

Écrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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. »

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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 agrosociences, 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

Écrit par le 18 mai 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 Trophéa ». Ce nouveau site '4.0' sera opérationnel en 2024.

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

Ecrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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 végétariens. « 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 cocktails 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 Ferreri *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 déresseur », 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 végétariens en attendant peut-être de faire griller des insectes...

Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026

Ecrit par le 18 mai 2026



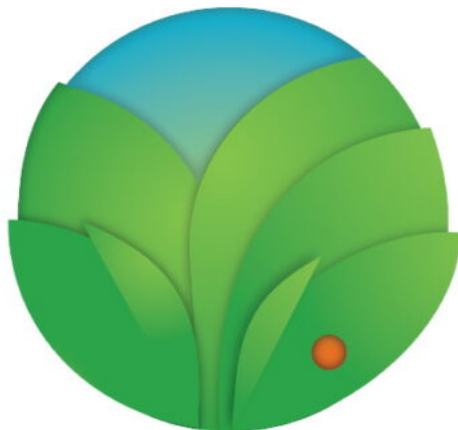
Ecrit par le 18 mai 2026



La surprise des Chefs. ©Grand Avignon

Green Spot Technologies lauréat du Affordable Nutrition Scale-up Challenge

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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'Élysée



Ecrit par le 18 mai 2026

L'Entreprise du patrimoine vivant (EPV) basée à Carpentras va participer l'exposition 'Fabriqué en France' qui se tiendra à l'Elysée les 1^{er} 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 3^e 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.



Définition : Ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. Il est agrémenté d'huile d'olive, de basilic et d'ail.

Variété mise en oeuvre : Triticum monococcum.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : Avril, mai, juin, juillet, décembre.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 874,1/209,6 Graisses : 13,31g Dont AGS : 2,1g Glucides : 18,6g Dont sucres : 2,12g Protéines : 3,89g Sel : 1,17g

bocal	314	240	-	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	4	3443543478207
-------	-----	-----	---	------------	----	---	------	-----	----	---	-----	-----	---	---------------

Aspect du produit : Les grains sont entiers, certains éclatant toutefois à la cuisson.


- Couleur = beige/vert.
- Tenue = souple.
- Saveur : caractéristique du petit épeautre et du pistou.

Ingrédients : Petit épeautre (57%), huile d'olive (13%), oignons, basilic (11%), ail (8%), sel, jus de citron concentré, poivre.

Allergènes : Petit épeautre.

pH : Entre 4,2 +/- 0,2.

Stabilité : produit pasteurisé.



« 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 1^{er} et 2 juillet prochain permettra à chacun de constater que ce choix que vous avez fait était et demeure un choix d'avenir. »

Ecrit par le 18 mai 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 4^e 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'origine de Provence ou de la Vallée du Rhône. Elle offre une large gamme de conserves en boîtes 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 ?

Ecrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 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.

Camaret-sur-Aigues : l'usine Zapetti met les produits frais et locaux à l'honneur

Ecrit par le 18 mai 2026



L'usine de **Zapetti**, située à Camaret-sur-Aigues, est l'une des onze usines du groupe **Cofigeo**. Connue surtout pour ses plats cuisinés italiens, la marque travaille essentiellement avec de la tomate fraîche locale depuis sa création en 2005.

C'est sous une météo pluvieuse que le site de Raynal & Roquelaure et Zapetti de Camaret-sur-Aigues a accueilli la presse il y a quelques jours afin d'ouvrir les portes de son usine et de dévoiler son savoir-faire. Née en 1967, l'usine de Camaret est rachetée par Raynal & Roquelaure, qui fait partie du groupe Cofigeo, en 2003. La marque Zapetti, elle, a été lancée deux ans après. Cofigeo regroupe donc ces deux marques, ainsi que Petitjean, Garbit, et William Saurin.

À sa création, Zapetti est spécialisée dans les plats cuisinés appertisés italiens et les sauces. En 2009, la marque s'étend au marché des sauces pour pâtes. Aujourd'hui, elle est surtout connue pour ses raviolis ou cannellonis pur bœuf, ou encore pour sa sauce pizza cuisinée.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



Zapetti propose plusieurs recettes réalisables avec ses produits sur ses réseaux sociaux [Facebook](#) et [Instagram](#). ©Zapetti

Camaret, une usine particulière

En tout, Cofigeo comptabilise 11 sites de production, ainsi que son siège social. L'usine de Camaret-sur-Aigues est la seule du Sud-Est, et elle dispose d'un savoir-faire unique pour la préparation des raviolis, des cannellonis, et du taboulé. L'usine a d'ailleurs obtenu de nombreuses certifications telles que les

Ecrit par le 18 mai 2026

certifications Bio, VBF, Halal, Tesco, Lidl, IFS Food, BRC, ou encore ISO 14001. Ces dernières garantissent notamment la prise en compte des enjeux environnementaux, ou encore le fait que l'usine soit irréprochable aux niveaux de la sécurité et de l'hygiène.

Un autre point propre au site de Camaret : son stockage, ou plutôt son non-stockage. « Il y a très peu de stockage de boîtes sur le site, une fois qu'elles sont faites, elles sont directement prêtes à partir, c'est un point particulier de l'usine de Camaret », explique [Cédric Grinand](#), responsable amélioration continue du site camaretois. Toute la journée, les machines tournent à plein régime. De la cuisson de la viande, jusqu'à l'étiquetage, en passant par le découpage des pâtes en raviolis ou cannellonis, par la mise en boîte, ou encore par la stérilisation des contenants, tout se fait en une journée, ou deux maximum. Un seul atout est commun à tous les sites du groupe Cofigeo : la qualité du produit.

Une usine qui mise sur le local

« Zapetti à Camaret est très ancré sur le produit local », affirme Cédric Grinand. Les tomates, symboles de la marque qui figurent même sur son logo, sont cultivées entre Valence et Tarascon. La marque met un point d'honneur à faire travailler les producteurs locaux et à proposer aux consommateurs des produits de qualité réalisés avec de la tomate fraîche. La viande, également, provient de France, et non plus d'Europe comme il y a quelques années.

Cependant, l'approvisionnement en produits locaux exclusivement peut parfois présenter quelques problèmes. « L'usine subit également les aléas météorologiques puisqu'on travaille essentiellement avec de la tomate fraîche », développe Cédric. Ainsi, la météo va influencer la qualité du fruit, qui va lui-même influencer le produit final Zapetti. La marque compte sur la qualité du produit afin de pouvoir réaliser ces 100 recettes différentes. En 2021, l'usine a réalisé un volume de plus de 34 000 tonnes, dont 73% sont des plats cuisinés italiens, 15% des sauces et 12% des plats exotiques. Cette année, elle compte produire la même chose, malgré les difficultés liées à une fermeture historique de l'usine en janvier dernier à cause de la montée du prix du gaz, qui a retardé la production d'un mois. Ainsi, l'usine de Camaret va devoir réapprovisionner les stocks sur 11 mois au lieu de 12. Même si Zapetti commence à apercevoir la lumière au bout du tunnel, il lui est tout de même difficile de remonter la pente.

Pour ce faire, 184 salariés se démènent chaque jour, afin que les consommateurs soient satisfaits au mieux des produits qu'ils achètent. Une trentaine d'intérimaires viennent compléter l'équipe selon les périodes. Et même ces travailleurs, sont pour la plupart locaux, comme c'est le cas de Cédric Grinand. « J'ai vécu à Camaret de mes 6 ans à mes 20 ans, et je suis revenu il y a quelques années pour travailler ici », explique-t-il. Il affirme également que la plupart des employés, jusqu'aux agents de maîtrise, sont des personnes qui vivent à Camaret et ses alentours depuis de nombreuses années.

Ecrit par le 18 mai 2026



Cédric Grinand explique comment la farce est fabriquée afin d'être insérée dans les raviolis ou les cannellonis par exemple. ©Vanessa Arnal

Une nouvelle réputation du plat cuisiné

Le choix de travailler avec des produits locaux est un argument indiscutable pour de nombreux consommateurs qui le considère comme un gage de qualité. Pendant très longtemps, le produit en boîte avait une assez mauvaise réputation car le milieu de l'agroalimentaire sous-estimait ce produit, et ce qu'il y avait à l'intérieur. Aujourd'hui, cette réputation tend à s'inverser, d'une part grâce à l'approvisionnement en produits frais et locaux, mais aussi grâce aux nombreux efforts fournis par Zapetti.

Il y a quelques années, une grosse partie des recettes de plats cuisinés a été retravaillée afin d'éviter les arômes. Aujourd'hui, 90 à 95% des produits Cofigeo sont en nutriscore A ou B. L'objectif est d'atteindre 100%. Une autre priorité du groupe : baisser le taux de sel dans ses produits. Si la consommation de sel diminue de plus en plus, il permet tout de même la conservation et le rehaussement du goût. Le supprimer totalement serait utopique. Ainsi, les produits de la marque Zapetti présentent environ 1% de

Ecrit par le 18 mai 2026

sel chacun. L'objectif serait d'atteindre 0,7% d'ici 2024.

L'objectif de Zapetti reste donc inchangé depuis sa création : proposer un produit toujours plus qualitatif, avec du goût, sans arômes ajoutés, donc avec des produits frais et locaux. Ainsi, les attentes des consommateurs sont la priorité du groupe Cofigeo.

'1844' et 'Clavel', la double signature emblématique pour le berlingot de Carpentras



C'est en 2018 que Caroline et Michaël Pomies rachètent la marque à Serge Clavel, artisan-confiseur et pape du berlingot depuis 4 générations. Lui, a gardé sa boutique ancestrale sur la célèbre place des platanes à Carpentras. Eux, en 2022 se sont installés sur la zone des Escampades à Monteux sur 550m2 flambant-neufs avec aujourd'hui une équipe de 7 personnes.

Ecrit par le 18 mai 2026

« En fait, il s'agissait d'une reconversion, explique le patron, Michaël Pomies. Ma femme, Caroline, était secrétaire de direction, moi je travaillais dans l'agro-alimentaire, les fruits confits et nous avons eu envie de changer de vie. Nous avons pris ce virage et nous en sommes ravis. »

Ils commercialisent deux marques, '1844' pour les épicerie fines, 'Clavel' pour tout le reste. Mais les spécialités-maison bénéficient des mêmes préoccupations environnementales, 100% écoresponsables avec des emballages et des films de papillottes compostables et biodégradables, des fruits et miels provenant de producteurs locaux, des confiseries sans agents de conservation.

Et la gamme des saveurs et des arômes est sans fin. Berlingots rouges à la menthe, à l'amande, à l'anis, au caramel, à la cerise, à la fraise, à la lavande, à la réglisse, à la pomme, bonbons aux agrumes, au miel, aux coquelicots, à la violette, chouchous (cacahuète caramélisée), sucettes à la framboise, au cola, au citron ou encore pâtes de fruits à l'abricot, à la clémentine corse, aux marrons d'Ardèche, au melon de Cavaillon, à la pêche de la Vallée du Rhône, à la cerise noire...



Chaque année, la confiserie produit environ 35 tonnes de berlingots. © Confiserie 1844-Facebook

Un peu de douceur dans un monde brute

« Nous conjugons tradition et modernité en alliant un savoir artisanal ancestral avec des recettes simples à base de colorants végétaux (radis, spiruline) et des miels de producteurs locaux », ajoute

Ecrit par le 18 mai 2026

Caroline Pomies qui insiste sur l'importance des employés : « Ils sont jeunes, moyenne d'âge 36 ans, sans eux, leur énergie, leur dynamisme et leur créativité, nous ne serions rien ».

Malgré la crise sanitaire et la hausse exponentielle du coût de l'énergie, la confiserie continue ses investissements. Il est vrai qu'elle a une production en hausse puisque, dans ce monde brutal, la demande de douceur est là : 35 tonnes de berlingots, bonbons et sucettes vendues par an et 15 tonnes de pâtes de fruits. Tout est commercialisé en France et en Europe. Mais on ne compte pas non plus les touristes venus de Chine, du Japon, d'Australie, des Etats-Unis, de Nouvelle-Zélande ou d'Amérique du Sud et de Russie qui viennent dans les boutiques de Provence remplir leurs valises de berlingots à la lavande ou de sucette à la fleur de sel et au caramel. Quant au chiffre d'affaires, il explose avec une croissance à deux chiffres : +25%.

Contacts : 796 A Avenue Cugnot 84 170 Montoux

www.confiserie1844.fr

contact@confiserie1844.fr

04 90 67 31 30

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Westfalia vient d'inaugurer sa nouvelle mûrisserie de fruits exotiques à Graveson



Comme nous l'avions annoncé il y a 1 an, le groupe [Westfalia fruit international](#), spécialiste de l'importation, du murissage et de la distribution de fruits tropicaux et subtropicaux toute l'année, vient d'inaugurer sa nouvelle mûrisserie de fruits exotiques située à Graveson.

D'une surface totale de 5 450m², bâti sur un terrain de 21 232m², le nouveau site regroupe plusieurs chambres de mûrissement bénéficiant des dernières technologies. Le bâtiment intègre également des bureaux et locaux sociaux (750m²), un atelier de conditionnement et de stockage de produits (4 600m²), ainsi que des locaux techniques (100m²).

Réalisé par l'avignonnais [GSE](#), le bâtiment est doté d'une centrale photovoltaïque de 1 450m² installée sur le toit. Exploitée en autoconsommation, elle doit permettre de compenser une majeure partie de la

Ecrit par le 18 mai 2026

consommation électrique du site.

Des avocats pour approvisionner le marché méditerranéen

Inauguré par Terry Moore, président du conseil d'administration de [Westfalia Fruit](#), le site se trouve « à la pointe de la technologie est moderne à tous points de vue, explique le groupe. Des méthodes de stockage de haute technologie aux salles de maturation les plus modernes pour garantir des avocats de la plus haute qualité. L'ouverture de Graveson permet à Westfalia Fruit d'approvisionner localement nos clients, notamment dans le sud de la France, l'Espagne et l'Italie. »

L.G.



© DR