

Écrit par le 18 mai 2026

Territoire de Provence : un circuit écotouristique qui passe par Roussillon

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 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 vaclusienne.

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

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 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

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



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

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

Ecrit par le 18 mai 2026

trimestre 2026.



©Charles & Alice

Une augmentation de capacité

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

Ecrit par le 18 mai 2026

Quelques chiffres :

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

La gourde en détail :

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

Une initiative positive

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

Des petits mots sur les pots

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

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

Une édition 2024

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

Ecrit par le 18 mai 2026

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

2025 avec le CCAS de Monteux

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

L'entreprise montilienne Charles Faraud

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

Le rachat en 2007

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

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

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©Charles & Alice

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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

Écrit par le 18 mai 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 pâtisseries 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

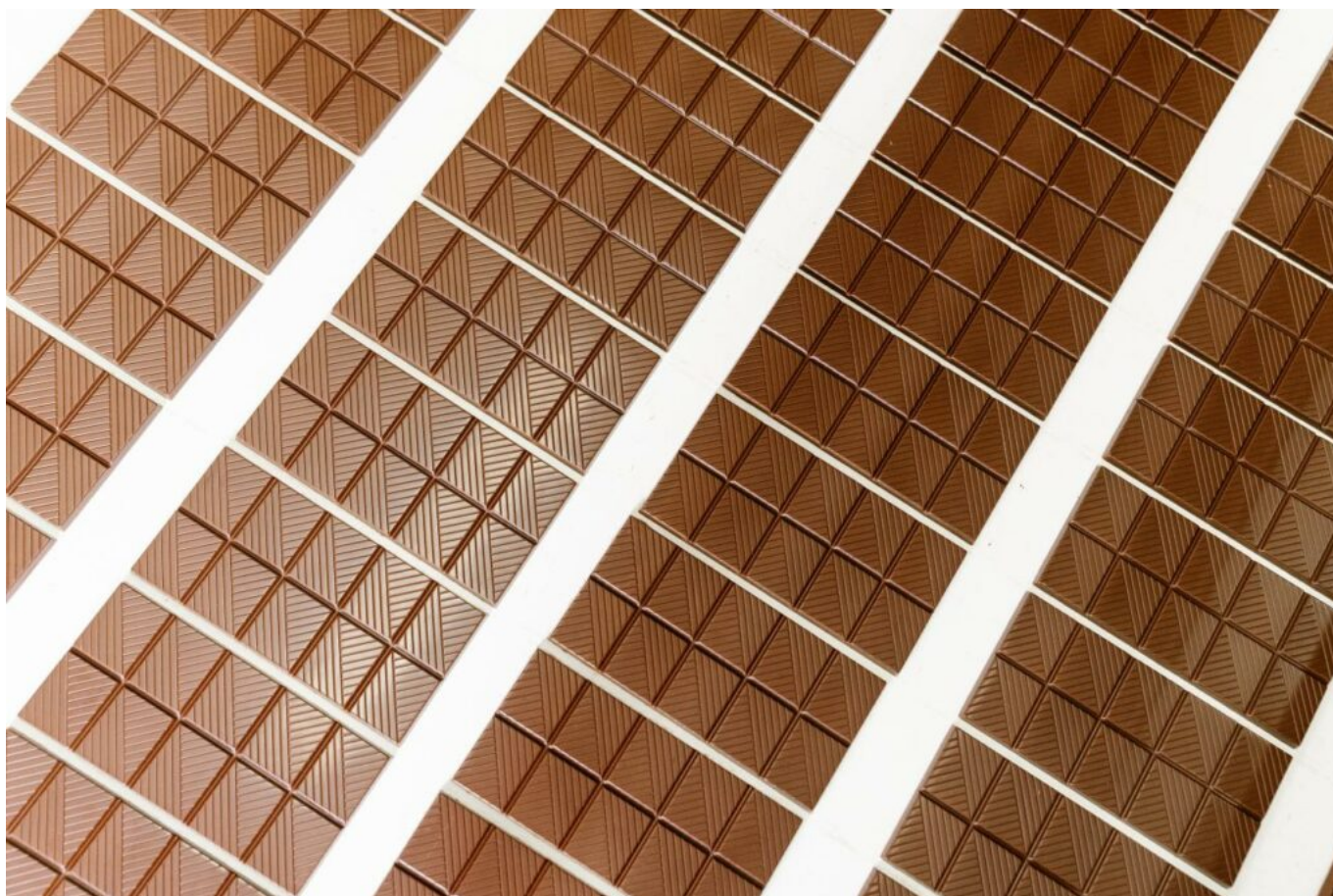
Divers créneaux de distribution

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 pâtisseries-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

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 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,

Ecrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 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

Écrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 2026



Serge Chenet

Ecrit par le 18 mai 2026



Patrice Leroy

Ecrit par le 18 mai 2026



Maxime Chenet

Ecrit par le 18 mai 2026



Mathieu Desmarest

Ecrit par le 18 mai 2026



Glenn Viel

Ecrit par le 18 mai 2026



Florent Pietravalle

Écrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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 vigneronns 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

Ecrit par le 18 mai 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 décor 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 !](#)

Ecrit par le 18 mai 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).

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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

Écrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 2026

Pour en apprendre davantage sur Kookabarra :

[Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens](#)

Comment McCormick-Ducros se décarcasse pour l'économie vauclusienne



Grâce à ses marques [Ducros](#) et [Vahiné](#), le groupe américain McCormick implanté à Avignon,

Ecrit par le 18 mai 2026

Carpentras et Monteux, constitue l'une des principales locomotives du secteur agro-alimentaire en Vaucluse.

Après avoir racheté l'entreprise créée en 1963 par Gilbert Ducros à Buis-les-Baronnies en Drôme provençale, le groupe américain basé depuis 1889 à Baltimore a investi dans un nouveau siège McCormick France à Avignon-Agroparc et rénové les deux sites de Monteux (où sont fabriqués notamment ses moulins à poivre) et Carpentras où, au milieu de 8 hectares, est installée sa haute tour de broyage. Un équipement high-tech de tri, de désinfection, de désinsectisation, de calibrage, d'élimination de brindilles, pierres et insectes, de stérilisation à la vapeur d'eau, d'ensachage et de lyophilisation qui traite des tonnes d'herbes et aromates arrivés par bateau à Marseille pour la fabrication, le conditionnement et la livraison de ses épices Ducros et d'amandes, écorces de cannelle, noisettes et noix de coco pour les aides aux desserts Vahiné.

[Arnaud Ronssin](#), directeur général du leader européen [McCormick](#) depuis 2022 à Avignon, résume la situation récente : « 2020-2021 ont été de belles années pour nous. Avec le Covid, le confinement, les restaurants fermés, les consommateurs assignés à résidence ont eu le temps de cuisiner des petits plats, de se mettre à la pâtisserie, du coup les ventes de nos produits ont bondi. Mais en 2022, on a connu des problèmes de livraisons face à la demande, le marché s'est rétracté. Avec l'invasion de l'Ukraine et l'inflation, le coût des matières premières a grimpé et on a subi une baisse de -30% de la production. Quand je suis arrivé aux commandes, j'ai dû adapter les tarifs et réduire les coûts notamment par la robotisation pour recréer la croissance. »



600 salariés sur les 3 sites vauclusiens

Et il y est arrivé : « Les volumes ont été redressés (+5,5%), nous avons vendu 10 millions d'unités

Ecrit par le 18 mai 2026

(flacons, packs, sachets), nous sommes passés d'un chiffre d'affaires de 370M€ en 2022 à 404M€ en 2023. Les effectifs restent stables, ils tournent autour de 600 salariés sur les 3 sites vauclusiens et un millier d'emplois en France entre les magasins et les commerciaux qui quadrillent l'hexagone pour vendre « nos Herbes de Provence - Label Rouge-, notre piment, curcuma, paprika, curry, ras el-hanout. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

« Notre département R&D va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. »

Arnaud Ronssin, directeur général France de McCormick

Augmentation du budget R&D

Arnaud Ronssin poursuit : « Notre premier levier, c'est la croissance et elle est boostée par l'innovation. Notre département R&D (Recherche et développement) va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. Nous avons déjà lancé la sauce piquante Cholula et nous allons proposer des moulins de 18 cm pour poivre mais aussi Sel de Camargue, d'Himalaya et de Guérande. On innove avec un kit Fajita et ses saveurs typiques mexicaines. Côté Vahiné, des ferments lactiques pour yaourts-maison, nature, citron et vanille, des brisures de chocolats pour cookies et des sachets '3 en 1' pour muffins, crêpes et gaufres. »

Encore 1 200 points de vente à conquérir

Le DG de McCormick France continue : « Notre deuxième levier est de vendre davantage. Il y a 1 200 magasins qui n'ont pas encore de Ducros et de Vahiné en rayons. Donc, nous devons convaincre les consommateurs de nous choisir en nous adossant par exemple à l'enseigne 'Grand Frais'. Troisième axe de notre force de frappe, la croissance. Et on revient à nos fondamentaux, aux slogans qui ont marqué, qui sont notre ADN, 'Ducros, c'est pour vous qu'il se décarcasse' et 'Vahiné, c'est gonflé' avec des campagnes de pub. Notre souci en ce moment, c'est l'explosion du prix du chocolat qui a été multiplié par deux, or on ne peut pas répercuter une telle hausse sur nos produits. Nous allons faire le dos rond pour préserver nos équilibres. »



Ecrit par le 18 mai 2026

10 000 échantillons analysés chaque année à Carpentras

Les atouts de McCormick sont nombreux. Une qualité des produits (grains, racines, feuilles), de leur origine, de leur traçabilité, quel que soit le pays où on les achète, avec des contrats signés avec les producteurs en Asie, en Amérique du Sud ou en Afrique qui leur assurent des débouchés réguliers. Un laboratoire organoleptique, installé à Carpentras, qui analyse 10 000 échantillons par an et garantit la sécurité alimentaire. 40% des poivres et aromates sont exportés, 15% des aides à la pâtisserie.

« Les préparateurs de livraisons, des services de logistiques sont hyper-rapides, ils sont une force majeure de vente pour McCormick » insiste le patron, qui salue le travail de ses équipes à tous les niveaux de production.

Recettes exotiques, thaï, indienne, marocaine, orientale, créole, chinoise, pour BBQ, aides à la pâtisserie avec fruits secs, vermicelles, caramel, crème de coco, nappages, tout est fait pour apporter un supplément de saveurs et provoquer une 'explosion' de goûts.



Crédit : DR/Ducros

Quelle compétitivité pour les sites français ?

Mais Arnaud Ronssin, qui fait partie d'un groupe implanté dans le monde entier, s'inquiète du coût horaire de la main d'œuvre en France : 42€ avec toutes les charges sociales, alors qu'il n'est que de 13€ en Pologne et 7€ en Bulgarie, donc au sein de la même Communauté Européenne. Et il passe en revue le montant de la dette qui a explosé depuis les années 1980. Quant aux taux de prélèvements, « Ils sont passés de 782 milliards d'euros en 2018 à 928Md€ en 2024, alors que les services publics s'effiloquent et que les tensions sociales s'exacerbent ». A priori, cela ne favorise pas la consommation et la croissance. Mais malgré tout, McCormick France réussit le tour de force d'avoir un chiffre d'affaires qui progresse d'année en année, 353M€ en 2019, 389M€ en 2021. Et le résultat net s'affiche à 14,8M€ en 2023.

[McCormick a accueilli une cinquantaine d'enfants pour les goûters du cœur Vahiné](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

Conserverie Guintrand : la plus vieille conserverie de Carpentras



La conserverie Guintrand a commencé son activité en 1898 à Caromb. Sur Carpentras depuis 1910, elle a perpétué son savoir-faire dans la conserve de fruits et de légumes. Elle a reçu un prix à l'Élysée en 2023. L'entreprise qui est classée EPV, a une démarche RSE depuis toujours.

L'histoire commence en 1898. Paul Guintrand lance sa conserverie sur le village de Caromb. Il transforme des abricots et des tomates que les agriculteurs situés à proximité lui livrent. En 1910, la

Ecrit par le 18 mai 2026

société Guintrand déménage sur Carpentras, près du cimetière. Pierre prend la succession de l'affaire et la développe. La voie ferrée et un fournisseur de boîtes de conserve vides sont des atouts pour l'entreprise.

Une usine en pleine ville

Yves Reynier, le gendre de Pierre Guintrand reprend l'affaire en 1961. À l'époque Carpentras est surnommée la ville aux 40 clochers, symbolisé par les cheminées des 40 conserveries qui existaient à l'époque. Il n'en reste aujourd'hui plus qu'une.

Cinq générations

Yves Reynier reste dans l'entreprise jusqu'à son décès en 2020. Ses enfants sont dans l'entreprise. Cécile, sa fille, est devenue la Présidente de l'entreprise. La cinquième génération a aujourd'hui intégré l'entreprise avec Jean-Christophe, 26 ans, son fils. Ce dernier a une solide formation dans les métiers de la conserve avec un BTS en conserveries passé au CTCPA d'Avignon. L'avenir de l'entreprise sera ainsi perpétué par ce jeune homme qui travaille à ce jour au niveau de la production et de la technique. [Loïc Lagarde](#) a rejoint l'entreprise en tant que directeur commercial France et export en janvier 2024.



Loïc Lagarde est le nouveau directeur commercial.

Approvisionnement 100% local

La gamme de produits mis en conserves ou en bocaux concerne les légumes et les fruits comme les poires. En cuisinés, en sauces ou en sirop. « Elle a bien évolué depuis 50 ans. Nous faisons ainsi des

Ecrit par le 18 mai 2026

asperges, des bigarreaux ou encore des abricots. Aujourd'hui, nous travaillons la tomate en coulis notamment, le cardon de Lyon. La nouveauté récente est le lancement de la gamme cuisinée petit épeautre avec trois déclinaisons (tomates de Provence, pistou, à l'olive noire de Nyons) » explique Loïc Lagarde.

La société Guintrand a obtenu en avril 2024 un prix du Conseil régional Paca, '[100 % Valeurs du Sud](#)' avec le produit épeautre tomate. Pour assurer toute cette gamme de produits en conserve ou en bocal en verre, la société Guintrand assure ses approvisionnements à 100 % aux alentours de Carpentras, en Provence, dans les Alpes et dans la Vallée du Rhône. A titre d'exemple, les tomates viennent du Nord Vaucluse à 100%.

« Se fournir matières premières devient de plus en plus compliqué, avec des producteurs de moins en moins nombreux qui subissent la hausse des coûts de l'énergie et l'inflation en général », précise Loïc Lagarde.

[Conserve Guintrand : de Carpentras au palais de l'Elysée](#)

Une clientèle de grossistes

La clientèle est composée de grossistes à 65%, d'industriels de l'agro-alimentaire à 30% et d'épicerie fines à 5 %. Les grossistes travaillent avec les boulangeries- pâtisseries grâce aux produits à base de fruits de Guintrand. « Nous avons ainsi un très bon courant d'affaires avec un grossiste en Belgique qui fournit une chaîne de boulangerie-pâtisserie. Nous ne travaillons pas avec les GM S, sauf avec quelques supermarchés et hypermarchés locaux. Nous avons d'ailleurs obtenu le Grand prix de l'Export de la Chambre des métiers en 2022 pour cette activité hors de France. »

Guintrand en chiffres

- Chiffre d'affaire : 1,45M€ 2024
- Salariés : 10 CDI et 20 saisonniers

EPV et RSE

Pour prouver à sa clientèle son savoir-faire et son histoire, la société est depuis 2020 en statut EPV, Entreprise du patrimoine vivant. « Ce label dure cinq ans. Nous avons repassé l'audit en 2024. Nous aurons la réponse cet été », poursuit Loïc Lagarde. « Nous avons aussi le statut RSE. Cela nous semblait évident car c'est vraiment dans les gènes de l'entreprise. Depuis sa création, en 1898, la société pratique de la responsabilité sociétale, avec des produits locaux et une fabrication très artisanale. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Le nouveau lieu de stockage a permis meilleure organisation pour l'entreprise.

De nouveaux locaux en 2021

Pour continuer son développement, Yves Reynier a pu faire l'acquisition d'un terrain situé juste à côté du site actuel de l'usine. Cela a permis l'extension de la surface actuelle, autour de 700 m² de stockage. Le local a été fini 2021 et cela a permis un meilleur confort de travail à la fabrication et au stockage.

Réception à l'Élysée en 2023

Pour mettre en avant le savoir-faire français, le gouvernement français a décidé de lancer un prix pour les entreprises allant dans ce sens. [La société Guinrand a ainsi été reçue à l'Élysée en juin 2023](#) pour son nouveau produit, le petit épeautre au pistou. « Cela été une fierté pour nous et c'est dans l'ADN de l'entreprise qui tourne autour du savoir-faire avec des produits locaux » se félicite Cécile Reina, la présidente de l'entreprise.

Ecrit par le 18 mai 2026

Kookabarra lance sa gamme de nectars frais



L'entreprise cavaillonnaise **Kookabarra**, fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit son catalogue de produits avec une toute nouvelle gamme de nectars frais appelée « NEKTAR. »

Après les jus de fruits frais, les purées BRUT, et les soupes froides, l'entreprise vaclusienne Kookabarra lance la gamme NEKTAR, composée de nectars frais. Des produits plus gourmands et sucrés, qui seront satisfaire les attentes des mixologues et barmen.

Pour le moment, Kookabarra propose quatre goûts différents : pêche, poire, abricot et fraise IGP. Les fruits ont été sourcés dans un rayon de 100 kilomètres autour de la fabrique cavaillonnaise. La poire provient du domaine Épicurien à Saint-Andiol. La pêche et l'abricot sont, quant à eux, cultivés à Saint-Jean-de-Muzols en Ardèche. La fraise, elle, provient bien évidemment de Carpentras.

Ecrit par le 18 mai 2026



© Kookabarra

Pour élaborer cette gamme, l'entreprise vaclusienne a fait appel au bartender [Antony Bertin](#). « Cette collection de nectar ouvre un champ infini de possibilités pour nos cocktails, explique-t-il. Le goût du fruit reste intact tout en permettant le mariage avec des spiritueux ou des sirops plus complexes. »

Le procédé de conservation HPP, qui rend les produits de Kookabarra frais jusqu'à 150 jours après leur conception, permet à la collection NEKTAR de devenir la première gamme de nectar frais, sur un secteur monopolisé par les nectars pasteurisés.

[Avec Kookabarra, vos jus sont vaclusiens](#)