

Ecrit par le 5 février 2026

1er Brunch Agroalimentaire au Pôle Food'in d'Avignon



Organisée avec France Travail dans le cadre de la Semaine de l'Emploi, cette opération a attiré une centaine de personnes de tous âges à Agroparc, ce lundi 3 novembre.

Premier employeur industriel de France avec 520 000 salariés, l'agroalimentaire propose une large gamme de métiers dans un secteur dans lequel près de 10 000 postes sont à pourvoir. Et dans la Région Sud, le bâtiment-totem [Food'in](#), implanté en Vaucluse et inauguré en mars dernier, regroupe tous les acteurs de ce réseau comme l'ARIA, le CRITT, l'IFRIA, soit 215 entreprises, 9 500 salariés qui pèsent 4Md€ de chiffre d'affaires.

C'est tout un écosystème destiné à mutualiser les moyens et les compétences, accroître la compétitivité, faciliter l'accès à des services en recherche et développement, en qualité, en équipements logistiques, en commercialisation, donc favoriser l'innovation et la montée en gamme de chaque entreprise pour élargir sa clientèle et ses bénéfices. D'ailleurs, pour faire connaître cette offre de services, pas moins de 950 visites au cœur des entreprises de l'agroalimentaire ont été planifiées l'an dernier. Pour découvrir des services comme la formation, la fidélisation des talents, le marketing et achat des produits, les performances industrielles, l'environnement et le développement durable, les marchés et la commercialisation, l'expansion à l'international, la participation aux grands salons professionnels.

Pour ce 1er Brunch de l'Agroalimentaire, plusieurs fleurons de Vaucluse ont rencontré et échangé avec

Ecrit par le 5 février 2026

une centaine de candidats (jeunes, demandeurs d'emplois, professionnels en reconversion), comme [Agis](#), créé par Yves Bayon de Noyer, [Charles & Alice](#) initié par Charles Faraud, mais aussi [Bigard](#) ou [Ateliers Bio de Provence](#). Ils ont proposé des postes d'opérateurs en production, de conducteurs de machines, de spécialistes en maintenance, de responsables qualité, d'approvisionneurs et de préparateurs de commandes.

Des métiers au service d'une alimentation de qualité qui compte dans un département, le Vaucluse surnommé depuis longtemps « le verger de la France » qui représente aujourd'hui 34% de la richesse agricole de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

L'agroalimentaire ouvre ses portes : une semaine pour découvrir, rencontrer et saisir sa chance en Vaucluse

Ecrit par le 5 février 2026



Du 3 au 7 novembre 2025, le Vaucluse vivra au rythme de la Semaine de l'emploi dans l'agroalimentaire. Visites d'entreprises, ateliers de détection de potentiel, rencontres avec des recruteurs : près de vingt événements offriront un panorama complet d'un secteur essentiel à l'économie locale et en quête de nouveaux talents.

L'agroalimentaire n'a jamais eu aussi faim de nouvelles compétences. Du 3 au 7 novembre, la Semaine de l'emploi dans l'agroalimentaire mettra en lumière l'un des piliers de l'économie vauclusienne : un secteur qui emploie plus de 5 000 personnes dans une centaine d'entreprises, de la fabrication du chocolat aux condiments, en passant par les plats préparés et les confiseries.

Une semaine pour recruter

« Lorsqu'une entreprise agroalimentaire recrute une personne, elle crée 2,5 emplois dans le reste de l'économie régionale », rappelle Michèle Lefevre, experte régionale. Une dynamique d'emploi que cette semaine entend amplifier, à travers une série d'événements ouverts à tous : demandeurs d'emploi, jeunes en recherche d'orientation, personnes en reconversion ou simples curieux.

Un programme riche et concret

La semaine s'ouvrira lundi 3 novembre avec les Brunchs de l'emploi à [Food'in Avignon](#). Un moment de

Ecrit par le 5 février 2026

rencontre conviviale avec des entreprises emblématiques comme Charles & Alice ou Les Ateliers Bio de Provence, qui recrutent des opérateurs de production, des conducteurs de ligne ou encore des techniciens qualité.

Mardi 4 novembre

Le mardi 4 novembre sera marqué par une série d'ateliers et de job datings dans tout le département. À Avignon, Apt ou Orange, les agences [France Travail](#) proposeront des sessions de détection de potentiel, pour identifier les aptitudes naturelles des candidats aux métiers de l'agroalimentaire. En parallèle, la CCI de Vaucluse accueillera un temps fort autour des Geiq, ces groupements d'employeurs qui facilitent l'insertion et la qualification.

Portes ouvertes chez les entreprises

Sur le terrain, des entreprises ouvriront leurs portes : [Les Mets de Provence](#) à Bollène offriront une visite immersive, tandis que le [MIN de Cavaillon](#) accueillera un nouveau Brunch de l'emploi, entre échanges directs avec des recruteurs et découvertes gourmandes. Chaque jour, des webinaires thématiques viendront compléter les rendez-vous physiques, comme celui consacré à la transformation des fruits frais.

Entreprises et emploi main dans la main

La mobilisation se poursuivra toute la semaine avec la participation d'agences d'intérim et d'entreprises locales. [Adequat](#) recrute pour [Le Comptoir de Mathilde](#) à Camaret-sur-Aigues, Eureka pour des missions dans le cadre de l'insertion par l'activité économique. Enfin, Délifrance clôturera cette édition avec une visite exclusive de son site d'Avignon, l'occasion de découvrir les coulisses d'une entreprise emblématique du secteur.

Un secteur d'avenir

Avec des besoins constants, l'agroalimentaire offre une diversité de métiers, du contrôle qualité à la logistique, du conditionnement à la maintenance. Des emplois durables, souvent accessibles sans qualification préalable, et un véritable levier de dynamisme pour le territoire. Du champ à l'assiette, cette semaine mettra en avant une filière d'utilité publique qui nourrit autant l'économie que les vocations. Une invitation à franchir les portes d'un secteur qui recrute, innove et forme ceux qui veulent y construire leur avenir.

Toutes les inscriptions [ici](#)

Le programme en détail

Lundi 3 novembre. Les Brunchs de l'Emploi avec [Aria Sud](#), [Apec](#), Ocapiat à Food In Avignon Les demandeurs d'emploi pourront rencontrer cinq entreprises qui recrutent sur le territoire par exemple, Charles & Alice, les Ateliers Bio de Provence ou Ressources et déguster leurs produits. De nombreux postes sont à pourvoir dans les métiers d'opérateur de production, de conducteur machine, de conducteur de ligne, d'approvisionneur, de préparateur de commandes, de technicien qualité, de Responsable QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement). Cette matinée est organisée avec L'Aria Sud et le pôle d'excellence Food'in, inauguré en mars dernier. Entrée libre, rendez-vous sur place

Mardi 4 novembre à l'agence France Travail Joly Jean - 15, rue madame de Sévigné - Avignon De 9h à

Ecrit par le 5 février 2026

12h Atelier de détection de potentiel Industrie Agroalimentaire. Nous avons le plaisir de vous inviter à un atelier spécialement conçu pour vous aider à découvrir vos potentiels et les opportunités de carrière dans l'industrie agroalimentaire. Cet événement est une occasion unique de mieux comprendre ce secteur en pleine expansion et de voir comment vos habiletés naturelles pour le secteur peuvent y être valorisées.

Mardi 4 novembre, à l'agence France Travail Apt - 461 Voie Domitienne - Apt De 9h à 12h Détection de Potentiel : êtes-vous faits pour les métiers de l'Industrie Agro Alimentaire ? Vous souhaitez changer de voie? Vous êtes attiré par un secteur et vous vous demandez s'il peut vous correspondre? Vous ne savez pas vers quel secteur vous orienter? Participez à une session de détection de potentiel pour envisager votre avenir professionnel : Rencontrez des professionnels du secteur (entreprises, organismes de formations, représentants des branches professionnelles...) Découvrez les métiers et les opportunités d'emploi Testez vos aptitudes avec des exercices de mise en situation Bénéficiez de propositions concrètes Immédiates (immersions professionnelles, formation, recrutement...).

Mardi 4 novembre à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord De 9h à 12h. L'agroalimentaire recrute : des jobs pour démarrer, évoluer, se réinventer. Présentation du secteur d'activité de l'agroalimentaire suivi de tests pour valider vos aptitudes à évoluer dans ce secteur et échanges avec un conseiller sur la mise en place d'un parcours.

Mardi 4 novembre à la CCI de Vaucluse - 46 Cours Jean Jaurès - Avignon. De 9h30 à 12h30 Venez découvrir ce que proposent les Geiq dans les domaines de l'Agroalimentaire. Vous vous questionnez sur les opportunités qu'offre les [Geiq](#) (Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification) ? Venez aux ateliers organisés qui vous permettent de découvrir, en un seul lieu et de manière concrète, les opportunités d'offres d'emplois et de formation dans les secteurs représentés.

Mardi 4 novembre, à l'agence France Travail Joly Jean - 15 Rue Madame de Sévigné - Avignon. De 10h à 12h Job dating Industrie Agro-Alimentaire. Vous recherchez un emploi dans l'industrie Agro-alimentaire ? Venez découvrir les opportunités d'emploi offertes par le groupement d'employeur GEODE et le GEIQ Industrie Agro-alimentaire GESTE : - Opérateur de production - Conducteur de ligne - Manutentionnaire en industrie Agro-alimentaire - Préparateur de commandes - Technicien de maintenance.

Mardi 4 novembre Les Mets de Provence -Bollène. De 10h à 11h. Venez rencontrer Les mets de Provence. Vous aurez l'opportunité de découvrir le secteur de l'agroalimentaire en visitant Les Mets de Provence à Bollène. Au cours de cette visite, vous pourrez explorer les différentes installations de l'entreprise, en apprendre davantage sur les postes disponibles, et échanger directement avec le gérant ainsi que les employés. Cet événement promet une immersion enrichissante et informative dans un domaine passionnant.

Mardi 4 novembre, au M.I.N. de Cavaillon - 92 Avenue Pierre Grand. De 11h à 14h. Brunch de l'emploi Agroalimentaire. Ce format original réunit des entreprises qui recrutent et des candidats motivés. Un moment convivial pour : Échanger directement avec des recruteurs ; Découvrir des métiers et des entreprises ; Recruter autrement dans un cadre simple et chaleureux.

Mardi 4 novembre Webinaire. De 11h à 11h30 « A la découverte de la filière Transformation fruits

Ecrit par le 5 février 2026

frais ». Dans le cadre de la semaine nationale de l'emploi agroalimentaire, France Travail et ses partenaires vous proposent 1 jour 1 webinaire pour mieux découvrir nos filières industrielles. Venez découvrir : - la filière Transformation Fruits Frais - les métiers - les opportunités d'emploi

Mercredi 5 novembre à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. Adequat interim recrute pour le Comptoir de Mathilde. L'agence d'intérim adequat interim sera présent dans nos locaux le mercredi 5 novembre de 9h à 12h. Ils recrutent pour le Comptoir de Mathilde (postes basés à Camaret sur Aigues).

Jeudi 6 novembre à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord. De 9h à 12h Eureka recrute. Vous êtes éligible à l'IAE (insertion par l'activité économique), venez les rencontrer en direct. L'agence d'intérim Eureka - spécialiste IAE sera présente à l'agence France travail d'Orange le jeudi 6 novembre de 09h à 12h.

Vendredi 7 novembre. Delifrance - Avignon. De 9h à 12h. Plongez au cœur de l'industrie agroalimentaire avec Délifrance : Visite exclusive et opportunités d'emploi. Découvrez les coulisses de Délifrance, une entreprise de l'industrie agroalimentaire, lors de cette visite exclusive. L'occasion de découvrir les conditions de travail, de visiter les locaux et de discuter directement avec l'employeur. Prévoyez des vêtements chauds et des chaussures fermées pour votre sécurité.

Toutes les inscriptions [ici](#).

Papilles et Provence : du sirop 100 % naturel

Ecrit par le 5 février 2026



Élodie Fructus a créé son entreprise de sirop à base de fruits à 100%, [Papilles et Provence](#). Elle vient d'emménager dans les locaux de la [CoVe](#), [Ma première usine](#), à Carpentras. L'entreprise a de belles perspectives de croissance.

« J'ai lancé mon entreprise toute seule il y a deux ans et demi, en mars 2023. Juste avant, j'étais dans la pépinière d'entreprises Potentiels pendant un an. Cela m'a permis de maîtriser les rudiments du chef d'entreprise », explique Élodie Fructus, ingénierie de formation en procédés. Avant de se lancer dans la grande aventure de l'entreprenariat, elle a acquis une expérience industrielle durant 12 ans dans différentes entreprises.

Elle lance son entreprise avec le statut d'EURL sur la commune de Pernes-les-Fontaines chez elle. Elle reste seule dans l'entreprise jusqu'en septembre 2024. Son frère Alban se joint alors à l'aventure en s'occupant plus particulièrement de la communication.

Ecrit par le 5 février 2026

Transfert à Ma première usine

« Dès le début de la société, j'avais postulé pour un local à Ma première usine gérée par la CoVe, sur le site du Marché-gare de Carpentras. » Elle a l'opportunité de décrocher un outil adapté à son projet d'une surface de 150 m². La brasserie Agora a en effet quitté les lieux en 2025 pour un transfert toujours sur le Marché-gare. « Ce site de production est très intéressant pour moi, d'abord sur le plan financier. Nous pouvons rester jusqu'à quatre ans pour lancer notre affaire. Il y a trois parties, la production, le stockage et un bureau avec une petite surface de vente. »

Du sirop de fruits frais

Le concept est le suivant : le sirop est fabriqué à partir de fruits à 100%, sans aucun ajout d'arômes. Le taux de sucre est de 55%, contre 66% en moyenne pour les autres fabricants de sirops. Tout est fabriqué de façon artisanale. « Je rince en premier lieu les fruits puis je les dénoyaute. Je les broie ensuite pour obtenir du jus de fruits. Je rajoute enfin du sucre et j'en fais du sirop. »

Ecrit par le 5 février 2026



Pour avoir l'appellation de sirop, le taux de sucre doit être de 55 % minimum.

Les fruits utilisés dans les sirops de l'entreprise sont 100% naturels et 100% locaux. Le producteur le plus à ce éloigné fournit des citrons bio et il se situe à Berre l'Etang. À titre d'exemple, les kiwis viennent de L'Isle-sur-la-Sorgue.

Il y a les parfums classiques mais également des assemblages comme fraise-basilic ou poire-gingembre. La société travaille sur la réalisation d'un sirop de pomme.

Il existe trois conditionnements vendus en flacon de verre qualitatif : 500 ml pour la restauration hors foyer comme les bars, 250 et 100 ml pour le particulier.

Une vente diversifiée

La commercialisation de ces sirops premiums s'est faite dans un premier temps principalement sur les

Ecrit par le 5 février 2026

marchés locaux. « Nous sommes également très présents sur toutes les festivités locales durant l'été. Pour développer encore davantage l'activité, nous sommes allés démarcher des épiceries fines, des cavistes, des salons de thé. Nous allons également proposer nos produits dans la boutique au sein de notre local. Le bouche-à-oreille depuis plusieurs mois est efficace. Nous avons ainsi des clients d'Aix-en-Provence, Belgique ou encore Bretagne qui nous ont demandé nos produits », indique Élodie Fructus. L'entreprise travaille également avec des producteurs locaux en leur réalisant leur propre sirop. C'est le cas par exemple avec un producteur de figues.

Chiffres :

- Chiffre d'affaires en croissance de **+150%** en 2025 versus 2024
- **3** formats de flacons commercialisés
- **18** parfums
- A titre d'exemple, **2 kilos** d'abricots sont nécessaires pour faire **1 litre** de sirop

Le process

Élodie Fructus investi dans du matériel pour améliorer son process, même si l'ensemble est artisanal. « Jusqu'à l'année dernière je faisais tout à la main. Mais l'acquisition d'une dénoyauteuse a permis un gain de temps. Le fruit est ensuite broyé donnant une pulpe de fruits. »

La seconde acquisition est un pressoir. La pulpe est pressée donnant un jus de fruits après deux passages. Une phase de décantation est d'ensuite nécessaires pour éviter les dépôts.

Le jus de fruits récupéré est ensuite chauffé dans une cuve avec l'ajout de sucre. Un peu de jus de citron pressé est ajouté permettant de baisser le pH et d'améliorer la conservation du produit.

Un chauffage à 85°C (pasteurisation à chaud) permet d'obtenir une DLC du sirop à trois ans. Après 30 minutes d'attente, un embouteillage à chaud est réalisé dans les flacons en verre qui viennent de Sorgues.

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026

Élodie Fructus a récemment investi dans du matériel



L'entreprise a fait l'acquisition d'une dénoyauteuse venant d'Italie

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Fénix Évolution lève 18M€ pour réhabiliter

Ecrit par le 5 février 2026

une usine agroalimentaire à Gargas



Ce mercredi 22 octobre à La Coquillade, Samuel Marc, président de l'entreprise de revalorisation de fruits déclassés Fénix Évolution, a signé aux côtés de ses partenaires bancaires le prêt syndiqué permettant d'acheter une friche industrielle à Gargas pour lancer la production au début de l'année 2027.

Cela fait un peu plus de deux ans que ce projet de reprise d'une friche industrielle est dans les tuyaux. Et c'est avec le soutien, entre autres, de l'agence du développement, du tourisme et des territoires Vaucluse Provence Attractivité, du Département de Vaucluse, mais aussi de la communauté de communes Pays d'Apt Luberon (CCPAL) que Samuel Marc a pu mettre sur pied le projet de Fénix Évolution.

Ecrit par le 5 février 2026

Ce mercredi, il a donné rendez-vous à ses partenaires bancaires, la [Société Générale](#), [LCL](#) et le [Crédit Agricole](#), dans le cadre somptueux de La Coquillade, pour signer le prêt syndiqué. Entre les banques, les investisseurs privés et publics, et les subventions, notamment via le plan [France 2030](#), Samuel Marc a réussi à levé près de 18M€ pour son projet visant à réindustrialiser le département.

Une entreprise pour sauver les fruits rejetés

Celui qui est aussi [coordinateur des régions PACA et Occitanie pour le club des Forces françaises de l'industrie](#) a déjà un pied dans l'agroalimentaire puisqu'avant de fonder Fénix Évolution, il était à la tête d'une entreprise dans ce secteur, autour du sucre naturel des fruits.

« En France, 13% des fruits sont jetés en moyenne. Ça correspond à 300 000 tonnes de fruits par an en Région Sud. »

Samuel Marc

Avec Fénix Évolution, il souhaite donner une vie aux fruits rejetés, qu'ils soient trop petits ou tachés, non pas pour créer un produit fini mais pour élaborer des ingrédients permettant aux industriels français et européens de, eux, faire des produits finis. « Par exemple, dans un sirop, vous avez du concentré de fruits, vous avez des arômes, vous avez du sucre. Nous, nous allons fournir ces ingrédients-là », explique Samuel Marc.

Un marché en France qui dépend des importations

Cette implantation en Vaucluse n'est pas anodine. Premièrement, c'est le moyen de remettre au goût du jour le *made in France* dans un contexte où le pays dépend quasiment totalement des importations pour le type de produits que va créer Fénix Évolution. « L'enjeu, c'est d'arriver à produire en *made in France* au prix du marché européen et en étant local, donc en bénéficiant de l'image *made in France* et surtout, en faisant gagner en coup de transport », ajoute Samuel Marc.

De plus, l'usine est située à Gargas, qui représente l'emplacement idéal pour ce type d'entreprise, la filière fruit étant très présente et variée dans les alentours, avec les pommes à Sisteron, les poires, melons et pommes à Cavaillon, ou encore les pêches et les abricots à Saint-Martin-de-Crau. « Être à Gargas, c'est assez stratégique pour nous parce que, déjà en terme de communication, le Luberon, c'est vraiment porteur, développe le président de l'entreprise. On est pas très loin de Marseille, on est dans un carrefour, pour l'importation et l'exportation, c'est idéal. Et même si ça paraît rural et très très éloigné de tout, en fait c'est très proche de nos fournisseurs et de nos potentiels clients comme notre voisin Aptunion. »

Ecrit par le 5 février 2026

Un projet industriel convaincant

Obtenir les financements afin de racheter la friche industrielle n'a pas été une mince affaire pour Samuel Marc qui a dû se montrer convaincant auprès des différents partenaires. « C'est très dur de financer des projets industriels en France qui ne sont pas des innovations de rupture (*ndlr : concept qui vise à introduire une nouvelle catégorie de produits ou de services*) », affirme-t-il.

« Il fallait montrer qu'on pouvait être compétitif. »

Samuel Marc

C'est donc en montrant les calculs et les ratios de production, et en montrant que l'entreprise gargassienne pouvait être compétitive que Samuel Marc a pu mobiliser tous ces acteurs financiers dans le but que le projet se réalise. « Ça a été très difficile, mais finalement, il y avait quand même l'envie d'y croire de la part de tout le monde », ajoute-t-il.

La prochaine étape

Maintenant que les financements sont là, le rachat de ce bâtiment de 11 000 m², situé à Gargas, va pouvoir se faire au début du mois de novembre. Les travaux démarreront par la suite et s'étaleront sur plus d'un an, et les machines permettant une dizaine de technologies différentes seront installées. C'est en janvier 2027 que la production devrait être lancée.

Pour ce faire, l'entreprise va passer par une phase de recrutement à partir de septembre prochain. « Au total, on sera 30 au début de l'année 2027, puis 90 après, conclut Samuel Marc. Réimplanter des usines, ça permet de faire vivre des friches industrielles qui sont abandonnées, mais ça permet aussi de créer de l'emploi. »

Un DG pour accompagner le développement de Charles & Alice

Ecrit par le 5 février 2026



Charles & Alice se dote d'un directeur général. Une décision prise par Thierry Goubault qui conserve la présidence du leader des desserts aux fruits sans sucres ajoutés au rayon frais. Fort de son expérience dans le secteur, Laurent Huynh, le nouveau DG, aura pour mission de poursuivre le développement d'une des marques préférées des Français dont l'un des principaux sites de production se trouve à Monteux.

[Laurent Huynh](#) vient d'être nommé directeur général de [Charles & Alice](#). Diplômé de l'ESSEC Business School, ce dernier aura pour objectif de poursuivre les engagements et le développement du leader des desserts aux fruits sans sucres ajoutés au rayon frais sur le marché français à la fois en GMS (Grandes et moyennes surfaces) et en RHF (Restauration hors foyer).

« Avec l'arrivée de Laurent à la direction générale de Charles & Alice, nous nous dotons d'un leader capable d'allier exigence industrielle, culture de marque et dynamique commerciale, explique [Thierry Goubault](#), président de Charles & Alice qui assurait jusqu'alors aussi la direction du groupe. Son expérience et ses convictions seront mises au profit d'une entreprise en pleine expansion. Je reste pleinement engagé à la présidence pour accompagner cette nouvelle étape de croissance responsable. »

Ecrit par le 5 février 2026

Une nouvelle ligne de production à l'usine Charles et Alice

Des gnocchis à poêler aux gourdes de compotes

Auparavant en poste à la direction de [Béaba](#) (l'inventeur du Babycook) depuis 2023, Laurent Huynh a été précédemment directeur général de [Bjorg](#) de 2019 à 2023 regroupant aussi les marques [Naturela](#), [Alter Eco](#) et [Clipper](#).

Le nouveau DG de Charles & Alice a débuté sa carrière professionnelle en 1992 chez [Danone](#) en tant que chef de produit. Il rejoint ensuite en 1995 le groupe [L'Oréal](#) pendant trois ans avant d'intégrer les équipes marketing de leader mondial de la cosmétique. En 2001, il réintègre Danone où il restera six ans : d'abord à la tête d'une direction marketing France puis à la direction marketing de l'ensemble du portefeuille canadien.

« Notre cap est clair : créer de la valeur durable pour les consommateurs, nos partenaires arboriculteurs et nos équipes. »

Laurent Huynh, directeur général de Charles & Alice

Il poursuit ensuite sa carrière pendant plus de 10 ans au sein [du groupe Ebro](#), en tant que directeur général de Lustucru Frais en France. Il pilote notamment le lancement des gnocchis à poêler, et contribue à l'installation d'une troisième usine en France et à la création d'une centaine d'emplois entre 2010 et 2018.

« Rejoindre Charles & Alice, cette entreprise à mission dont les produits incarnent la qualité et le savoir-faire français est une véritable fierté, précise Laurent Huynh. Notre cap est clair : créer de la valeur durable pour les consommateurs, nos partenaires arboriculteurs et nos équipes, tout en accélérant le développement de la marque, à la fois en GMS et en RHF. »

Ces marques vauclusiennes préférées des Français

Pour mener à bien ces objectifs, le nouveau DG dispose notamment d'un outil de production flambant neuf avec son usine de Monteux lancée en 2021 et doté tout récemment [d'une nouvelle ligne de production](#). Figurant parmi [les marques 2025 préférées des Français](#), le groupe, et ses 570 collaborateurs, a aussi à cœur de proposer toujours plus de produits élaborés avec des fruits cultivés le plus possible en France (voir encadré ci-dessous). Le tout en s'appuyant sur une démarche de production vertueuse et des engagements environnementaux forts à horizon 2028 par rapport à 2019 : 98% des

Ecrit par le 5 février 2026

déchets recyclés (déchets organiques destinés à l'alimentation animale ou méthanisés), 80% de consommation d'eau, 100% des emballages recyclables, sites certifiés ISO 14001 et 5000... Charles & Alice compte deux ateliers de production à Allex dans la Drôme et à Monteux. Première entreprise à mission du secteur du dessert aux fruits, elle a réalisé un chiffre d'affaires de 222M€ en 2024.

L.G.

Premières récoltes issues du partenariat avec les arboriculteurs français

Cet été, Charles & Alice a récolté les premières poires Williams issues de son partenariat avec les arboriculteurs locaux. Ces fruits rejoindront dès cet automne les desserts aux fruits de la marque. Le projet, construit sur un partenariat de 15 ans, permettra désormais de couvrir environ 25% des besoins de l'entreprise en poires Williams pour ses recettes.

Dans ce cadre, Charles & Alice s'est associée depuis 2021 à quatre producteurs de poires dans le nord de Sisteron pour replanter et développer 10 hectares de vergers dédiés, certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) et VER (Verger Écoresponsable).

« Cette première récolte concrétise notre volonté de construire, avec la nouvelle génération d'arboriculteurs, une filière fruitière française dynamique, durable et innovante. Nous sommes fiers de proposer à nos consommateurs des recettes responsables, issues de vergers français », se félicite Thierry Goubault, président de Charles & Alice.

Portée par le succès de cette démarche, Charles & Alice entend renforcer son engagement auprès des producteurs français. En janvier 2025, l'entreprise a participé à la plantation de 5 hectares de poiriers dans l'Hérault, en partenariat avec un jeune arboriculteur pour un contrat de 20 ans. La première récolte est attendue d'ici 4 ans.

Fayo, la légumineuse bio pour la restauration collective

Ecrit par le 5 février 2026



Fayo est une jeune entreprise basée sur le Marché-gare de Carpentras depuis le mois de mai. Elle lance sa production fin octobre en légumineuse et céréales 100% bio pour la restauration collective. Cinq embauches sont prévues.

« Nous avons démarré notre aventure en 2023 à Marseille. Après six mois de travail intense de recherche-développement et d'échanges avec les instances gérant la réglementation alimentaire, nous avons lancé notre première production en septembre 2024. Au départ, nous avons externalisé avec un transformateur localisé dans le Luberon », explique [Arthur Thuet](#), un des trois cofondateurs de l'entreprise. Fin 2024, il a l'opportunité de rencontrer le service Développement économique de la [CoVe](#) grâce à l'agence départementale [Vaucluse Provence attractivité](#). Après sélection de leur dossier, ils ont la possibilité de reprendre un atelier agroalimentaire de 530m² dans le concept [Ma première usine](#) mise à disposition par la CoVe sur une durée maximale de quatre ans pour les entreprises qui se lancent.

Un outil optimum

« Cet outil de production est une très belle opportunité pour nous, à commencer par le coût du loyer par rapport à un bâtiment privé. Il va également nous permettre de développer fortement notre activité. La production potentielle de cet atelier peut aller jusqu'à 300 tonnes annuelles », indique Arthur Thuet. L'entreprise a mis en place son process de production depuis le mois de mai, avec des travaux effectués pour un budget de 400 000€. Les premiers essais ont commencé fin août, avec des résultats d'analyse qui arrivent début octobre. La production proprement dite qui sera ensuite commercialisée va démarrer fin octobre. « La CoVe nous a très bien reçus. En plus de l'outil de production, nous avons à disposition des services et un accompagnement. » L'objectif à terme est de garder l'atelier de Carpentras pour en faire un atelier pilote pour la création de recettes et de pouvoir installer des ateliers régionaux sur le territoire français.

Ecrit par le 5 février 2026

Sept embauches à terme

Pour lancer sa production, l'entreprise embauche sur le court terme une personne en novembre et une autre en fin d'année. Un commercial a été embauché en septembre. À l'horizon 2028, quatre autres salariés sont prévus en embauche, selon l'évolution du chiffre d'affaires.

La protéine végétale

La matière première de leur production est de la protéine végétale sous forme de légumineuses bio ainsi que des céréales bio. L'ensemble des producteurs est en France. L'entreprise produit à partir de cela un lingot qui est ensuite décliné en trois formats : sous forme de pépites conditionnées dans des sachets de 5kgs, de palets servant à garnir des fonds de tartelettes ou de blocs de 2,5kgs. « La protéine végétale issue des légumineuses comme le pois a de nombreuses vertus. Elle remplace la viande. Nous avons opté pour un marché avec des producteurs 100% bio. Nous avons créé une recette pour un lingot sud et une autre pour un lingot nord-ouest, avec différentes graines issues des agriculteurs locaux. Notre objectif à terme est de couvrir l'ensemble du territoire français avec une autre recette pour la Nouvelle Aquitaine et une dernière pour le Grand Est. » L'entreprise a également mis au point récemment sous forme surgelée des raviolis bio contenant de la farce issu du lingot de la recette Sud.

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026

Une clientèle 100% RHF

La clientèle est composée à 100% de B to B, à savoir la restauration collective. Elle travaille ainsi avec de très grosses entreprises de ce secteur comme Elior mais également des plus petites structures régionales comme Garig. « Notre objectif n'est pas de travailler en direct avec les magasins. En revanche, nous commençons une collaboration avec des sociétés industrielles de l'agroalimentaire qui vont utiliser nos ingrédients pour leur transformation en bio. »

Trois profils différents

La rencontre de ces trois jeunes entrepreneurs a donné cette entreprise. Leur force est une complémentarité de compétences.

- Arthur Thuet s'occupe plus particulièrement de la vente, de l'administratif et de la finance. Il a une expérience d'entrepreneur et a déjà créé un fonds d'investissement.
- Laura Maindivide est ingénieur agronome. Elle s'occupe fort logiquement de la recherche et développement, de la qualité et de la production.
- Thibault Suty est responsable de l'opération globale, du champ du producteur de légumineuses et de céréales jusqu'à la livraison. Il a travaillé dans le passé dans la décarbonation industrielle.

Chiffres :

- Chiffre d'affaires : 2026 prévu x3 versus 2025
- 60 cuisines centrales publiques et privées livrées fabriquant entre 1 000 et 40 000 repas par jour

L'info :

La loi alimentaire Egalim demande aux cuisines centrales pour les cantines scolaires d'assurer un repas végétarien par semaine

Projet MéthAlcyon, il avance en concertation avec la population

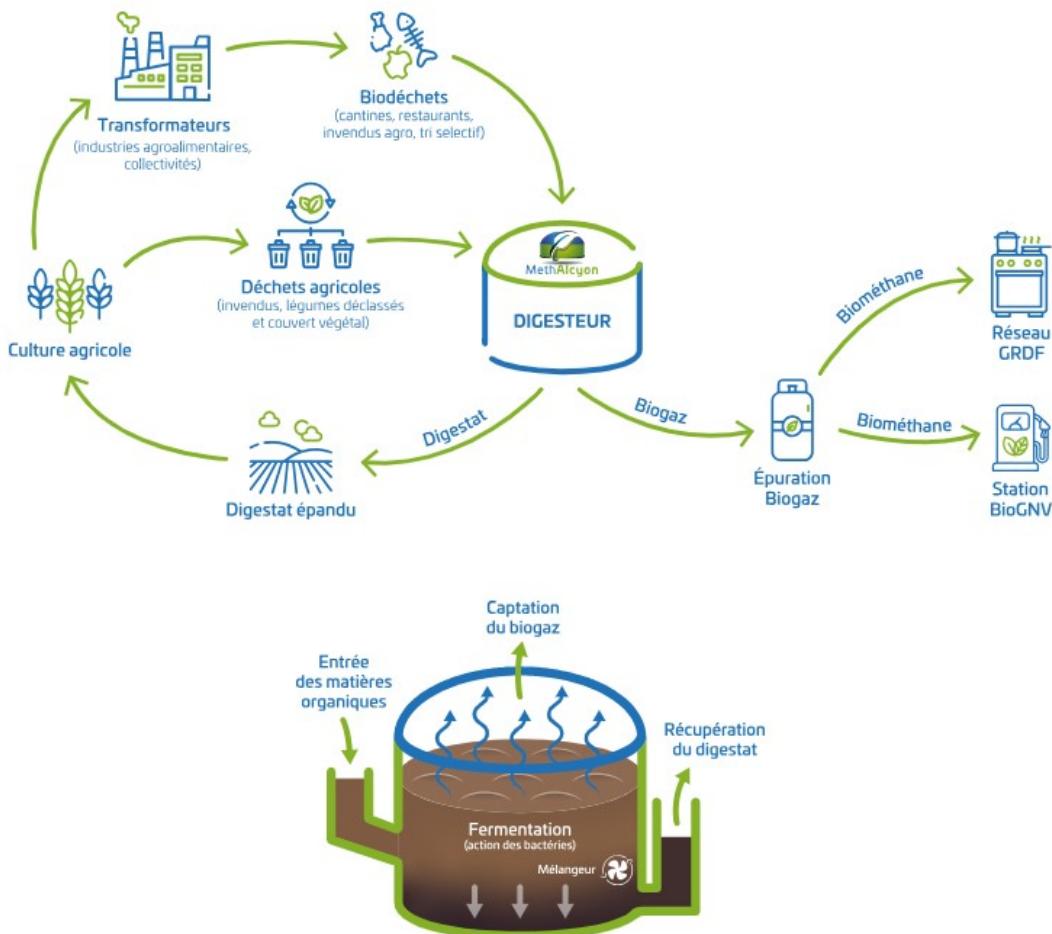
Ecrit par le 5 février 2026



Cindy Coq, Benjamin Favalier et Jérémy Lacousse, porteurs de l'implantation d'un site de méthanisation : [MéthAlcyon](#) ont organisé une concertation préalable du public pour son installation au lieu-dit La Tapie à Mondragon, à une distance minimale de 200m de toute habitation.

Cette démarche avec les riverains consistait à présenter les enjeux, à recueillir leur avis, questions et suggestions avant la finalisation du dossier administratif. Pendant cinq semaines, habitants, associations, agriculteurs, élus et acteurs économiques ont pu s'informer, échanger, exprimer leurs points de vue et poser leurs questions via deux ateliers thématiques en présence de 140 participants ; Une visite de site de méthanisation à Romans-sur-Isère avec 5 participants ; Un stand mobile sur les marchés locaux.

Ecrit par le 5 février 2026



Copyright MéthAlcyon Communication

Les contributions

Le site internet de la concertation a recueilli 97 contributions ; Les cahiers d'acteurs ont enregistré 11 contributions d'associations, entreprises, collectivités, institutions pour exprimer leur position argumentée sur le projet ; Les registres papier étaient ouverts et consultables en mairie dans les communes concernées par le projet et le plan d'épandage. Enfin, les échanges ont permis d'aborder un large spectre de thématiques : Environnement et santé : qualité de l'air, protection des nappes phréatiques, gestion des odeurs.

Il a été question

En agriculture de l'évolution des pratiques culturales, utilisation des digestats ; En termes de territoire des retombées économiques, cohabitation avec les usagers de la ViaRhôna ; Concernant la gouvernance des modalités de suivi, d'information et de dialogue dans la durée.

Ecrit par le 5 février 2026



Copyright Méthalcyon Communication

Résultats le 11 octobre

Méthalcyon publiera d'ici le 11 octobre le bilan de cette concertation ainsi que les suites données aux propositions et recommandations formulées. Les porteurs de projet réaffirment leur volonté de poursuivre l'information et le dialogue avec les acteurs locaux tout au long des étapes administratives et de la phase d'exploitation et de travailler sur des mesures concrètes pour répondre aux préoccupations exprimées.

Les chiffres

Les porteurs de projet Méthalcyon avancent la production de 16 000 tonnes par an de digestat utilisable en tant qu'engrais naturel dont 3 500 tonnes de digestat solide ; 9 500 tonnes par an de matières végétales valorisées ; 7 500 tonnes de bio-déchets et déchets d'entreprises agroalimentaires valorisés ; 180Nm³/an de production de gaz sur l'année, soit l'équivalent de la consommation en gaz de 5 000

Ecrit par le 5 février 2026

habitants, ou de 60 bus parcourant 200km/jour ; 18 exploitants partenaires pour l'épandage et, enfin, 3 emplois directs.

[Mondragon, Concertation publique pour l'installation d'une unité de méthanisation](#)

Territoire de Provence : un circuit éco-touristique qui passe par Roussillon

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026

Le Groupe Territoire de Provence, qui rassemble des entreprises et manufactures provençales de l'agroalimentaire, a développé un circuit éco-touristique pour découvrir ces dernières. Et ce tour fait notamment étape dans une entreprise vauclusienne.

Territoire de Provence a élaboré un itinéraire conçu pour mettre en valeur le tourisme industriel et qui permet d'explorer les lieux de production et les savoir-faire qui façonnent le patrimoine français. Ce sont donc huit lieux qui composent ce parcours et accueillent chaque année plus de 233 000 visiteurs par an en tout.

Ce circuit éco-touristique permet de visiter plusieurs entreprises situées dans les paysages des Alpes-de-Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône, mais aussi du Vaucluse. Dans ce dernier département, c'est à Roussillon que le Groupe Territoire de Provence vous invite à vous arrêter pour découvrir le Moulin Brémont Fils, un moulin à huile d'olive historique. Après avoir été à l'abandon pendant 60 ans, les propriétaires l'ont restauré et en ont fait un lieu de visite où l'on peut aussi se procurer des produits locaux d'exception à l'épicerie. Il accueille chaque année plus de 45 000 visiteurs

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026

Le Moulin Brémond Fils à Roussillon. ©Territoire de Provence

Sept autres lieux complètent le parcours :

- Le Musée du Calisson au sein de la Fabrique du Roy René à Aix-en-Provence, 4e entreprise la plus visitée de la région Sud
- La Confiserie Brémond fils à Aix-en-Provence
- La Chocolaterie de Banon
- La Biscuiterie de Forcalquier
- La Maison de la Pistache de Valensole
- La Caramelerie de Mane
- L'Ecomusée l'Olivier de Volx



©Territoire de Provence

Ecrit par le 5 février 2026

Une nouvelle ligne de production à l'usine Charles et Alice



L'usine de compotes sans sucre ajouté située à Monteux a été lancée en 2021 sur 34 000m². Présente au rayon frais, la société n'était pas présente en épicerie. C'est désormais chose faite avec le démarrage d'une nouvelle ligne de production de gourdes de compotes.

« La gourde est un concept qui se développe fortement actuellement, avec les côtés pratique et nomade. Nous sommes naturellement allés vers ce marché car il présente une belle opportunité de chiffre d'affaires, explique [Fabien Ployon](#), Directeur industriel chez [Charles et Alice](#). Pour cela, nous allons lancer une nouvelle ligne de production sur le site de Monteux, pour un investissement de 7 millions d'euros. » Les travaux seront terminés pour la fin d'année 2025 et la ligne sera opérationnelle au premier

Ecrit par le 5 février 2026

trimestre 2026.



©Charles & Alice

Une augmentation de capacité

A ce jour, la société dispose déjà d'une ligne de production pour les gourdes qui sont commercialisées en RHF (restauration hors foyer), dont les cantines. Le futur projet va permettre d'augmenter la capacité de production de 50%. La société pourra ainsi commercialiser ses gourdes à la marque Charles et Alice auprès des GMS dans le rayon épicerie.

Ecrit par le 5 février 2026

Quelques chiffres :

- 570 collaborateurs sur deux sites à Monteux et à Allex dans la Drôme
- 220 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2024
- Leader français des compotes sans sucre ajouté en pots plastiques vendues au rayon frais avec 64% de parts de marché
- Deux lignes de production sur le site de Monteux
- Créations de nouveaux postes sur le nouveau site de Monteux depuis 2022 : 60 dont 10 en 2024 pour cette nouvelle ligne

La gourde en détail :

- 90g
- 100% recyclable
- Une gamme large (6 références en packs de 4 et 6 en packs de 12)
- Cadence de production de la nouvelle ligne de production : 240 gourdes par minute (augmentation de 50% par rapport à la ligne précédente)

Une initiative positive

L'entreprise des desserts aux fruits sans sucre Charles et Alice organise depuis 2019 une opération solidaire baptisée 'Les Joyeux Mots'. Le principe est de donner la possibilité à des enfants d'envoyer des messages aux résidents en maison de retraite. Créer du lien entre les générations. Tel est l'objectif de l'action solidaire menée par l'entreprise Charles et Alice située à Monteux.

Des petits mots sur les pots

L'idée est simple. Il s'agit d'accrocher des petits mots ou des dessins d'enfants sur les pots de desserts aux fruits livrés ensuite directement sur les plateaux des pensionnaires des maisons de retraite. Pour 2023, six écoles primaires ont été sélectionnées en France, dont la ville de Monteux. 1 300 messages ont ainsi été récoltés et envoyés à l'ADAPEI-CAT de Carpentras. Les personnes en situation de handicap de ce centre d'aide par le travail ont accroché des cartes miniaturisées sur 95 000 pots individuels à partir des messages dupliqués. Une livraison des pots a été faite vers la maison de retraite en septembre dernier, avec ces joyeux mots sur les pots pour cette campagne 2024 qui a été un succès.

[Charles & Alice continue de renforcer les liens entre les générations](#)

Une édition 2024

Tous les enfants sont invités à prendre leurs crayons de couleurs pour participer à cette belle initiative. L'opération a été relayée en grande surface en 2024 sur une sélection de packs dans toute la France. La

Ecrit par le 5 février 2026

nouveauté a été la participation des collaborateurs de l'entreprise à cette opération. Les volontaires ont pu mettre un petit mot ou réaliser un dessin. 280 messages ont été rédigés à ce jour.

2025 avec le CCAS de Monteux

En 2025, l'opération a été renouvelée avec un partenariat avec le CCAS de Monteux. Ce dernier réalise tout au long de l'année de nombreuses actions en faveur des personnes âgées. Des animations intergénérationnelles ont été mises en place en mai dernier en collaboration avec l'entreprise Charles et Alice.

L'entreprise montilienne Charles Faraud

L'histoire commence en 1935 avec la création de la conserverie à Monteux par Charles et Alice Faraud. En 1976, Christian se retrouve à la tête de l'entreprise et la fait grandir, notamment dans le domaine de la RHF. Avec un produit phare, la coupelle individuelle pour les compotes. Des millions de français ont jour consommé un « produit Faraud » à la cantine. L'entreprise grandit et s'installe sur la zone de la Tapy en 1992 avec une usine de 9 000m².

Le rachat en 2007

La troisième étape forte de la société se situe en 2007 avec le rachat. Christian Faraud décide de céder son entreprise à [Thierry Goubault](#), l'actuel Pdg, et à des associés de. « J'ai senti dans le rachat de cette entreprise un potentiel de développement très intéressant. Je connaissais par ailleurs le marché du fruit frais transformé », explique Thierry Goubault. Très vite la société montilienne passe des caps de croissance avec un chiffre d'affaire qui double en quatre ans, de 2006 à 2010 et l'embauche de 60 salariés en trois ans. L'entreprise va ensuite poursuivre son développement jusqu'en 2025, avec deux nouveaux sites de taille similaire et une entrepôt à Sorgues. Le site d'Allex a été ouvert en 2011 et celui de Monteux en 2021

Charles et Alice a pour clients les GMS (grandes et moyennes surfaces) mais également la RHF. Elle fabrique de la compote en pots plastiques, en gourdes mais également en bocaux et en boîtes pour la RHF.

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026



©Charles & Alice