Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Un DG pour accompagner le développement de Charles & Alice





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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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. »

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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.

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

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 fabricant 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

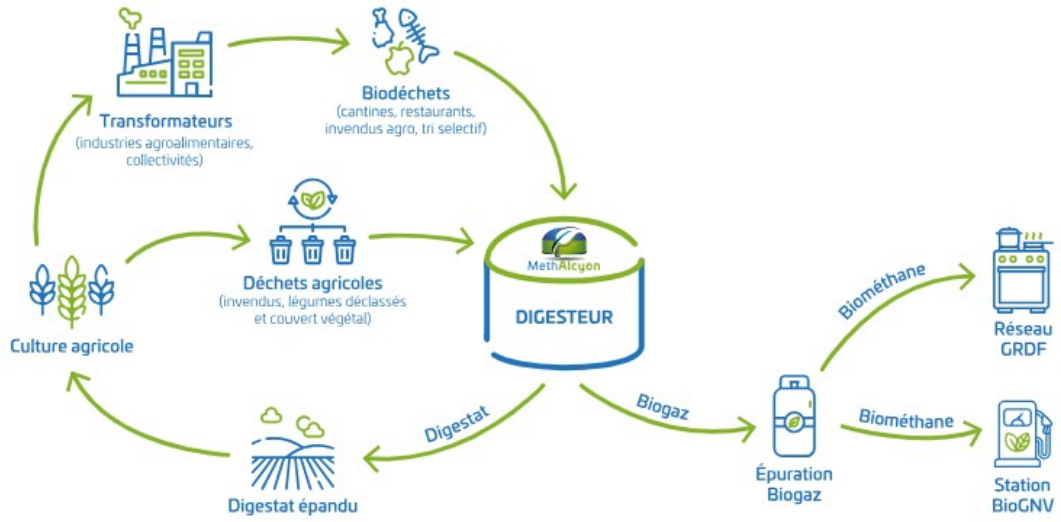


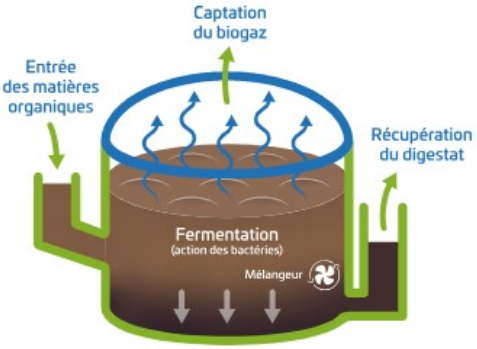
Cindy Coq, Benjamin Favalier et Jérémy Lacousse, porteurs de l'implantation d'un site de méthanisation : MéthAlcyon ont organisé une concertation préalable du public pour son installation au lieu-dit La Tapie à Mondragon, à une distance minimale de 200m de toute habitation.

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 de140 participants ; Une visite de site de méthanisation à Romans-sur-Isère avec 5 participants ; Un stand mobile sur les marchés locaux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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

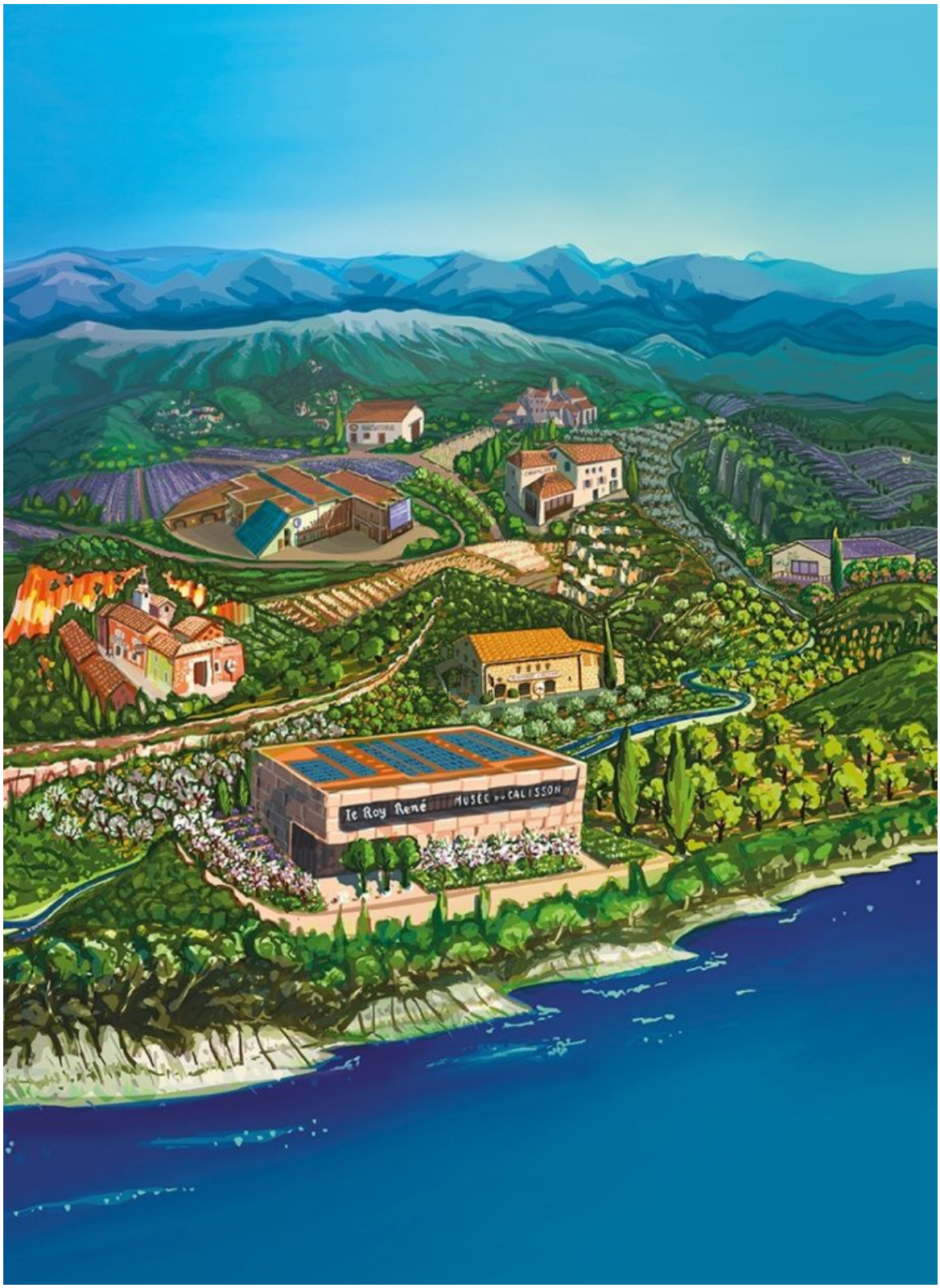
Mondragon, Concertation publique pour l'installation d'une unité de méthanisation

---

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

l'écho du mardi
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

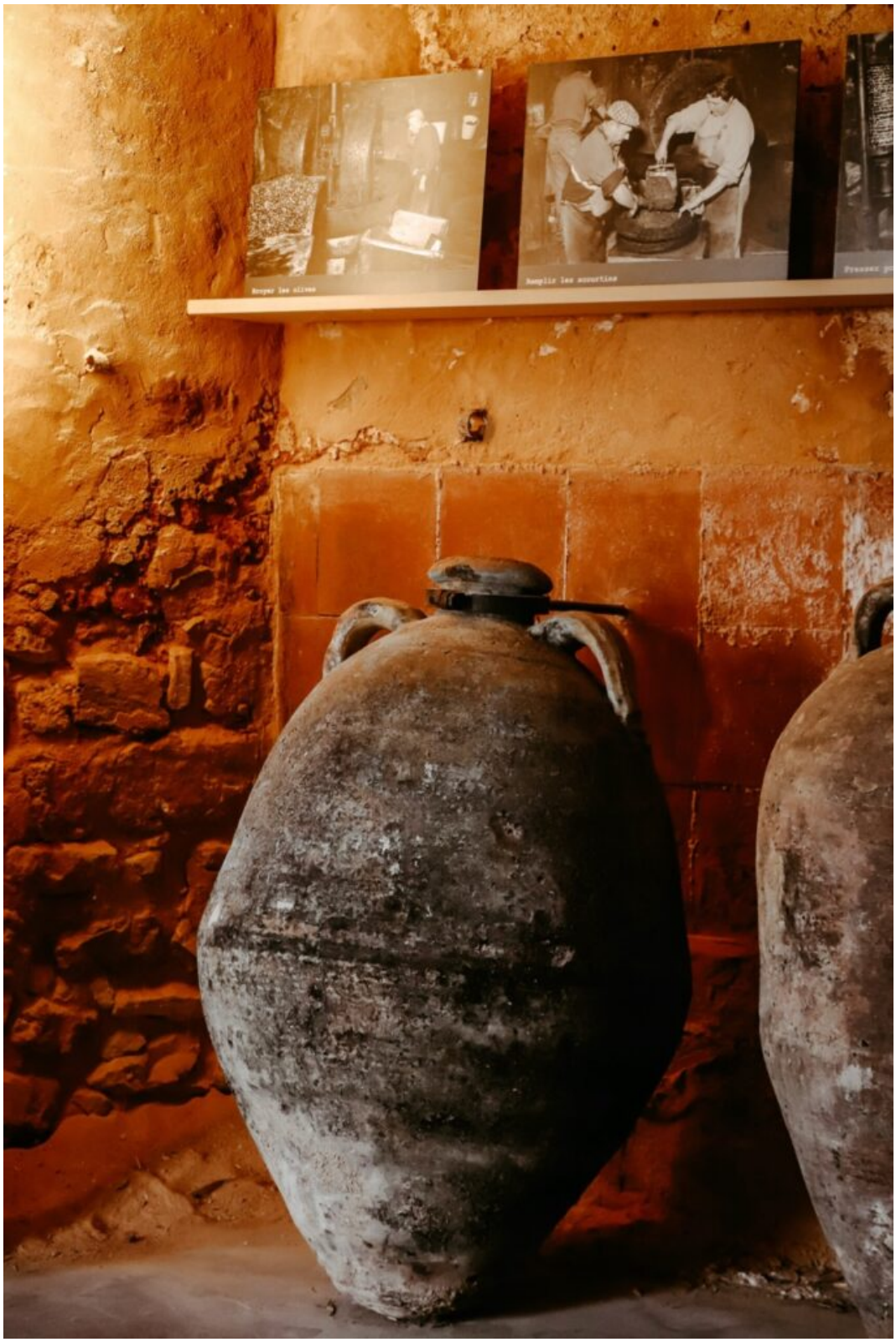
Le Groupe Territoire de Provence, qui rassemble des entreprises et manufactures provençales de l'agroalimentaire, a développé un circuit éco-touristique pour découvrir ces dernières. Et ce tour fait notamment étape dans une entreprise vauclusienne.

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 situés 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 Brémond 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

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



Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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 baptisées '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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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.

l'écho du mardi
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



©Charles & Alice

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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



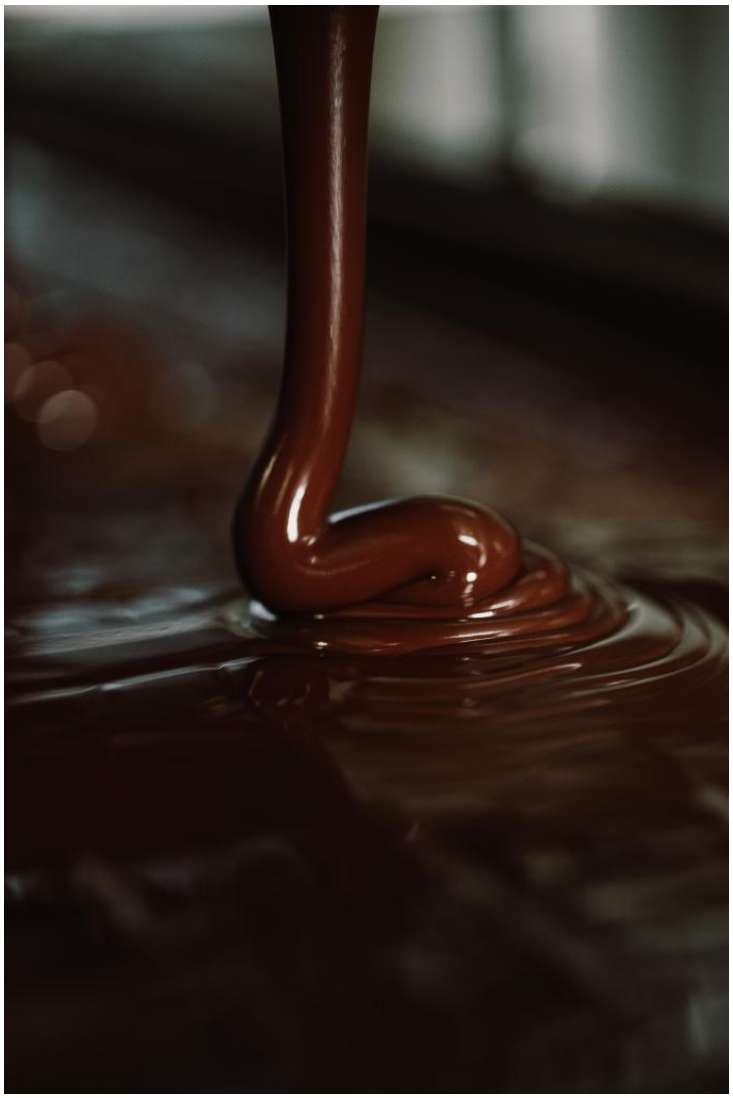
Kaoka est une entreprise familiale, pionnière de la bio équitable spécialiste du cacao, basée à Carpentras. Elle a été fondée en 1993 par André Deberdt, militant bio de la première heure. Guy, son fils a pris la succession. L'entreprise est en croissance malgré un marché du chocolat très complexe.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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



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

Quatre filières créées

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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

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

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



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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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

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

Divers créneaux de distribution

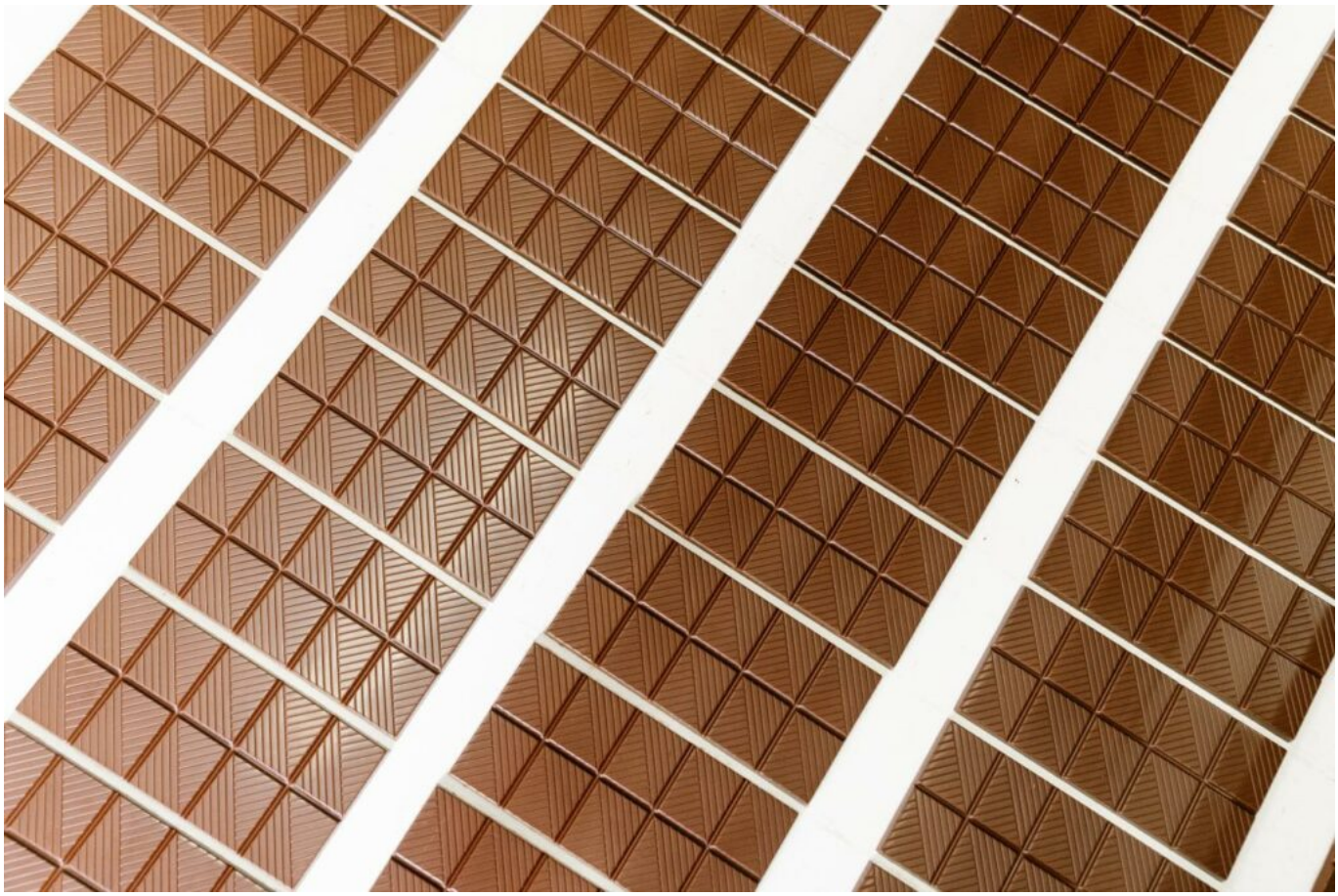
L'entreprise vend principalement aux magasins spécialisés en bio, comme les Biocoops. Elle travaille également avec des industries qui fabriquent du chocolat premium en leur vendant de la poudre de chocolat ou des pépites. Enfin le troisième créneau concerne les pâtissiers-boulangers-chocolatiers. «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

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

Olivier Muselet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



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

(Vidéo) Le Grand Avignon prône le bien

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

manger avec le festival ‘Bien Bon’



Après une 2nde édition remplie de succès avec 15 000 participants en 2024, le festival ‘Bien Bon !’, organisé par le Grand Avignon, revient du 15 au 21 septembre prochains pour célébrer les acteurs de l’agroalimentaire, le terroir, le bien manger, le bien boire et le bien vivre ensemble.

« C’est une manifestation que j’attends chaque année avec gourmandise », a commencé par dire Joël Guin, président du Grand Avignon. Après deux premières éditions couronnées de succès, le festival ‘Bien Bon !’ revient en septembre. Durant une semaine, le territoire va briller au travers de ses producteurs, ses chefs, ses artisans et ses lieux d’exception.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

En tout, ce sont plus de 100 acteurs de la filière agroalimentaire qui seront impliqués dans cette nouvelle édition qui promet des temps forts festifs et gourmands, mais aussi de mettre en lumière les savoir-faire et les talents du territoire et du terroir. « Bien Bon consacre le partage et la convivialité au service du territoire et de ceux qui le font vivre », a poursuivi le président de l'Agglomération.



Joël Guin lors de la présentation de la 3e édition de 'Bien Bon !' au restaurant Bibendum à Avignon. ©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

Un événement aux quatre piliers

Cet événement annuel, devenu une institution au sein des communes du Grand Avignon, s'articule autour de quatre grands principes :

- Un événement populaire,
- un événement qui a du sens,
- un événement fédérateur,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

- un événement qui fait rayonner le territoire.

> « Bien Bon est un concentré de goûts, de fête, de découvertes et de retrouvailles. »
>
> *Joël Guin*

Tout d'abord, il se veut un événement populaire, qui touche non seulement les seniors en maison de retraite, mais aussi les étudiants, les enfants, et tout autre public. Il se veut aussi un événement qui a du sens, un événement qui met en avant les acteurs locaux qui prônent le bien manger afin de sensibiliser le public aux bonnes pratiques, que ce soit en termes d'alimentation, de consommation, mais aussi de tri.

Cette semaine se veut aussi fédératrice, avec des moments forts qui réunissent et où le partage est le maître-mot. Enfin, cet événement se veut un ensemble de rendez-vous qui fait rayonner le territoire, que ce soit au travers des acteurs de la filière agroalimentaire, ou bien des lieux choisis pour les différents temps forts.

Un événement engagé

En proposant ce festival autour du bien manger, le Grand Avignon ne veut pas seulement mettre en avant le local, le sain et le gourmand le temps d'une semaine. L'Agglomération veut engager une réelle sensibilisation auprès des publics pour leur apprendre à respecter sa santé à travers le bien manger tout en respectant les producteurs, artisans, et chefs locaux en consommant en circuit court vers un meilleur respect de l'environnement.

De plus, l'événement se veut aussi exemplaire dans son organisation. Cela passe par la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, la promotion des mobilités douces, la valorisation des productions locales, ou encore la sensibilisation au tri.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Sept chefs s'engagent dans ces rendez-vous gourmands

Comme pour chaque édition, des chefs se mettent au service de l'événement pour partager leur savoir-faire, mais aussi leur engagement en faveur d'une consommation locale qui se traduit notamment à travers leur cuisine.

« On est très fiers de participer à cet événement qui fait rayonner la région et qui est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

accessible à tous. »

Maxime Chenet

Cette année, ils seront sept à concocter des repas et délivrer leurs secrets au public : Florent Pietravalle de la Mirande, Maxime & Serge Chenet de la Maison Chenet, Mathieu Desmarest de Pollen, Bibendum et Tribu, Patrice Leroy, formateur à l'École hôtelière d'Avignon, Christophe Chiavola du Prieuré, mais aussi Glenn Viel de L'Oustau de Baumanière.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Serge Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Patrice Leroy

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Maxime Chenet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Mathieu Desmarest

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Glenn Viel

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

Ecrit par le 2 novembre 2026



Florent Pietravalle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Christophe Chiavola

©Anthony Beignard / Grand Avignon

Le défi des foodtrucks

La semaine débutera le 15 septembre avec un rendez-vous très attendu : le Défi Foodtrucks. Après

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Rochefort-du-Gard et Vedène durant les précédentes éditions, c'est au tour de Villeneuve-lès-Avignon de devenir un lieu de compétition le temps d'une soirée.

Les meilleurs cuisiniers de la street food locale devront s'affronter en suivant la charte 'Bien Bon !' devant un jury de chef, notamment composé de Christophe Chiavola, Maxime & Serge Chenet, Patrice Leroy, mais aussi Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023. Cinq prix seront décernés lors de cette soirée.
Lundi 15 septembre. De 18h à 22h. Entrée libre et gratuite. Place Charles David. Villeneuve-lès-Avignon.

Quand l'opéra et la gastronomie se rencontrent

Le 16 septembre, le chef étoilé Christophe Chiavola préparera un repas au sein du majestueux Opéra du Grand Avignon à l'occasion de l'événement exclusif et inédit Opéra-Bouffe. Cette soirée prestigieuse et festive se fera sur le thème des années folles.

Organisé en partenariat avec Inter Rhône, ce rendez-vous mêlera spectacle et gastronomie, avec les convives installés sur la scène et les artistes qui chanteront, danseront et feront de la musique autour d'eux et dans l'espace normalement réservé au public.
Mardi 16 septembre. 19h30. 150€ (réservation en ligne). Opéra Grand Avignon. Place de l'Horloge. Avignon.

Des aventures gustatives

Les 17 et 20 septembre, le festival proposera les Tours des gourmands, des épopées gustatives dans divers lieux du Grand Avignon, à la découverte des savoir-faire et des meilleures adresses du territoire au travers de boucles qui se feront à pied ou à vélo.

Le public pourra notamment découvrir les bonnes adresses de Velleron, le clan des vignerons de Rocca Maura, les gourmandises de Villeneuve, les vins et chocolats d'Avignon, les saveurs responsables de l'ECOMIN d'Avignon, la Barthelasse, ou encore la ceinture vert d'Avignon.
Mercredi 17 et samedi 20 septembre. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). Grand Avignon.

Une conférence culinaire

Le 18 septembre, le chef Glenn Viel donnera une 'conférence alléchante' à Vedène, accompagné par la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Membre emblématique du jury de l'émission télévisée *Top Chef*, il donnera sa vision d'une cuisine moderne et durable, qui valorise les produits locaux et place la responsabilité environnementale au cœur de l'assiette.
Jeudi 18 septembre. 19h. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). L'Autre Scène. Avenue Pierre de Coubertin. Vedène.

Une fête du goût et du terroir

Le 19 septembre, le marché agricole de Velleron va se transformer en véritable Place des gourmands

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

avec un marché des producteurs, des dégustations de vins du Grand Avignon, des foodtrucks, le tout dans une ambiance musicale et conviviale.

Un temps fort viendra animer la soirée : le championnat d'aïoli, qui sera animé par les Maîtres Cuisiniers de France.
Vendredi 19 septembre. De 18h à 22h30. Entrée libre et gratuite. Velleron.

Les coulisses du bien manger

Les 15, 16, 18 et 19 septembre, le Grand Avignon vous proposera de découvrir l'envers du décors en allant à la rencontre des acteurs de l'agroalimentaire.

Des visites thématiques seront organisées pour rencontrer ceux qui façonnent notre façon de produire, transformer et déguster. Ces coulisses permettront de mieux comprendre l'alimentation de demain avec la découverte notamment de la Distillerie Manguin, de la Maison Fillière, ou encore des startups gourmandes de Créativa.
Lundi 15, mardi 16, jeudi 18 et vendredi 19 septembre. Gratuit sur réservation (billetterie en ligne). Grand Avignon.

Les cantines et cuisines animées

L'année dernière, l'événement des 'cantines et cuisines animées' avaient permis l'élaboration de 10 000 plateaux repas distribués dans les cantines, restaurants universitaires, maisons de retraite, entreprises et centres sociaux du territoire.

Cette année, le menu de ces repas sera élaboré par Serge Chenet et Patrice Leroy. Un grand repas sera aussi partagé à la Ferme Semailles, organisé avec les centres sociaux.

De plus, cette année, 200 box seront offertes aux étudiants du territoire par le Crous. Ces box seront composées d'un menu de chef à concocter chez soi, de produits locaux et de plusieurs recettes.

La surprise des chefs

Comme chaque année, le festival se terminera en beauté avec la Surprise des chefs, trois déjeuners dans trois lieux d'exception du Grand Avignon, à savoir la Distillerie Manguin à Avignon, le Clos des Sources à Roquemaure, et le Domaine de Rodolphe à Morières-lès-Avignon. Les menus seront élaborés par Florent Pietravalle, Mathieu Desmarest et Maxime Chenet pour 38€ par adulte et 25€ par enfant.
Dimanche 21 septembre. 12h. Réservation en ligne. Grand Avignon.

Ainsi, tout le monde pourra profiter de ces rendez-vous culinaires qui rythmeront la semaine du 15 au 21 septembre. Toutes les réservations se font sur le site de Bien Bon !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Food'In : l'énergie au cœur des débats du Congrès régional de l'Agroalimentaire à Avignon



Ils étaient tous là pour ce congrès annuel organisé par le réseau Food'In. Les représentants de l'ARIA (industrie alimentaire), le CRITT (centre technique) et l'IFRIA (institut de formation) mutualisent leur savoir-faire, leur expertise et leurs moyens pour une alimentation saine et souveraine.

Il faut dire que l'agroalimentaire est une composante majeure avec 3,9% du PIB, un chiffre d'affaires de 8Mds€, 87 000 emplois, et l'an dernier sur 32 000 embauches, 45% l'ont été en CDI. Et la Région Sud occupe la 2ème position en France par le nombre d'établissements dédiés aux boissons (vin notamment) et à la transformation et conservation des fruits et légumes et autres plats préparés et condiments. En Vaucluse, ce secteur occupe 30% des emplois contre 21% dans l'Hexagone. Citons : Campbell (soupes au Pontet), McCormick (herbes, poivres, épices, sauces, aides à la pâtisserie à Carpentras, Monteux et Avignon), Agis (plats cuisinés en Courtine), Soleco (salades Florette à l'Isle-sur-la-Sorgue), Kerry (fruits confits à Apt), Charles Faraud (conserves fruits et légumes, salades, compotes et desserts bio Charles & Alice à Monteux), Européenne d'Embouteillage (Schweppes Orangina à Chateauneuf-de-Gadagne).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Parmi les invités de ce congrès, Guy Moureau, vice-président du Grand Avignon qui a insisté sur « ce bassin d'excellence qu'est le pôle agroalimentaire dans le département. Une filière qui s'adapte aux attentes des consommateurs et au changement climatique, qui a tout un réseau entre les lycées agricoles, le MIN d'Avignon, l'INRAE, l'école d'ingénieurs agronomes ISEMA, la pépinière Créativa et bientôt le parc Naturalia de 26 hectares à Entraigues dédié à la valorisation du terroir et à la transformation de produits naturels. » Il a aussi insisté sur 'Vitamina', un collectif engagé pour la formation et l'innovation des métiers de l'IAA avec d'ici 2030, 5 200 nouveaux apprenants formés dans ce secteur.

Table ronde et visite du bâtiment Food'In à Avignon

Au cours d'une table ronde, l'énergie, la réduction de la consommation d'eau et la réutilisation d'eau chaude, la limitation d'énergie pour la climatisation, le choix de machines frigorifiques, la mise en valeur du renouvelable comme le photovoltaïque, le remplacement des ampoules par des LED, la réduction de gaz à effet de serre, la stratégie bas carbone, le choix de nouveaux emballages recyclés et bio-sourcés, la mobilisation des salariés sur les enjeux climatiques, l'engagement en RSE… tous ces sujets vertueux ont été abordés.

Tous les participants ont ensuite visité le nouveau site de Food'In à Agroparc, véritable totem de l'IAA. Un bâtiment exemplaire de 1 000 m², labellisé 'Bâtiment Durable Méditerranéen' niveau or, orienté est-ouest, à forte inertie thermique, entouré de végétaux. Son 'Food Lab', véritable plateforme innovante de recherche et développement.

Maxime Costilhes, directeur général de l'ANIA (Association nationale des industries alimentaires) venu de Paris l'a dit en conclusion : « l'IAA ce sont 32 métiers différents et 98% des entreprises sont des TPE et PME. Vous avez montré votre savoir-faire, votre attractivité. Nous devons tout faire pour avoir une alimentation souveraine, même si nos capacités de production de fruits et légumes ont reculé face à une concurrence déloyale. »

Kookabarra lance son premier jus de tomate

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Après un an de recherche et développement pour obtenir la texture parfaite et le goût authentique de la tomate provençale, l'entreprise Kookabarra, basée à Cavaillon, vient de sortir son tout premier jus de tomate.

L'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, continue d'innover et d'élargir son catalogue de produits. Seulement quelques mois après avoir lancé une toute nouvelle gamme de nectars frais, l'entreprise a présenté sa nouveauté en février : le jus de tomate. Ce produit a demandé un an de recherche et développement afin d'obtenir la texture parfaite et le goût délicat de la tomate provençale.

Kookabarra met un point d'honneur à sourcer ses produits au plus proche, et ce jus de tomate ne déroge pas à la règle. L'entreprise a choisi des tomates issues de différentes variétés (cœur de bœuf et noire de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Crimée) mais toujours cultivées en Provence. Un litre de ce jus requiert environ 10 tomates et promet « un voyage dans les potagers les plus ensoleillés de France. »

À l'occasion du lancement de nouveau jus, Kookabarra s'est associé au groupe McCormick, implanté en Vaucluse, au travers des marques Ducros et Cholula avec lesquelles a été créé un coffret en édition limitée, qui a notamment fait sensation à la Saint-Valentin. Ce dernier était composée d'une petite bouteille de jus de tomate, ainsi que du gingembre signé Ducros et de deux sauces plus ou moins pimentées Cholula.



©Kookabarra

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Pour en apprendre davantage sur Kookabarra :

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens