans les amandes c'est aussi dans la tête.

Et le Covid dans tout ça ?

« Lors du 1er confinement, on a fermé le vrac pour des raisons d'hygiène en apposant des messages anxiogènes dans les rayons alors que *vrac ne présente pas plus de risque qu'un paquet de gâteaux mis en*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

rayon par un opérateur. Je le répète, nos *opérateurs versent les produits dans les trémies sans toucher les aliments. Ensuite, ce sont les consommateurs qui se servent sans jamais être en contact avec les produits stockés dans nos meubles. »*

« Avec cette crise sanitaire, il y a un vrai retournement des consommateurs qui veulent plus de transparence et d'informations. Maintenant, ce que l'on raconte sur les entreprises intéresse le grand public. Dans le même temps, je suis convaincu qu'à long terme on ira à la réduction des emballages et que le secteur du vrac devrait exploser. »

En attendant, les projets ne manquent pas puisque 'Juste bio' va sortir en 2021 'Cocorico' une gamme de produit français (noix, légumineuse…). Autre lancement, l'arrivée de la marque 'Louis et P'tit Jules', qui reprend le concept du vrac dans des meubles, pour être déclinée au sein de la GSS (Grande surface spécialisée). Déjà présent en Suisse, en Belgique, au Luxembourg et au Portugal, la 'pépite' vauclusienne envisage également d'étendre son offre à l'export.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

‘Charles & Alice’ à Monteux : « Nous sommes le plus gros transformateur de fruits de la région. »





Tout le monde connaît Roméo & Juliette. Mais depuis 2010, existent aussi ‘Charles et Alice’, des desserts et jus de fruits 100% nature, du nom du couple Faraud, fondateur de l’entreprise créée en 1935 dans le quartier de La Tapy à Monteux.

« Malgré la crise sanitaire, l’entreprise (ndlr : qui a un autre site à Allex, dans la Drôme) continue à se maintenir dans l’agro-alimentaire, explique Thierry Goubault, président directeur général de Charles et Alice/Charles Faraud. Avec 500 000 doses consommées chaque jour en France, nous sommes leaders des desserts non sucrés (57% du marché) en grandes surfaces mais aussi dans les cantines des collectivités locales. Or, avec la fermeture des écoles pendant des mois, nos chiffres ont reculé, mais comme les consommateurs étaient confinés, ils ont continué à s’approvisionner dans les hypermarchés en jus de pommes-abricots ou poires et en compotes, ce qui a équilibré notre bilan. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

« Pas de vergers à plus de 110 km de l'usine de Monteux. »

Le PDG veut mettre en lumière l'ADN de la société : « La qualité ! Avec des engagements forts : promouvoir le bon goût des fruits, défendre le local (pas de vergers à plus de 110 km de l'usine de Monteux), le bio et l'environnement et accompagner les arboriculteurs dans cette évolution vers une agriculture raisonnée ».

Pour Anne-Laure Jardin, directrice du marketing, « Il faut faire plaisir au consommateur avec un goût authentique, une sélection et un contrôle des bons produits codifié dans un cahier des charges strict, un broyage à froid comme pour l'huile d'olive en enlevant peau et pépins des pommes. Il nous faut aussi innover, avec une trentaine de recettes nouvelles mises au point par le service recherche et développement chaque année. On vient de sortir un pot familial 'Pommes & Bio' avec des poires Williams ou des bananes, une gamme 'Pommes & Super Fruits', un vrai cocktail santé d'antioxydants avec des cranberries, des framboises, des kiwis, des oranges et de la spiruline. Et enfin des desserts à base végétale de lait de coco accompagné de chocolat, de vanille ou de marrons. »

« 40 000 tonnes de pommes proviennent chaque année des vergers de Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence. »

Côté environnemental, avec cette Charte HVE (*Haute valeur environnementale*) 94% des déchets sont recyclés sous forme, soit de méthanisation soit d'aliments pour animaux, deux fois moins d'eau est utilisée grâce au goutte à goutte et à l'eau de pluie. 'Charles et Alice' bénéficient aussi de deux certifications Iso 14001 (environnement) et Iso 50 001 (énergie). Pour favoriser la bio-diversité les 7 arboriculteurs qui ont signé un premier partenariat se sont aussi engagés à installer au milieu des pommiers et abricotiers, des haies fleuries, des nichoirs à mésanges et chauves-souris, des insectes comme des coccinelles qui avalent les pucerons ou encore des couleuvres qui ingurgitent des campagnols.

Thierry Goubault ne compte pas s'arrêter là. « Nous sommes le 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. Avec cet accord, les paysans ont une garantie de revenus, de volumes, de débouchés, une vraie visibilité à long terme. C'est du gagnant-gagnant. Pour l'instant on a signé avec eux des contrats d'un an, mais nous avons une clause de revoyure pour, j'espère, les pérenniser sur 10 ou 20 ans. »

En attendant, le PDG qui annonce un chiffre d'affaires de 165M€ pour les 420 collaborateurs (190 en Vaucluse, le reste dans la Drôme) compte bien développer ces fruits '100% HTV et Français', non seulement pour les pommes mais aussi à l'avenir pour les abricots et les poires. « Cela prendra du temps, mais on y arrivera ! »

Et pour accompagner ce développement, il va investir dans un nouvel outil industriel, comme l'a voté le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Conseil Municipal de Monteux en décembre 2019. Un site de production, stockage et expédition avec toiture photovoltaïque, espaces verts et station d'épuration de 33 926m2 qui devrait voir le jour en 2021 sur la Zone des Mourgues.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Innov'Alliance succède à Terralia



Pourquoi le gouvernement a-t-il encouragé les regroupements des pôles de compétitivité ayant pour but de renforcer l'innovation et dynamiser une compétitivité faisant notoirement défaut à notre pays ? Dans notre région, le nouvel ensemble Terralia-Pass devient Innov'Alliance, pôle de compétitivité français spécialisé sur les thèmes de l'alimentation, du bien-être et de la naturalité. Que peuvent attendre les entreprises adhérentes de ce nouvel élan ?

L'étau se resserre : le gouvernement a donné son accord en 2019 à la poursuite de l'activité de 48 'pôles de compétitivité' pour une durée de 4 ans. Ces petites structures, au nombre de 71 quinze ans après leur lancement en 2004, avaient pour but de réunir sur un territoire donné des entreprises de toute taille, des acteurs de la recherche et des établissements de formation pour développer des 'synergies' – comme on le précisait dans le langage d'alors – et des coopérations autour d'un secteur d'activité précis. Ce modèle, propre à la France, n'a cessé d'évoluer.

Le nombre de pôles fait débat depuis le début. Les plans initiaux – inspirés par une politique de compétitivité – prévoyaient d'en limiter le nombre à une douzaine. Au fil du temps, les tenants d'une politique d'aménagement du territoire l'ont emporté. Qui n'avait pas son pôle ? La réalité de ces derniers étant dès lors très différente. Dès 2007, les financements sur les projets des pôles les plus prestigieux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

sont 15 fois supérieurs à ceux que l'on a constitués pour des intérêts locaux et territoriaux. Pour mettre bon ordre, on a recréé une 'coupe des Champions' et une 'coupe de la Ligue'.

En 2016, il avait ainsi été envisagé de distinguer deux catégories de pôles, les premiers à vocation internationale relevant de l'Etat ; les seconds centrés sur une présence régionale sous la responsabilité des régions. Finalement, le gouvernement s'est orienté vers une fusion des pôles pour acquérir une taille critique et garantir une visibilité sur leurs futurs financements.

Le nouveau périmètre de Terralia

C'est ainsi que 56 dossiers de candidature ont été déposés en 2018 dans le cadre de la quatrième phase de l'appel d'offre des pôles de compétitivité. Huit ont été mis en sursis et 48 retenus. C'est le cas du pôle inter régional 'Alimentation, Bien-être, naturalité' qui a dévoilé, la semaine dernière, ses objectifs pour 2022 sous la marque 'Innov'Alliance'.

Celle-ci regroupe désormais les activités du pôle avignonnais Terralia, centré sur l'agro-alimentaire, et du pôle Pass (Parfums, arômes, senteurs, saveurs) installé à Grasse. Le nouvel ensemble représente près de 450 adhérents, présents dans trois régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur. L'association, qui veut « apporter des services identiques sur tout le territoire », emploie 20 personnes, dont 14 à Avignon qui accueille le siège et les principaux services supports : communication, direction administrative et financière, ressources humaines. « L'équipe d'accompagnement à l'innovation réside aussi à Avignon où nous disposons d'un espace (400 m^2) pour les études sensorielles et marketing », précise Gilles Fayard, directeur général d'Innov'Alliance. Un laboratoire de dégustation, un espace culinaire et une salle de formation qui réalise une centaine d'étude par an et s'appuie sur un panel de milliers de testeurs pour développer des recettes de cuisine.

Premier 'Living lab' sur l'agriculture durable

« Nos adhérents vont pouvoir expérimenter sur de vrais terrains agricoles (plein champ et serre) des solutions technologiques et faire des démonstrations avec des robots et des équipements qui permettront de réduire les traitements phytosanitaires, d'améliorer le traitement des sols ainsi que de mesurer et prévoir la météo en liens étroits avec les chercheurs et les producteurs ».

C'est le premier 'Living lab' en France sur cette thématique. Il est au service d'un projet global autour de la naturalité, de la matière première agricole jusqu'à sa transformation artisanale ou industrielle. Le nouveau pôle maîtrise l'ensemble de la chaîne de valeur d'une 'innovation ouverte' sur ces sujets pour tester grandeur nature des services, outils, usages nouveaux.

En pratique, ce laboratoire sera installé fin 2020 sur les terrains de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) situé sur le Campus d'Agroparc et sur une parcelle du lycée agricole François Pétrarque pour la viticulture. Doté de 2 M€, ce projet abondé par le Conseil régional (600 000 €) et la Communauté d'agglomération (400 000 €) est financé, pour le reste, par le pôle (1 M€). Il prévoit la construction de nouveaux bâtiments sur un terrain de 4 000 m^2 pour l'accueil de l'équipe, du labo et d'une dizaine de start-up issues des quatre grands métiers représentés par le pôle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

d'innovation :

- *La durabilité des ressources et productions végétales* : innovation variétale, santé des plantes et des sols, agriculture biologique, gestion de l'eau et des énergies, agriculture technologique, numérique, robotique.
- *Les procédés éco-performants et 'l'usine du futur'* : sobriété des procédés, biotechnologies et bioprocédés, extraction purification, chimie verte, numérisation des procédés, robotisation.
- *La sécurité et l'innocuité des produits* : réduction des intrants agricoles et contaminants, développement des techniques analytiques, authentification, caractérisation, sécurité sanitaire, toxicologie.
- *La performance des produits* : optimisation des qualités nutritionnelles, performances sensorielles, formulation, éco-emballages performants, nouveaux usages, objets connectés et applications consommateurs, nouveaux modes de commercialisation.

Les pôles de compétitivité sont-ils performants ?

Avant les regroupements auxquels la quatrième phase de l'appel d'offre des pôles de compétitivité vient d'aboutir, les pôles étaient gérés par une équipe de deux à 15 personnes pour un budget variant de 200 000 € à 3 M€ par an, leur rôle est d'animer la coopération entre les adhérents, de les aider à concrétiser des projets de R&D et à trouver des financements.

D'ordinaire, on retient que les dix bougies des pôles ont célébré l'émergence de 1 700 projets pour un montant de dépenses de R&D proche de 7 milliards, porté à 60% par les entreprises et 40% par l'Etat et les collectivités. Mais l'effet d'entraînement sur les performances des entreprises n'est pas démontré. Les évaluations les mesurent mal, notamment les brevets, les exportations, l'emploi ou la productivité qui découleraient de ces investissements.

Innov'Alliance revendique au bilan des deux pôles qui le constituent 545 M€ d'investissement R&D pour près de 250 projets. Gilles Fayard, son directeur général, ancien cadre de Nestlé chargé du transfert technologique au sein du groupe mondial, est à l'origine du pôle avec Yves Bayon de Noyer. « En 15 ans d'existence, le pôle est passé d'un à vingt salariés. Notre activité de soutien aux entreprises a-t-elle réussi ? Nous sommes le premier pôle à avoir créé un fonds d'investissement au profit de nos adhérents. Terralia venture innovation a été mis en place en 2017 avec la Banque populaire Méditerranée et sept actionnaires, le pôle étant le seul opérateur. Il est doté de 450 000 euros. A ce jour, cinq jeunes entreprises ont été financées en phase d'amorçage : Le petit béret (boissons sans alcool, Bézier), Cosmoz (soin de la peau, Lyon), MC2 solution (développeur d'application web et mobile, Avignon), Mo'Rice (dessert végétal), Telaqua (optimisation de l'irrigation, Aix-en-Provence) ».

Le budget d'Innov'Alliance est de 2 M€ par an, la moitié provenant de fonds publics. Son taux de financement privé le situe dans le peloton de tête des pôles. La vente de services représente 25% du budget de l'association. « Notre objectif est de 30% en 2022 en souhaitant, d'ici là pouvoir recruter deux collaborateurs de plus et réunir 600 membres », avance Yves Faure, le président. Les cotisations des 440 adhérents actuels apportent les 450 000 € restants. Mais pour combien de temps ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026

Ne pas ralentir la R&D

« Nous venons de vivre une période d'adaptation extrêmement forte », souligne Jean-François Gonidec, directeur général des laboratoires M&L et l'Occitane en Provence. « Le constat environnemental est de plus en plus présent dans l'esprit du consommateur qui recherche un bien-être et un bénéfice écologique. C'est un défi qui pèse sur notre valeur ajoutée. Il concerne à la fois les intrants, les procédés et les modes de distribution de nos industries ».

Les adhérents, pour l'instant, répondent présent. « Il ne faudrait pas ralentir les efforts de R&D qui représentent le chiffre d'affaires des trois ou quatre prochaines années », plaide Gilles Fayard. Le pôle dispose de quelques atouts pour convaincre. Il est en effet le seul à avoir mis en place un baromètre de l'emploi et de la croissance pour comparer les entreprises du pôle et celles qui n'en font pas partie. « En dehors de 2008 et de 2011, nous enregistrons entre trois et cinq points de croissance en plus dans nos entreprises. Parfois même beaucoup plus, le chiffre d'affaires 2018 de nos adhérents ayant connu une hausse de +11%. Nous observons aussi une bonne dynamique de l'emploi ces deux dernières années, progressant de +5% en moyenne par an. »

Hervé Tusseau

Les pôles de notre région (2019 à 2022)

- **Capenergies** : décarbonner les usages et améliorer l'efficacité énergétique via nucléaire et les renouvelables (Aix-en-Provence)
- **Safe Cluster** : sécurité, environnement, aéronautique et espace (Aix-en-Provence)
- **Eurobiomed** : médicaments, diagnostics, e-santé (Marseille)
- **Optitec** : Défense, sécurité et grands projets de recherche, villes et mobilité, santé et science du vivant, agriculture de précision (Marseille)
- **SCS** microélectronique, 'Big Data', Intelligence artificielle sécurité numérique (Valbonne)
- **Mer Méditerranée :** Défense, sûreté et sécurité maritimes, Naval, Nautisme, biologie marine, Port, littoral
- **Alimentation Bien-être, Naturalité** (Avignon)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 novembre 2026



Légende = Yves Faure, président d'Innov'Alliance, était président de Terralia depuis 2017. A la tête de l'entreprise agroalimentaire Agro'Novae créée en 1986, implantée près de Manosque et labellisée 'Entreprise du patrimoine vivant', il avait alors succédé à **Chantal Minier** du groupe Panzani. Déjà présent à la création du Pôle en 2005 en tant que président du Critt (Centre régional d'innovation et de transfert de technologie) agroalimentaire, Yves Faure a ensuite était membre du conseil d'administration et trésorier de l'association du pôle de compétitivité.