Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Grâce à McCormick, ‘Ducros’ pimente notre cuisine et ‘Vahiné’ parfume nos desserts



C’est un vrai tour du monde des saveurs que nous propose McCormick : sel de l’Hymalaya, poivre de Sichuan, piment de Cayenne et d’Espelette, safran de Grèce, vanille Bourbon grand cru de Madagascar… Même si, plus près de chez nous, existent aussi les AOP (appellation d’origine protégée) Herbes de Provence et Sel de Camargue, Label Rouge.

Et c’est le Vaucluse qui abrite tous les sites d’importation, traitement, conditionnement et expédition de McCormick de France. Une saga qui a débuté en 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies. Un négoce d’herbes en vrac. Ont suivi le fameux slogan « Ducros se décarcasse » en 1975, l’entrée dans le groupe Eridania-Beghin-Say en 1992, et l’arrivée chez le géant américain McCormick en 2000.

Il y a pile 20 ans, en 2004, le siège flambant-neuf du groupe sortait de terre grâce à GSE à Agroparc, au milieu de pieds de lavandes et de bébés oliviers qui aujourd’hui donnent de l’ombre. A Carpentras sont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

traitées des tonnes de marchandises en provenance du monde entier et acheminés du port de Marseille par containers. Elles passent par des tours de débactérisation, d'élimination de pierres, brindilles et insectes, analysées, puis broyées, stérilisées, lyophilisées et ensachées. A Monteux sont conditionnés les poivres et épices dont 40% sont exportés et 60% vendus en France. Des lignes qui fonctionnement 24h/24, sortent 25 millions de moulins à poivre par an, expédiés au Japon comme en Chine. C'est aussi là qu'est installée Vahiné, l'aide aux gâteaux et pâtisseries ainsi que la logistique avec la noria de camions qui acheminent les produits par palettes partout dans l'Hexagone.

La passion du goût

« La passion du goût », c'est ce qui caractérise la philosophie de Ducros comme de Vahiné avec environ 600 références. Arnaud Ronssin, le jeune directeur général de McCormick France insiste : « Nous avons un lien intime avec les agriculteurs qui nous vendent leurs épices, nous signons avec eux des contrats d'achats et nous leur garantissons des débouchés, mais nous avons aussi retiré des produits qui contenaient des pesticides. Notre laboratoire organoleptique de Carpentras passe au crible 10 000 échantillons par an, chacun des 290 millions de flacons, sachets ou moulins qui sort de chez nous porte un numéro qui le rend traçable. C'est dire le niveau de sécurité alimentaire. »

Il compare son travail à celui d'un vigneron : « Comme les cépages d'un vin, nous assemblons des produits d'origine différente, du Vietnam à l'Amérique du Sud, de récoltes différentes, mais nous devons proposer un mix qui a le même goût, comme le ferait un maître de chai, tout est maîtrisé, les huiles essentielles sont encapsulées ».

Investir pour innover

Avec environ 600 salariés sur les quatre sites vauclusiens, McCormick innove constamment, sublime les saveurs. Et propose un éventail infini d'herbes, épices, plantes, poudres et saveurs. Ail, basilic, échalotte, menthe, persil, curry, cumin, garam masala, gingembre, estragon, fenouil, cannelle, laurier, thym, aneth, coriandre, curcuma, paprika, baies roses, mais aussi huile de sésame ou de coco. Des sachets plus ou moins épicés pour cuisine thaï, mexicaine, espagnole, marocaine, libanaise, japonaise ou chinoise, barbecue ou wok. Vahiné n'est pas en reste, avec des noisettes, cerneaux de noix, amandes entières, effilées ou en poudre, pralines, abricots secs, pruneaux, dattes, vermicelles arc-en-ciel, sauces caramel, café, fraise, pistache, chocolat ou fruits rouges, levures, nappages, gélifiants, du sucre vanillé, de la cannelle et des marshmallows…

Les investissements ne cessent jamais. En 2013, pour les 50 ans de Ducros, déjà 85M€ avaient été engloutis en Vaucluse, dans la création du siège avignonnais et la modernisation des installations à Carpentras et Monteux, la robotisation des taches répétitives de tri et de conditionnement, la construction d'énormes tours de broyage, l'installation du laboratoire d'analyses. « Actuellement, nous investissons entre 4 et 6M€ annuels, pour rénover les machines, rendre les lignes plus performantes car la main d'œuvre en France est 50% plus chère qu'en Pologne, par exemple, donc nous devons être hyper-productifs avec des robots pour compenser », explique Arnaud Ronssin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



©McCormick

Des produits vendus en France et ailleurs

Le Directeur Général France évoque un axe fort de progression du groupe McCormick : l'export. « En Europe, Pologne, Angleterre, Italie, Espagne, Portugal, Bénélux, Suisse, Afrique. Mais c'est en France qu'on trouve le plus nos produits, à hauteur de 55%. Avec le Covid et le confinement, les Français ont cuisiné et fait leurs gâteaux à la maison, +3 points de croissance. Nous avons gardé cette dynamique forte après, surtout avec Vahiné. Du coup, nous lançons en juin des ferments lactiques pour faire ses propres yaourts nature ou aromatisés, mais aussi un sachet de préparation '3 en 1' pour gâteaux avec pépites de chocolat, levure et farine, également pour galettes à la frangipane. Autre nouveauté : le trio cookies-muffins-brownies, fabriqués, grâce à une nouvelle machine qui sera installée à Carpentras en avril. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Coup de jeune pour Ducros et Vahiné

L'image de Ducros, le Provençal dodu à moustache des années 70 a un peu vieilli. Du coup, pour mettre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

en valeur le côté recherche, développement et innovation de Ducros et Vahiné au XXIème siècle, on retrouve sur le site de McCormick un jeune chef colombien, influenceur 3.0 qui s'est fait remarquer chez Top Chef, sait parler aux jeunes et leur donne envie de passer aux fourneaux avec des recettes vegan, des nouilles de riz ou des poissons à la plancha.

Exemple de recette proposée par Juan Arbelaez pour Ducros.

Une entreprise consciente des enjeux environnementaux

Autre préoccupation majeure du groupe : la RSE (responsabilité sociale environnementale) avec un triple objectif : réduire de 20% l'empreinte carbone et la consommation en eau et de 25% les emballages, ce qui n'est pas une sinécure quand on exporte dans 40 pays de la planète. « L'énergie la plus verte est celle qu'on ne consomme pas, martèle le Directeur Général France. Même depuis longtemps nous avons banni les OGM et le bisphénol, implanté des panneaux solaires, nous ciblons chaque jour ce que nous pouvons encore réduire. Nous achetons une énergie décarbonée, mais évidemment, elle est plus chère. »

Des produits bons et appréciés

Avec une direction basée aux Etats-Unis, on peut se demander comment les recettes proposées en Provence peuvent être appréciées Outre-Atlantique. Arnaud Ronssin a la réponse : « En février, le Pôle d'Expertise de McCormick est venu des USA à Carpentras où un chef a proposé 11 plats à base de truffe. Avec cette démonstration magistrale, ils ont compris qu'ici, on a de bons produits et on on sait maîtriser les saveurs. IIs peuvent nous faire confiance ! »

D'ailleurs le chiffre d'affaires le prouve : il s'affiche à 230M€ en France malgré la crise et l'inflation, soit une progression de + 5 %.

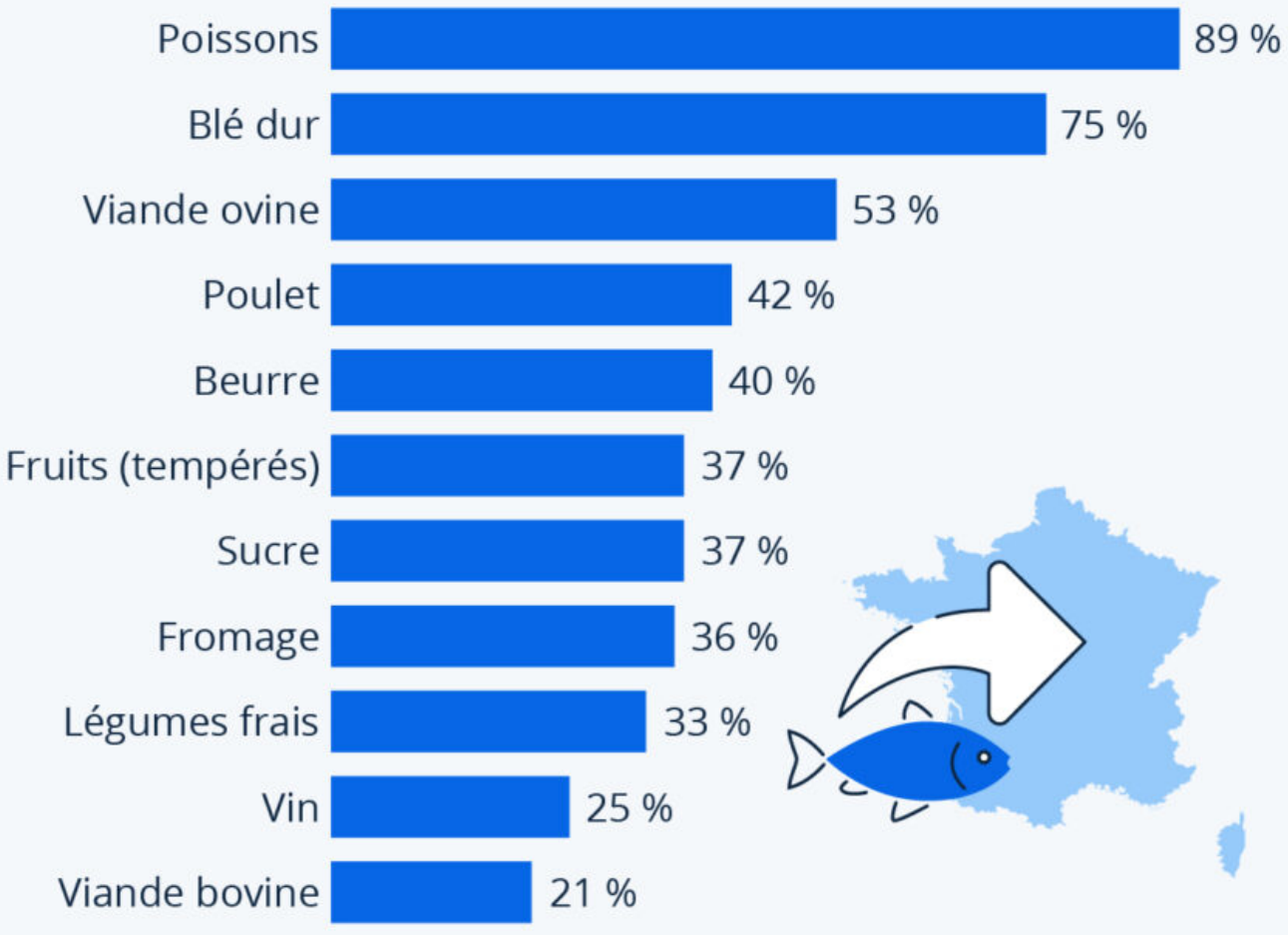
Quels produits agricoles sont les plus importés en France ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

La France importe une large part de son alimentation

Dépendance moyenne de la France aux importations d'une sélection de produits alimentaires entre 2018 et 2020



Source : FranceAgriMer

statista

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Dans son plus récent rapport, publié en janvier, le Haut Conseil pour le climat relève que la France importe 20 % de son alimentation. En valeur, les importations alimentaires du pays ont doublé depuis 2000. Alors que la pandémie de Covid-19 et l'invasion de l'Ukraine ont mis en lumière certaines fragilités dans le système alimentaire français, notre dépendance aux importations reste particulièrement importante pour certains produits, comme le montre notre infographie, basée sur les plus récentes données de FranceAgriMer.

C'est tout particulièrement le cas pour le poisson, puisque la quasi-totalité de ce qui est consommé en France vient de l'étranger. Trois quarts du blé dur, ingrédient principal des pâtes, de la semoule ou du boulgour, proviennent quant à eux de l'importation. La question des importations de produits alimentaires a récemment été remise au cœur du débat : les agriculteurs français reprochent en effet aux pouvoirs publics d'autoriser une « concurrence déloyale » avec les producteurs étrangers, dont les produits sont soumis à des règles moins strictes que ceux produits sur le territoire.

De Valentine Fourreau pour Statista

L'Aria Sud et l'Ifria Sud Paca signent avec Pôle Emploi pour promouvoir les métiers de l'agroalimentaire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



À l'occasion de la Semaine de l'industrie, qui a lieu du 27 novembre au 3 décembre, l'Association régionale des industries alimentaires (Aria) Sud, le centre de formation agroalimentaire Ifria Sud Paca et Pôle Emploi se sont réunis sur le site industriel de Charles & Alice à Monteux pour signer une convention de partenariat.

Ce partenariat a divers objectifs : promouvoir les formations et les métiers du secteur agroalimentaire, faciliter les besoins de recrutement des industries alimentaires et agricoles au plus près des territoires, développer des démarches innovantes pour sécuriser le parcours des demandeurs d'emploi, mais aussi porter des projets collectifs et partager des stratégies communes.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Pour Halloween, Haribo met le paquet au musée du bonbon à Uzès





A l'occasion de la fête d'Halloween Haribo, n°1 du bonbon en France, propose de nombreuses animations sur ce thème dans son musée situé à Uzès.

Près de 112M€, c'est le chiffre des ventes de confiserie de sucre pour Halloween l'an dernier en France (+21% par rapport à 2021). Cette fête des fantômes, vampires, monstres, manoirs hantés, squelettes et sorcières est devenue le temps fort de l'année, une parenthèse enchantée de 'lâcher prise' pour les enfants comme pour les parents et grands-parents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Haribo propose plus de 1000 produits différents.© Haribo

200 000 visiteurs par an à la Boutique Haribo
Haribo qui est leader avec 42,4% de parts de marché en France, devant Carambar (14,6%) et Lutti (14,3%) a multiplié ses ventes par 6 en 2022 et compte bien réitérer voire progresser cet automne. Et il n'existe que 2 usines dans le sud de l'hexagone, l'une à Marseille, près des Arnavaux et de l'Autoroute Nord, ouverte en 1967 par le fondateur allemand qui a trouvé l'acronyme avec les 2 premières lettres de son prénom (HAns), de son nom (RIegler) et de sa ville natale (BOnn) et la seconde à Uzès où il a racheté Ricqlès-Zan en 1987. C'est là, dans le Gard, qu'est accolé le seul Musée du bonbon de la marque et sa plus grande boutique qui accueillent plus de 200 000 visiteurs par an, ce qui en fait l'un des 5 pôles d'attraction majeurs du tourisme dans le département.

> « Je suis tombée amoureuse de la marque. »
>
> *Marina Maurin, responsable du Musée du bonbon Haribo à Uzès*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



La boutique du musée Haribo du bonbon à Alès accueille 200 000 visiteurs par an.© Haribo

Marina Maurin travaille depuis 20 ans chez Haribo. Elle a débuté à Uzès par un job d'été, ça lui a plu, elle a continué, grimpé les échelons, installé des boutiques (à Miramas et Romans notamment) et elle est de retour dans le Gard depuis 2020 où elle est respon du Musée d'Uzès. « Je suis tombée amoureuse de la marque. C'est une passion. On fabrique des produits de qualité. Les Dragibus fêtent leurs 50 ans, la fraise Tagada est la préférée des français. Et ici, c'est un lieu de vie unique et magique pour toutes les générations. »

26 000 tonnes bonbons sortent de l'usine d'Uzès chaque année

Ce sont 26 000 tonnes de bonbons qui sont fabriquées chaque année sur le site d'Uzès. Un Lieu qui compte 250 salariés en tout, la majorité pour la production en confiserie, une quinzaine de CDI à temps plein pour la boutique et le Musée et, en ce moment pour Halloween qui se déroule jusqu'au 31 octobre, une quinzaine d'étudiants en CDD pour faire face à l'afflux de visiteurs.

Le plein d'animations pour la semaine d'Halloween

« Pour cette semaine cruciale, comme ce sont les vacances de la Toussaint, nous avons plein d'animations. Des chasses au Dragibus, des Nocturnes terrifiants (les 30 et 31 octobre jusqu'à 21h) mais pas trop pour ne pas affoler les tout petits, des devinettes, des monstres déguisés, des 'escape-games' pour gagner plein de cadeaux, des entrées offertes » explique Marina Maurin, enthousiaste. « C'est un métier passion et j'ai gardé la joie de l'enfance. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Comme le chantent le slogan et la pub à la TV, ‘Haribo c’est beau la vie, pour les grands et les petits’ et la magie opère depuis plus d’un siècle, avec les Carensac, Fraizibus, Tagada, Croco, Zan, l’ourson ‘Goldbär’ ou bien encore les chamallows-choco. Tout en douceur depuis 1920, date de la création d’Haribo.

Musée Haribo. Haribo Pont des Charrettes. Chemin du Moulin de Bargeton. Uzès. 04 66 22 74 39. accueil.musee@fr.haribo.com



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Food’in : le pôle d’excellence de la filière agroalimentaire de la région Sud sort de terre à Agroparc



D’habitude, pour la pose de la 1ère pierre d’un bâtiment, on se sert d’un parpaing en pur béton. Là, c’est une brique en terre crue que les élus ont maçonnée à la truelle pour lancer officiellement le chantier de ‘Food’in’, un réseau formé par l’ARIA Sud (Association Régionale des Industriels Alimentaires), le CRITT (Contre Régional d’Innovation et de Transfert de Technologie) et l’IDRIA (Institut de Formation Régional de l’Industrie Alimentaire). Réseau qui regroupe 215 entreprises, 9 500 salariés et qui pèse 4 milliards de chiffre d’affaires.

Un bâtiment certifié BDM (Bâtiment durable méditerranéen)

« Ce bâtiment de 3 étages (1000m2 en tout) sera un outil performant, unique au service des entreprises de l’agroalimentaire pour faire rayonner notre savoir-faire, notre compétence reconnue depuis plus de 30 ans dans le grand Sud-Est méditerranéen » a lancé Cyril Bertrand, directeur du CRITT. « Ce totem sera certifié ‘BDM’ (Bâtiment durable méditerranéen), il sera donc exemplaire du point de vue environnemental. » Il s’agira en fait d’une plateforme dédiée à tous les métiers de l’agro-alimentaire avec

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

6 ateliers au rez-de-chaussée, un pour appréhender les règles de sécurité, un pour la création et l'innovation en alimentation, un pour la recherche et le développement, un 4ème pour tester la sécurité des aliments, un autre pour améliorer la gestion des flux logistiques et un dernier pour se former à la mise en rayon.



Cyril Bertrand directeur du Critt et responsable du projet.

Clément Rabourdin, l'architecte de Montpellier qui a conçu cet immeuble avec son équipe a précisé que la conception des plans avait été précédée « D'une longue réflexion sur la meilleure façon de l'habiter, d'y travailler, sans dégrader l'environnement, en prenant en compte l'orientation, le mistral avec une façade nord en maçonnerie et une au sud en bois avec des casquettes de protection comme ombrières face au soleil. Autour, sans doute des arbres fruitiers pour voir le rythme des saisons s'inscrire dans le paysage. Plutôt que la climatisation, une solution géothermique a été trouvée ».

Accroître la performance globale des entreprises alimentaires

Serge Hincker, président de l'ARIA a insisté : « Food'in a pour vocation d'accroître la performance globale des entreprises alimentaires en synergie. Cette bannière, c'est une sorte de guichet unique pour défendre les adhérents, les accompagner dans la commercialisation de leurs produits. Tous les entrepreneurs du secteur se sentiront chez eux dans cette maison de l'agro-alimentaire ». La présidente du CRITT Alimentation ajoute : « 1/4 des émissions de gaz à effet de serre provient de nos assiettes, nous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

devons donc inventer l'alimentation de demain et changer nos habitudes en profondeur ».

Au nom du Grand Avignon, Guy Moureau a précisé que « L'agglomération a versé 558 000€ pour financer cet outil qui permettra de former et d'installer des paysans qui pourront vivre dignement de leur travail ». Et pour la Région Sud, Bénédicte Martin conclura : « Ici, à Avignon, la filière agro-alimentaire est un atout majeur, stratégique de ce territoire. Nous avons tout : les lycées agricoles, l'INRAE (Institut National de la Recherche Agronomique et de l'Environnement) et ses centaines de chercheurs, l'ISEMA (Ecole Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité), l'ISARA (Ecole d'ingénieurs), l'Université et ses agrosciences, Terralia, le pôle de compétitivité fruits & légumes. Nous avons le pain et le couteau pour performer. D'ailleurs, notre subvention s'élève à 660 000€ pour que ce bâtiment sorte de terre et pour montrer notre engagement auprès de la filière ».



Marc Pouzet, actuel président du Ceser, anciennement, patron de l'usine de conservés Marius

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Bernard et surtout créateur de l'ARIA SUD en 1988. Yves Bayon de Noyer, maire du Thor et alors patron d'Agis, lui avait ensuite succédé.

Parmi les invités de cette cérémonie de pose de la 1ère brique de Food'in, Marc Pouzet, actuel président du CESER (Conseil économique, social et environnemental de la Région Sud). Dans une autre vie, il a dirigé l'usine de conserves Marius Bernard à Saint-Chamas, et en 1988, il a créé l'ARIA SUD « Quand il n'existait pas encore d'organisation entre la branche agro-alimentaire, les paysans et leurs syndicats. Ensuite, c'est Yves Bayon de Noyer, futur fondateur d'Agis en Courtine, aujourd'hui maire du Thor qui a encore plus développé l'agro-alimentaire dans le Vaucluse avec le Pôle de Compétitivité Fruits & Légumes et le concours Trophélia ». Ce nouveau site '4.0' sera opérationnel en 2024.

'Bien Bon!', une semaine à croquer pour valoriser la richesse agro-alimentaire du Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Du 11 au 17 septembre, le Grand Avignon a organisé la première édition de ses rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. Plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, ont rythmé cette semaine portée sur la richesse agro-alimentaire de l’Agglomération.

Avec ses 11 km2 de terres agricoles et viticoles (37% du territoire), ses 67 km2 de forêt, ses 400 fermes et exploitations et ses 1 500 commerces de bouche, l’Agglomération de 16 communes (de Rochefort à Velleron, de Roquemaure à Caumont) dispose d’atouts majeurs pour son autonomie alimentaire.

Du 11 au 17 septembre, cantines d’écoles, maisons de retraite, et hôpitaux ont bénéficié de repas de fête confectionnés par des chefs. Un « Défi Food-Trucks »,
des banquets champêtres et une ‘Place des Gourmands’ ont été mis en oeuvre. Et vendredi soir au Conservatoire du Grand Avignon, Place Pie, s’est déroulée une ‘Conférence alléchante’ sur ‘Ce que veut dire bien manger aujourd’hui ? Et comment bien boire?’ avec Olivier Bompas, ancien sommelier et formateur auprès de l’Université de la vigne et du Vin de Suze-la-Rousse, aujourd’hui journaliste au Point, et Florent Quellier, universitaire à Angers et historien de l’alimentation et du végétal.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



La soirée des Défis Foodtruck. ©Grand Avignon

Entre 1991 et 2018, 3 500 hectares du Grand Avignon ont été rayés de la carte. Pour stopper cette hémorragie, il a réagi en se dotant, en 2019, d'un « PAT » (Programme Alimentaire Territorial) pour « Maintenir une agriculture forte et durable, garantir une alimentation saine et locale et des circuits courts ». Guy Moureau, maire d'Entraigues et vice-président du Grand Avignon l'a rappelé : « Ce qui fait notre force ce sont les paysans, leurs productions, nous devons reconquérir les friches abandonnées. Manger bien, local, sain en toute convivialité c'est le but de cette 1ère édition de 'Bien Bon!' »

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, député et auteur culinaire (1755 – 1826) disait « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Florent Quellier prend la parole : « Un repas c'est un échange, un moment de plaisir, de gourmandise, un supplément d'âme, où on partage le pain, le vin et des valeurs ». Olivier Bompas ajoute : « C'est aussi un rituel, on passe du temps à cuisiner des mets, on choisit un vin, une couleur, on attend qu'il soit à la bonne température, on le carafe ou pas. »

« La gastronomie française a été reconnue comme 'Patrimoine immatériel de l'Humanité' en 2010, mais la cuisine est une valeur spécifique depuis fort longtemps » répond l'historien, « Passer tu temps autour d'une table, définir un ordre pour les plats, associer des goûts, des textures, des saveurs, des épices, mettre en valeur la richesse des terroirs, c'est aussi ce que recherchent les touristes qui viennent en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

nombre chez nous. »

Olivier Bompas évoque alors une tendance forte actuelle qui risque de modifier les comportements, celle induite par les végétariens et les véganistes. « Les
accords mets et vins vont devoir évoluer, les chefs proposer d'autres recettes ». Il ajoute, » Certains boivent moins mais mieux. Mais les jeunes consomment moins de vin mais plus d'alcool sous forme de coktails et de spiritueux. On voit sortir de terre des micro-brasseries partout, la consommation s'individualise, le repas de famille se déstructure, fini le poulet ou le rôti du dimanche, quand le grand'père débouchait une bonne bouteille, expliquait aux enfants ce qu'elle contenait. Il faisait oeuvre de transmission. Aujourd'hui, dans les familles mono-parentales, on décapsule un soda. »

Florent Quellier met en garde : « Manger vegan pour les uns n'exclut pas la blanquette de veau pour les autres ». Et il évoque toute une série de termes qui traduisent « la peur de manquer » : rationnement, pénurie, disette, famine, vaches maigres, dénuement qui tranchent avec l'inverse : opulence, ripaille, abondance, profusion. »

Le film-culte de Marco Ferrerri *La grande bouffe* (1973 avec Marcello Mastroiani, Michel Piccoli, Ugo Tognazzi, Philippe Noiret) s'invite alors dans le débat. Cette satire du consumérisme et de la décadence bourgeoise qui est huée à Cannes, qualifiée d'obscène et pornographique. Entre nos 2 débatteurs, il est alors question d'ébriété, de lâcher prise : « Une légère ivresse ça détend, il vaut mieux avaler, sans rouler sous la table, un petit verre qu'un comprimé d'anti dépresseur », conseille Olivier Bompas en souriant.

« Comment bien manger aujourd'hui avec l'inflation, la flambée des prix des fruits et légumes, quand certains français ne font qu'un seul repas par jour? Florent Quellier, l'historien a une idée : « La viande c'est cher, elle a toujours été le symbole du pouvoir, de la puissance, des riches. Mais les légumineuses, les légumes oubliés, c'est la viande du pauvre. on ne met pas assez en valeur les protéines végétales, peu chères comme les lentilles, le petit épeautre, les haricots, les pois-chiches, les fèves. Elles limitent la fringale, elles sont riches en glucides, elles fournissent un carburant de choix aux cerveaux comme aux muscles et, avec leurs fibres, elles diminuent l'absorption des graisses et du cholestérol. Il faut penser à les associer à des céréales comme le blé, le boulgour, le riz, le quinoa ou la semoule. »

En attendant d'inventer la cuisine de demain, les chefs vont devoir adapter leurs cartes, leurs menus, leurs accords mets-vins au goût des consommateurs végétariens, végétaliens et végans en attendant peut-être de faire griller des insectes…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

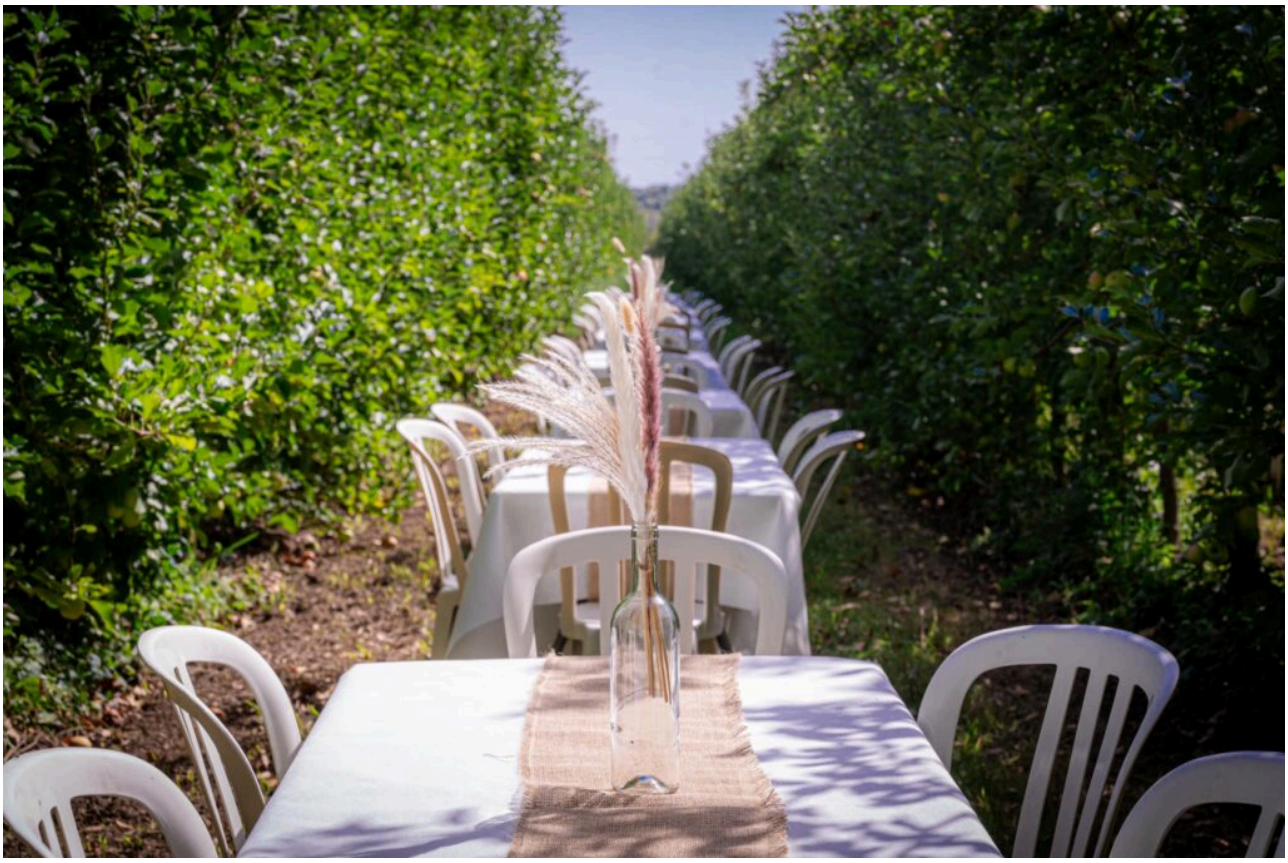
Ecrit par le 3 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

- 

Ecrit par le 3 novembre 2026



La surprise des Chefs. ©Grand Avignon

Green Spot Technologies lauréat du Affordable Nutrition Scale-up Challenge

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

GREEN SPOT TECHNOLOGIES

Green Spot, dont l'un des deux sites français est situé à Carpentras, remporte l'Affordable Nutrition Scale-up Challenge. Ce défi, initié par EIT Food et Blendhub, avait pour objectif de sélectionner des offres d'ingrédients innovants et durables.

EIT Food et Blendhub se sont associés pour accompagner 10 startups dans le développement de solutions durables pour la transition alimentaire. Ils recherchaient des entreprises produisant des ingrédients ou des formulations à base de poudres pouvant être développés dans trois catégories : les boissons, produits de boulangerie, produits laitiers ou substituts laitiers.

Lire également – « La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implant à Carpentras »

Avec ses ingrédients fermentés et upcyclés sous forme de poudres à haute valeur nutritive, Green Spot Technologies, dont les laboratoires de recherche et développement industriel sont implantés à Carpentras, a su convaincre les jurys des trois catégories. Ce prix va permettre à l'entreprise, qui emploie une vingtaine de salariés en France répartis sur deux sites, de finaliser son offre de marché accompagnée de partenaires du marché européen et international.

Un partenariat à grande échelle

EIT Food rassemble une communauté européenne de professionnels qui travaillent sur des projets

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

d'innovation dans le domaine de la nutrition. Ils accompagnent les entreprises dans le développement de leurs solutions. Blendhub est quant à elle une entreprise située en Espagne qui produit des aliments durables grâce à son réseau mondial de centres de services alimentaires. Ce réseau permet d'aider les entreprises qui le composent afin d'accélérer la production de ces aliments innovants.

A la suite de la cérémonie de remise de prix, qui aura lieu ce lundi 11 septembre dans les locaux de Blendhub, à Murcia (Espagne), Green Spot va bénéficier de l'expertise de l'entreprise pour la commercialisation de ses ingrédients.

J.R.

Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Elysée





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

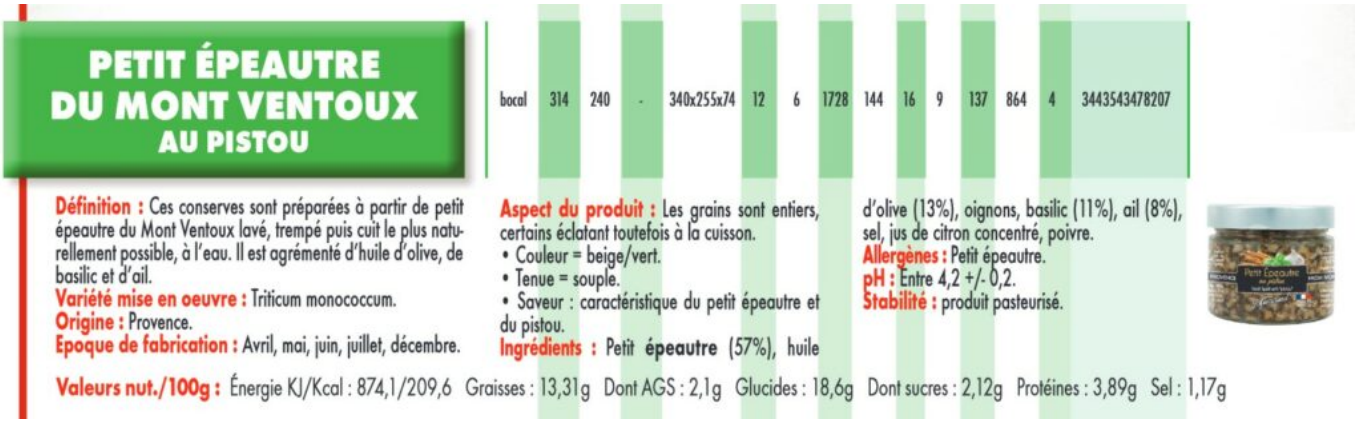
Ecrit par le 3 novembre 2026

L'Entreprise du patrimoine vivant (EPV) basée à Carpentras va participer l'exposition 'Fabriqué en France' qui se tiendra à l'Elysée les 1er et 2 juillet 2023.

Après deux entreprises de Pertuis, Pellenc en 2020, puis Watt & Well en 2021 ce sont les Conserves Guintrand qui ont été sélectionné parmi 2 452 dossiers pour participer à la 3e édition de 'La grande exposition du fabriqué en France' qui se déroulera ce week-end au palais de l'Elysée.
A cette occasion, plus d'une centaine d'entreprises verront leurs produits exposés avec, cette année, une attention plus spécifique pour celles « qui s'engagent en faveur d'une production plus vertueuse en matière environnementale et sociale, ainsi que pour le partage de compétence et d'expérience », explique Emmanuel Macron, le président de la République.

> « Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire. »
>
> *Emmanuel Macron*

Un jury national d'une quinzaine de membres présidé par l'animatrice Sophie Davant où figure notamment les ministres Roland Lescure et Olivia Grégoire, a donc sélectionné la société vauclusienne pour qu'elle présente son 'Petit épeautre du Mont Ventoux au pistou'.
Conditionné dans des bocaux en verre, ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. La recette est agrémentée d'huile d'olive, de basilic et d'ail. A noter que la conserverie propose deux variantes de cette recette : l'une incorporant de l'huile d'olive et des morceaux d'olives de Nyons et l'autre contenant une sauce à base de tomate de Provence.



« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire, insiste le Président de la République qui inaugurera l'exposition ce vendredi. Nous devons faire du 'Fabriqué en France' une évidence, une source de fierté et de rayonnement. Vous mettre à l'honneur les 1er et 2 juillet prochain permettra à chacun de constater que ce choix que vous avez fait était et demeure un choix d'avenir. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Plus de 120 ans de savoir-faire dans le Comtat pour cette entreprise du patrimoine vivant
Créée à Caromb en 1898, la Conserverie Paul Guintrand s'installe à Carpentras en 1910 afin notamment de se rapprocher du chemin de fer et de la fabrique de boîtes métalliques qui s'y trouve. Aujourd'hui, c'est la 4e génération de la famille qui est aux commandes.
La société qui s'est vue attribuée le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) en 2020 ne travaille que des fruits et légumes frais d'originaire de Provence ou de la Vallée du Rhône. Elle offre une large gamme de conserves en boites métal ou en bocaux verre pour une clientèle allant de l'industriel au grossiste agroalimentaire sans oublier le consommateur final.
Les Conserves Guintrand peuvent donc autant produire des marques distributeur ou concevoir des recettes spéciales pour ses clients que ce soit en conventionnel ou en BIO. L'entreprise distribue ses produits sous les marques suivantes : 'P. Guintrand', 'Y. Reynier', 'Estella', 'Les comtadins'.
« Nous transformons les produits suivants pendant les campagnes annuelles qui s'échelonnent de juin à décembre : Bigarreau, cerise noire, abricot, reine Claude, tomate, poire Williams, coing, oignon, cardon », explique l'entreprise vauclusienne qui propose également des recettes de 'cuisinés du sud' comprenant de la courgette, des poivrons ou de l'aubergine.

Grand Avignon : future capitale de la formation pour les filières agricoles agroalimentaire ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Le Grand Avignon a coordonné la candidature d'un groupement d'acteurs locaux de la formation pour la filière agroalimentaire à l'occasion d'un appel à manifestation d'intérêt « Compétences et métiers d'avenir » lancé par l'Etat. La remise de prix a eu lieu le mercredi 7 juin à Paris.

Le projet retenu par l'Etat, intitulé Vitamin'A (Vision du Territoire du Grand Avignon sur les Métiers et formations Innovantes autour de la Naturalité et de l'Alimentation), vise à apporter des solutions concrètes aux entreprises de la naturalité, de l'agriculture et de l'agroalimentaire à travers une offre complète de 26 dispositifs de formation structurés et innovants.

Près de 10M€, subventionnés à hauteur de 70% par l'Etat, vont ainsi permettre de financer, dans les 5 ans à venir, des formations jusqu'au bac+5, organisés au sein du pôle de compétitivité Innov'alliance, de Food'in Paca, de l'ISEMA, de l'Université d'Avignon, ou encore de l'Isara, première école d'ingénieur agronome à s'implanter dans la région Sud grâce à cette aide.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Ce projet s'adresse à l'ensemble des publics (étudiants, apprentis, salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion…), de niveau infra-bac à bac+5, en formation initiale et continue. Le programme vise à former les acteurs des métiers de la production agricole ou agroalimentaire, de la qualité, de la recherche et du développement, mais aussi du marketing, du commerce ou de la distribution.

Le Grand Avignon assurera le pilotage du projet avec l'appui d'un conseil scientifique coprésidé par l'Université d'Avignon et l'Inrae. L'objectif est de former 5 270 étudiants et salariés à l'horizon 2030 et de financer 11 organismes de formation.