Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

À Avignon, JustUp met l'agroalimentaire au carré



Né dans un atelier vauclusien, le logiciel 'Just Up' (Un peu plus haut) a été conçu pour simplifier la gestion des petites entreprises du secteur de l'agroalimentaires. Développé par Pierre et Olivier Nicolet avec Yoann Masson, cet outil réunit production, traçabilité, qualité et pilotage. Son lancement commercial s'accélère en 2026.

À Avignon, une jeune entreprise s'est attaquée aux process des petites unités de production pour gérer efficacement et rapidement recettes, stocks, contrôles qualité et traçabilité sans empiler les tableurs et les classeurs et cette solution organisationnelle s'appelle JustUp.

Au commencement

Créée en 2022, la société est portée par trois associés : Pierre Nicolet, ancien dirigeant de l'entreprise agroalimentaire Stolpi (fabrication de condiments et d'assaisonnements), son frère Olivier, développeur, et Yoann Masson, architecte logiciel. Leur outil est né d'une expérience très concrète, dans les ateliers du Vaucluse. « On n'a pas étudié le métier : on l'a exercé. Le logiciel en vient directement », entame Pierre Nicolet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

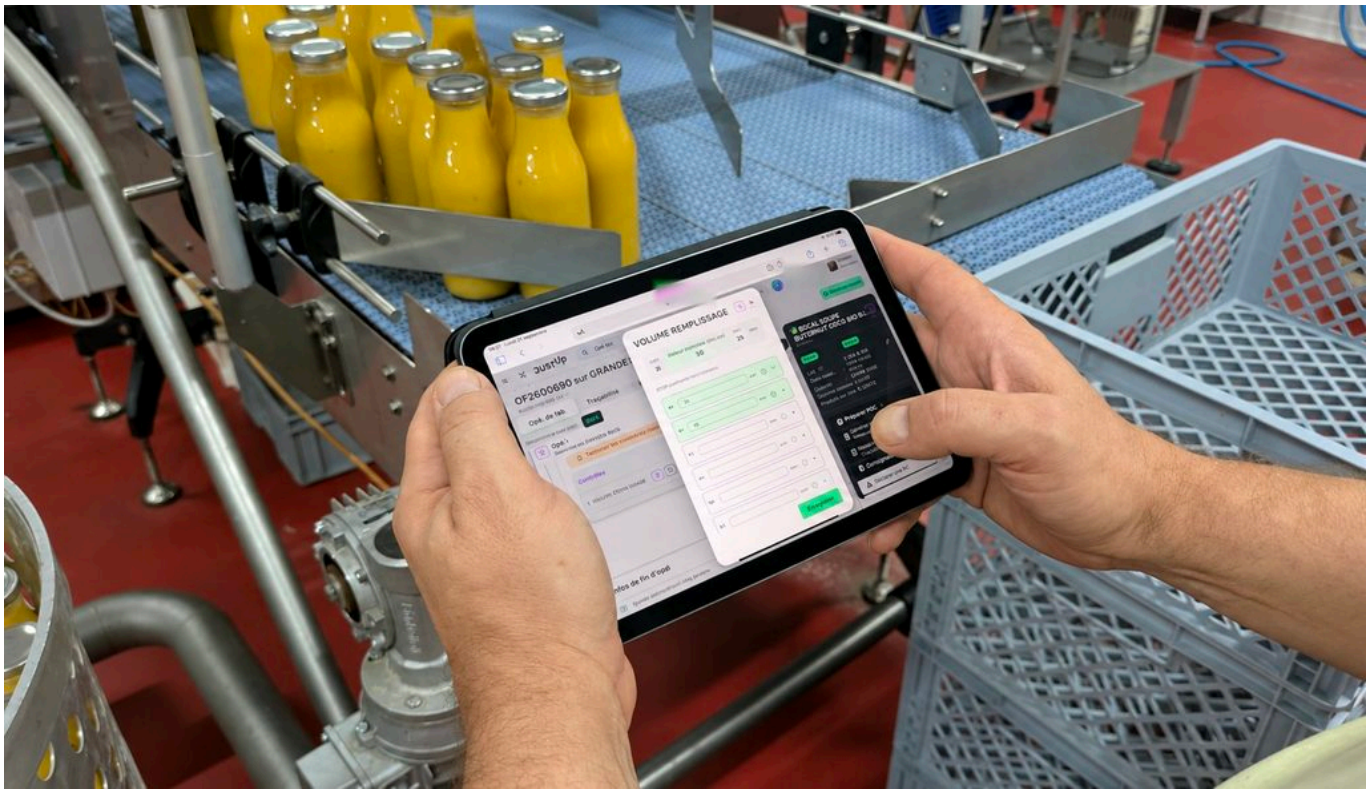
Ecrit par le 2 novembre 2026

« Nous sommes partis du cœur du métier pour concevoir un outil réellement adapté aux petites entreprises. »

Pierre Nicole

Changement de paradigme

Pendant une dizaine d'années, le jeune entrepreneur a développé, pour Stolpi, un système interne destiné à suivre l'activité de l'entreprise. Celle-ci, créée en 1993 par son père, Vincent, sous le nom de Vincypack, avait connu une période particulièrement délicate. En 2012, après la perte d'un client représentant près de 80 % du chiffre d'affaires, Pierre Nicolet reprend les rênes et entreprend de relancer l'activité. Le chiffre d'affaires passera de 600 000€ à près de 4M€. L'entreprise, installée à Bédarrides après la fusion de ses deux sites d'Avignon et de Bédarrides, fabriquait, notamment, des emballages et des sauces en doses individuelles. Elle sera finalement reprise par le groupe Gyma au printemps 2025.



Copyright JustUp

De Stolpi à JustUp

Au fil des années, le système conçu en interne s'aiguise pour devenir un véritable outil de pilotage. Il suit les lots, les recettes, les contrôles, les coûts et les opérations de production. Les auditeurs s'étonnent de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

la rapidité avec laquelle l'entreprise retrouve ses informations. Mais le logiciel reste intimement lié à Stolpi. Pour le rendre utilisable par d'autres entreprises, il faut repartir de zéro. Olivier Nicolet s'en charge. Après des études au Canada et une expérience chez l'éditeur CBA, il reprend le projet avec une approche de développeur. Yoann Masson rejoint ensuite l'aventure pour structurer l'architecture technique et renforcer la sécurité du système. Le résultat est un ERP -un progiciel de gestion intégré- conçu pour les petites et moyennes entreprises de transformation. Sa cible privilégiée : les structures d'un à quarante salariés, celles où le dirigeant passe de la production à la facturation plusieurs fois dans la même journée. « Une petite entreprise n'a pas moins de contraintes réglementaires qu'un grand groupe. Elle a juste moins de monde pour les tenir,» souligne Yoann Masson.

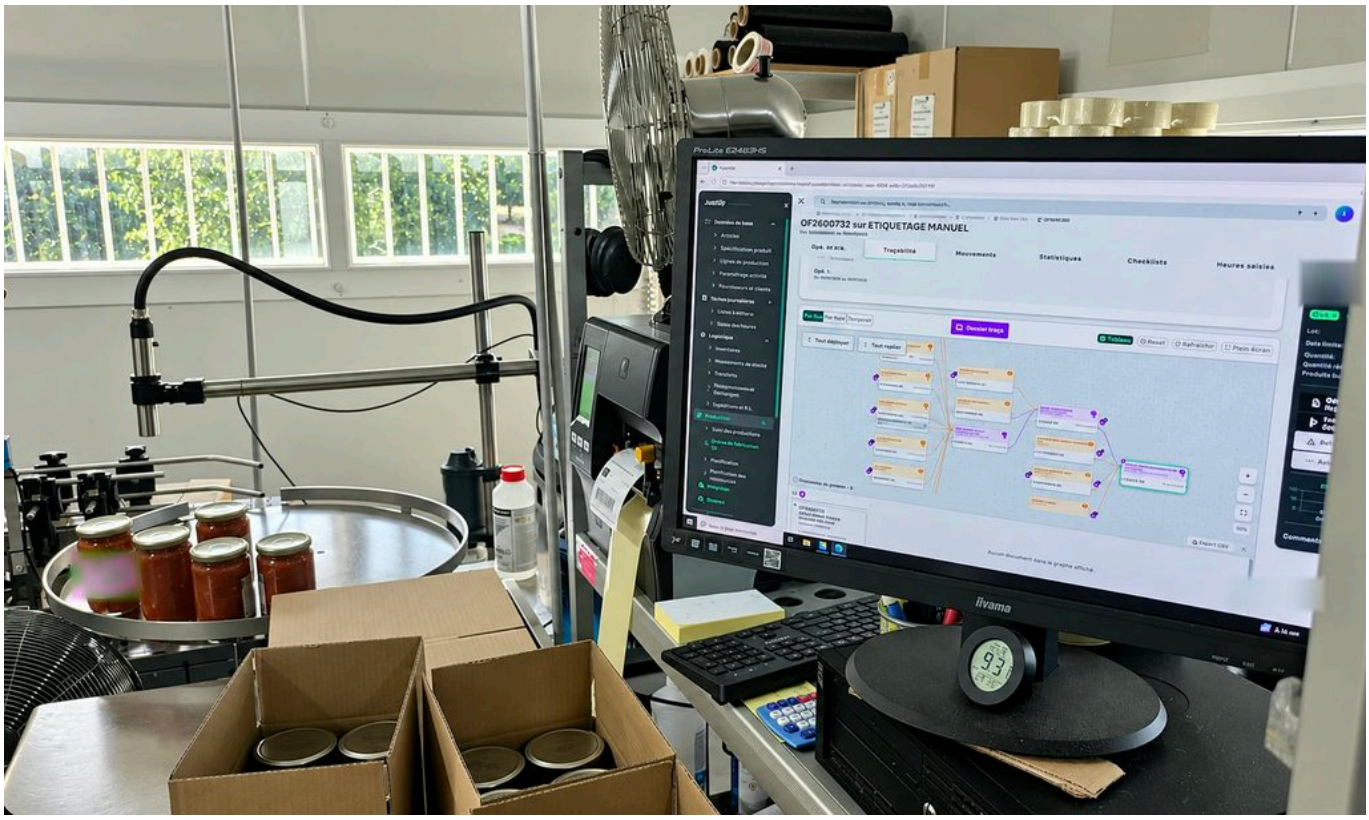
> **« Notre logiciel formalise le savoir-faire, assure la traçabilité et améliore la performance à chaque étape de la production. »**
>
> *Olivier Nicolet*

Moins de papier, plus de visibilité

JustUp suit un produit depuis l'arrivée des matières premières jusqu'à l'expédition. Les recettes, les stocks, les étiquettes, les contrôles et les coûts sont regroupés dans un même environnement. Dans l'atelier, les opérateurs saisissent directement les contrôles sur une tablette. Les données sont signées, horodatées et immédiatement exploitables. Plus besoin de noter une mesure sur un bout de papier avant de la recopier au bureau. Le logiciel peut aussi reconstituer le parcours d'un lot en quelques clics : fournisseur, quantité reçue, fabrication, consommation et livraison. Une source immédiate et précieuse d'information lors d'un audit, notamment dans les entreprises certifiées bio. La conserverie Bloc, à Carpentras fait partie des entreprises qui ont contribué à éprouver l'outil. Cette structure spécialisée dans les soupes et les sauces de légumes bio illustre précisément le public visé : une équipe réduite, mais des exigences industrielles et réglementaires complexes, importantes et bien réelles.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Copyright JustUp

L'intelligence artificielle sans délocaliser les données

JustUp mise également sur une intelligence artificielle intégrée, baptisée Justy. Reliée à plus de 150 outils métier, elle lit un bon de commande, propose une commande fournisseur, rappelle un contrôle ou, encore, analyse les performances de production, tout cela en temps réel. L'utilisateur garde toutefois la main : l'IA demande confirmation avant toute écriture. Les données, elles, sont hébergées en France. Les trois associés assurent également que leur propre infrastructure est utilisée pour éviter que les informations sensibles ne transitent par des hébergeurs étrangers : Les petites entreprises formalisent leur savoir-faire sans perdre le contrôle de leurs données. Autre bénéfice : Les recettes et les réglages ne restent plus dans la mémoire d'un seul salarié et deviennent transmissibles.

> **« Pour une petite entreprise, intégrer rapidement les bons outils peut faire la différence entre subir sa croissance et la maîtriser. »**
>
> *Pierre Nicolet*

Une offre adaptée aux petites structures

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

L'abonnement démarre à 50€ par mois, auxquels s'ajoutent 1,20€ par utilisateur et par jour d'utilisation réelle, ainsi que 4,95€ par ligne de production et par jour de fonctionnement. Sans engagement.Une manière, pour JustUp, de tenir compte des rythmes irréguliers des petites unités. «Le logiciel doit s'adapter à l'activité de l'entreprise, pas l'inverse», se remémore Pierre Nicolet.Plusieurs ateliers utilisent déjà la solution, dont le premier depuis quatre ans. Après une longue phase de développement et de tests, JustUp engage désormais son lancement commercial. Désormais, Pierre et Olivier Nicolet et Yoann Masson travaillent à élargir leur réseau de clients et envisagent, à moyen terme, des débouchés dans la cosmétique, le textile ou la céramique.Partout où il faut transformer, contrôler et tracer. Mais l'agroalimentaire restera le point de départ, et la principale légitimité, de cette entreprise avignonnaise qui veut aider les petites structures à franchir le cap entre artisanat et industrie.

> **« Dans les crises, notre ADN consiste à saisir les opportunités et à en sortir plus forts. »**
>
> *Pierre Nicolet*

L'art de rebondir pendant le Covid

Nous avons l'habitude de transformer les crises en opportunités. C'est dans l'ADN de notre entreprise familiale : à chaque crise, nous avons su rebondir plus forts. Pendant la crise du Covid, notre activité reposait essentiellement sur la restauration. Lorsque celle-ci s'est arrêtée, le choc a été brutal. Nous avons néanmoins continué à faire fonctionner nos équipes et avons rapidement cherché des solutions. Nous nous sommes notamment associés à Eurenco pour conditionner du gel hydroalcoolique, alors très demandé. Pour obtenir les autorisations nécessaires, nous avons multiplié les appels, les courriels et les fax auprès de la préfecture et des services concernés, avec beaucoup de ténacité. Après plusieurs jours d'efforts, le préfet de Vaucluse nous a finalement contactés et a facilité la mise en relation avec Eurenco. Dès lors, l'opération a pu être organisée rapidement et efficacement. Cette activité nous a permis de préserver et même de renforcer nos équipes, de consolider notre trésorerie et de repenser notre communication et notre stratégie marketing. Lorsque les restaurants ont rouvert, nous avons ainsi pu relancer notre activité historique avec davantage de force et accélérer le développement de nouveaux projets.

Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Rencontre avec Christophe Drone d'AGIS, 1er employeur privé d'Avignon



C'est Yves Bayon de Noyer, l'actuel maire du Thor, qui avait créé cette entreprise de fabrication de plats cuisinés à Châteauneuf-de-Gadagne en 1987, à côté de l'usine Schweppes. Face au succès, il a dû s'agrandir, il a alors décidé de s'implanter en Courtine où le site a été inauguré en 2000 par Elisabeth Guigou, alors Ministre de la Justice.

Filiale du groupe LDC, le leader de la volaille en France avec des marques comme Maître Coq, Doux, Loué ou Le Gaulois, AGIS a deux autres sites en dehors d'Avignon, à Tarare (Rhône) et à Herbignac (Loire Atlantique) où sont confectionnés des plats asiatiques. Cabillaud aux épices douces, légumes et semoule, paupiettes de veau, sauce tomate et tagliatelle, acras de morue, rouleaux de printemps aux crevettes, hacaos à la vapeur, sauces nuoc mam et aigres-douces… Longue est la liste des 400 propositions culinaires qui figurent sur les catalogues, avec deux temps forts, les menus de fêtes de fin d'année (chapon au foie gras, terrine de gambas et bar, ravioles aux noix de St-Jacques, czssolette de parmentier de canard, dinde au porto et morilles, timbale de patates douces à la truffe) et les festivités du Nouvel an chinois avec des recettes exotiques inspirées d'Asie.

Ecrit par le 2 novembre 2026

En tout, AGIS compte 1 200 collaborateurs, dont un tiers en Courtine où Christophe Drone est arrivé en 2003. « Ici aujourd'hui, nous produisons 14 000 tonnes de nourriture par an, précise le patron du site avignonnais. Pour le groupe, ce sont globalement 40 millions de plats qui sont commercialisés dans la grande distribution au rayon traiteur (Grand Frais, Picard, Leclerc). Pour innover, pas moins de 20% du chiffre d'affaires de 209M€ d'Agis-Courtine sont investis dans le secteur Recherche & Développement où phosphore une dizaine de collaborateurs. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les produits proposés par AGIS. ©AGIS

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Une usine qui tourne sans interruption

Cet homme droit, direct, chaleureux a une philosophie de vie. « Etre vrai, humain, transparent. J'aime les gens plus que l'argent, je forme les salariés, je les accompagne, je les aide avec le service du personnel à trouver un logement, à tout faire pour qu'ils s'intègrent bien. L'usine tourne 24h/24, avec des rotations 5-13h, 13-21h, 21-5h, donc ils se lèvent tôt, ils participent au succès de nos produits, nous nous devons de les respecter. » Comme les produits AGIS sont plébiscités par les consommateurs, en 2025, 80 CDI ont été signés pour renforcer les équipes avignonnaises.

Au fil des ans, des millions d'euros ont été investis dans la construction de nouveaux bâtiments et nombre de travaux de modernisation ont été menés, amélioration des conditions de travail avec davantage de mécanisation pour soulager la tâche des salariés, réduction de la consommation d'eau, d'électricité, de gaz, des emballages, valorisation des déchets, décarbonation, politique de RSE (responsabilité sociétale, environnementale et économique). Pour cet entrepreneur, l'important est de conserver l'humain au coeur de tout, d'évoluer sans perdre son âme ni son identité. Au sein du groupe LDC, 347M€ par an sont réinjectés dans l'outil de production et 83M€ reversés aux salariés sous forme de primes d'intéressement et de participation.

Même si les journées ne font que 24h, Christophe Drone réussit à collaborer aussi avec d'autres structures qui gravitent dans l'éco-système agro-alimentaire (IFRIA, ARIA Sud, ISEMA, Lycée Agricole Pétrarque, CTPCA, Food'In Provence, dans le secteur d'Agroparc). Il préside aussi Ressources (Optimisation des Ressources Humaines) et surtout la Fédération Française des GEIQ (Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification) dont le but est d'insérer durablement les personnes éloignées du marché du travail. « Avant, j'étais à la tête du GEIQ de Provence Alpes Côte d'Azur, il y en a 19 dans la Région Sud. Chaque année, des hommes et et femmes retrouvent un emploi, dans l'agriculture, le bâtiment, le service à la personne ou le secteur de l'automobile. Les chiffres sont éloquents : on enregistre 75% de sorties positives du chômage, c'est le meilleur taux de France et trop peu de gens le savent. Donc nous sommes solidaires, nous leur tendons la main, nous les formons et nous leur rendons le sourire ».

Avec des valeurs fortes, un engagement à toute épreuve, des semaines de 2 x 35h, Christophe Drone compte encore longtemps faire rayonner les produits de la marque AGIS, 'Explorateur et gastronome' et conjuguer travail et humanisme.

McCormick-Ducros renforce son titre de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

géant mondial des saveurs



McCormick renforce son titre de géant mondial des saveurs avec l'arrivée dans son giron d'Amora, Knorr, Maille et Maïzena. Tout cela grâce à une 'combinaison' avec le britannique Unilever qui se sépare de son pôle alimentaire pour se concentrer sur l'hygiène, le bien-être, le soin (Dove, Signal, Rexona, Monsavon) et les lessives (Skip, Omo, Persil, Coral, Cif, Lux).

« Ce sont des jolies marques, connues depuis longtemps. En plus, cela nous permettrait d'étendre notre présence sur d'autres catégories et d'autres géographies, comme l'Allemagne, l'Europe du Nord et l'Asie » commente Arnaud Ronssin, le directeur général du groupe McCormick, présent dans le Vaucluse avec 600 salariés sur les 3 sites d'Avignon, Carpentras et Monteux.

Success-story familiale en Vaucluse

Ducros en Vaucluse c'est l'histoire d'une success-story familiale qui remonte à 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros. Ils vendent leur entreprise spécialisée dans les herbes de Provence et épices à Eridiana-Beghin-Say en 1992. Puis le groupe américain McCormick l'acquiert en 2 000, au moment où est lancée la construction du siège sur le site d'Agroparc, entre oliviers, romarins et lavandes.

Aujourd'hui, avec ce nouveau 'big-deal', McCormick versera 15,7 milliards de dollars à Unilever. « Les discussions sont en cours et nous attendons que l'autorité de la concurrence statue d'ici 2027″ précise le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

jeune patron de McCormick France et Angleterre.



Les nouveaux modèles de grands moulins de 18 centimètres. Crédit : AB

Développement de la R&D

Moutarde Amora, mayonnaise Maille, soupes Knorr, fleur de maïs de Maïzena pourraient donc élargir la gamme de Ducros dont l'innovation est l'ADN. « Chaque année nous proposons des nouveautés, une trentaine en 2025 grâce à notre service Recherche et Développement dont le budget est passé de 2,5% à 3,6%, ajoute Arnaud Ronssin. Par exemple, nous avons lancé des grands moulins élégants de 18 centimètres, à poivre, à sel de l'Himalaya, à 'sel fou' (piment, thym, paprika), à sel de Guérande. On peut les mettre sur la table alors que les anciens restaient dans les placards ou sur les étagères de la cuisine. »

Marques préférées des Français : Ducros et Vahiné poursuivent leur ascension

Ducros et Vahiné ont encore progressé dans le classement 2026 de l'observatoire des marques préférées des Français. Ducros passe ainsi de la 33e place en 2025 à la 28e cette année. Du côté de Vahiné, la progression est encore plus importante en passant du 37e rangs en 2025 au 29e rang en 2026.

Ducros à la mode Air fryer

En phase avec l'air du temps, Ducros a sorti des préparations pour accommoder à toutes les sauces viandes, légumes et poissons panés cuits à l'Air fryer ou autre Croustifryer. La truffe aussi à sa gamme avec des mélanges au sel, à l'ail, comme pour le risotto. Des sachets d'oignons frits sans huile de palme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

aussi proposés aux consommateurs. La sauce pimentée ‘Cholula’ est vendue en bocaux avec des propositions pour le guacamole et la fajita.
Avec ces parfums, ces saveurs, ces épices, en restant dans sa cuisine on voyage au Maroc, en Thaïlande, en Inde, au Mexique, en Italie, avec des effluves de couscous, de curry, de colombo, de massalé, de marjolaine…



Vahiné : un peu de douceur dans un monde de brute
La seconde branche de McCormick, toute en douceur, Vahiné, elle aussi innove dans le secteur pâtisserie. Avec un nouvel emballage sous vide pour la vanille bourbon de Madagascar grâce à un zip refermable pour qu’elle conserve sa fraîcheur, longtemps après son ouverture. « Nous parlons aujourd’hui de desserts au sens large, de préparations pour tous types de desserts, crumbles, crèmes brûlées, brownies, génoises, cakes, financiers aux amandes, panna cota coco et mangue passion, avec des recettes-maison, comme pour la crème glacée à la fraise, qu’on peut réaliser même sans sorbetière », précise Arnaud Ronssin.

Le Covid a relancé la cuisine à la maison
Lui qui a pris ses fonctions fin janvier 2023 à Avignon, a connu d’abord une progression du chiffre d’affaires de McCormick à l’époque du Covid, quand chacun s’est mis à cuisiner à la maison, confinement oblige. Puis, ralentissement avec la guerre en Ukraine, inflation, problèmes de livraison des matières premières, augmentation du coût de l’énergie et des transports. Le groupe a repris des couleurs en France en passant de 370M€ en 2022 à 404M€ en 2023 et des volumes en progression de +5,5%.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



« En 2025, nous avons affiché un chiffre d'affaires de +5,7% et pour 2026 on estime qu'il va être de +3,3%, une progression de + 10M€ par an. » Ce qui n'est pas si mal quand on constate que le coût des emballages, du gas-oil, de la main d'œuvre flambe. « Certes notre CA est en hausse, mais l'inflation aussi, la production aussi, par conséquence notre marge se resserre. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Arnaud Ronssin, le directeur général du groupe McCormick. Crédit : Andrée Brunetti/L'Echo du mardi

> « Il faut circonscrire la production à une aire précise en Provence pour éviter de retrouver sur le marché des pseudo-herbes de Provence qui viennent en fait d'Afrique du Nord, d'Asie ou de Pologne. »
>
> *Arnaud Ronssin, le directeur général du groupe McCormick*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Arnaud d'accord avec Arnaud
Un nouveau cheval de bataille se dessine pour Arnaud Ronssin, avec un autre Arnaud, Montebourg. L'ancien ministre devenu entrepreneur en créant la marque de miel Bleu, blanc, ruche, puis La Compagnie des amandes. De passage récemment à Avignon, il a évoqué le cas des « Herbes de Provences » qu'il faut absolument protéger.

« On est d'accord tous les deux. Il faut circonscrire la production à une aire précise en Provence pour éviter de retrouver sur le marché des pseudo-herbes de Provence qui viennent en fait d'Afrique du Nord, d'Asie ou de Pologne et dont la qualité est loin d'être garantie. »

Ensemble, ils se sont rendus au Ministère de l'Agriculture pour défendre ce dossier. Mais la procédure risque d'être longue, très longue avec toutes ces normes, ces règlements français qui se superposent aux injonctions européennes. Un mille-feuilles de paperasses qui aura du mal à freiner nos fringants entrepreneurs.

Comment McCormick-Ducros se décarcasse pour l'économie vauclusienne

---

Châteauneuf-du-Pape : la Chocolaterie Castelain se décarcasse pour faire fondre sa clientèle pour Pâques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Avec Noël, c'est l'un des deux temps forts de l'année pour la Chocolaterie Castelain et la boutique frôle le péché de gourmandise. En plus, le prix du cacao qui avait atteint des sommets himalayens en mai dernier à 11 200€ la tonne… (« Cho cho cho ka ka o » comme le chantait Annie Cordy), est – fort heureusement – redescendu à 2 931€ en février, une baisse partiellement répercutée sur les prix en ce moment avec -10% à la caisse.

Avec Morgane David, chargée de la communication, Rémi Hutin, le directeur de la boutique insiste : « Chez nous, l'assortiment varie d'une saison à l'autre, il évolue en permanence. Globalement, nous avons plus de 500 références de chocolats toute l'année, plus une centaine de propositions pour Pâques une autre pour les fêtes de fin d'année. Sans oublier les 200 offres en épicerie fine et la centaine en cave (vins, bières, spiritueux, champagnes, cafés et thés).

Après deux saisons de crise qui ont durement frappé le secteur, en raison de récoltes catastrophiques qui ont drastiquement réduit le rendement des cacaoyers, il semble rebondir. Chez Castelain, on parle de « retour à la stabilité, même si le chocolat n'est pas une denrée alimentaire essentielle mais un moment plaisir, un p'tit truc en plus. »

Préparation pour Pâques

Pour Pâques (30% du chiffre d'affaires annuel), quelques innovations en rayon de l'établissement refait à neuf, embelli et agrandi il y a 2 ans, pour ses 30 ans, avec une terrasse ombragée qui accueille clients habituels et cars de touristes venus du monde entier. Une rénovation à 2,8M€. « En ce moment, nous proposons des oursons en guimauve artisanale fabriqués ici, dans notre atelier, mais aussi une tablette généreuse XXL de 150 grammes amande-cranberry, lait-biscuit ou amande-fleur de sel. Également des tablettes fourrées au praliné à la pistache ou à la noisette », précise Rémi Hutin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Tout au long des rayons, les tentations ne manquent pas. Pâtes à tartiner, tablettes bio, coffrets prestige, ballotins, Palets des Papes au marc de Châteauneuf, noix de cajou enrobées de chocolat, assortiment billes de céréales, sucettes-cœurs, nougatines. En plus du sucré, miel, pâte de coing, calissons, nougat, jus de pêche et de poire, biscuits de la maison Le Beau Geste, vin doux naturel de Rasteau, place aussi au salé, chips, terrine de morilles, également huile d'olive du Clos Saint-Michel voisin. Mais aussi bouteilles des domaines viti-vinicoles réputés comme Amadieu de Gigondas, Beaurenard et la Cuvée des Cassagnes de Château La Nerthe à Châteauneuf. En rayon aussi, des bières artisanales fabriquées à Cairanne, Boc, ou à Bouillargues, au Sud-Est de Nîmes, La Barbaude. Sans oublier du thé et du café.



Assortiment de tablettes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Une caverne qui regorge de tentations sucrées et salées pour les gourmands

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Labellisée, certifiée, engagée sur le plan social, sociétal et environnemental depuis 10 ans grâce à Laurence Castelain, la fille du fondateur, puis sous la houlette du PDG Lionel Dosne depuis 2018, la maison a encore de beaux jours devant elle, quelle que soit la saison et quels que soient les goûts des gourmands.

Un Air d'Ici change de marque avec YooNuts

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



La société Un Air d'Ici qui propose une large gamme de fruits secs bio en vrac a été créé par Franck Bonfils il y a 25 ans. Elle a connu une magnifique réussite depuis avec une présence dans pas moins de 3 500 points de vente. Pour continuer son développement, le PDG fondateur a décidé de changer de marque avec YooNuts.

« L'histoire d'Un Air d'Ici est un peu comme l'histoire d'un chanteur inconnu. Tout le monde adore le morceau et le chante matin mais ne retient pas le nom du chanteur. L'histoire de mon entreprise ressemble un peu à cela, à savoir être apprécié et consommé par des millions de consommateurs français sans marque connue. Nous avions un cruel manque de notoriété avec nos marques Juste bio et Manger juste », explique Franck Bonfils. Depuis 25 ans, l'entreprise investit dans la création de filières, sur des produits locaux et sur le marché du bio, avec pour votre objectif d'éviter le gaspillage au sens large. « Juste Bio, notre marque, était selon moi réducteur. Nous avons une autre histoire à raconter. Notre autre marque, Manger Juste, avait aussi un coté moralisateur auprès du consommateur. Nos produits secs bio et peu transformés parlent d'eux-mêmes en termes de message alimentaire pour les consommateurs. Il faut également dire que notre mode de distribution, à savoir le vrac, a été un facteur important de ce manque de notoriété. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

YooNuts lancée en mars

Une nouvelle marque a ainsi été créée, à savoir YooNuts. Le message est le suivant : c'est bon et très bon pour la santé, au goût et pour l'environnement. Quand le consommateur a sur sa liste de courses des amandes en vrac, il ne porte pas attention à une marque. « Nous voulons signer ce fruits sec bio, local, transformé à Carpentras et issu de filières maîtrisées avec cette marque. Je voudrais que les consommateurs s'attachent à YooNuts, comme le prénom de quelqu'un de bien. L'idée du nom m'est venue l'été dernier avec 'nuts' pour symboliser les produits que nous vendons et 'yoo' qui symbolise le bon et très bon avec les deux O et le 'you' synonyme d'appartenance. »



La société propose une gamme de 173 produits dont des pâtes à tartiner. ©YooNuts

Une seconde innovation technologique

« YooNuts sera du vrac différemment. Nous avons créé une nouvelle technologie dans ce mode de distribution. Nous avons désormais une cartouche totalement hermétique qui garantit la fraîcheur du produit. Elle permet une zone de communication agrandie auprès du consommateur sur laquelle on va pouvoir parler de la marque et de ses engagements. » La seconde innovation technologique a été le rajout sur ces cartouches d'une poignée doseuse qui permet d'éviter la surprise d'avoir trop pris de produit. Cette dernière permet de maîtriser le flux, avec des dosages allant de 30 à 100 g. Elle est reliée à un écran, permettant au consommateur de voir en temps réel le poids et le prix. La troisième innovation est un lien entre la poignée et la balance permettant d'éditer le bon produit, évitant ainsi les erreurs et la fraude en magasin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Un task force en magasin

Pour accompagner ce changement, l'entreprise qui emploie déjà 200 personnes en merchandising lance une task force de 100 personnes supplémentaires qui vont aller dans les magasins remplacer tous les frontons et toutes les étiquettes. « Nous allons également nous atteler à raconter l'histoire de la marque sur les réseaux sociaux. En 2027, nous mènerons également une campagne de communication. »

Chiffres :
– Chiffre d'affaires 2025 : 85 millions d'euros avec une croissance de + 20 % versus 2024
– 160 collaborateurs
– 300 000 trémies installées dans les magasins permettant de vendre les fruits secs en vrac
– Gamme de produits : 130 références en vrac, 34 références en sachets 9 références en purées et pâte à tartiner

---

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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, ingénieure 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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, entres 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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 a 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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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. »