Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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.

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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 goûts, sans arômes ajoutés, donc avec des produits frais et locaux. Ainsi, les attentes du 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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 épiceries 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 conjuguons 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 2 novembre 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 Monteux
www.confiserie1844.fr
contact@confiserie1844.fr
04 90 67 31 30

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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 mûrissage bénéficiant des dernières technologies. Le bâtiment intégre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Energie : partenariat inédit entre VPA et Enedis pour une meilleure attractivité du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Vaucluse



Vaucluse Provence attractivité (VPA) et Enedis Vaucluse viennent de signer une convention de partenariat dans l'accompagnement aux entreprises et start-up voulant s'installer sur le territoire vauclusien. Un accord qui a eu lieu dans les locaux carpentrassien de Green spot technologies , première entreprise à bénéficier de ce nouveau dispositif visant à renforcer l'attractivité économique du département.

Une première régionale de la part d'Enedis, gestionnaire du réseau public de distribution d'électricité, représenté par Sébastien Quiminal, directeur d'Enedis Vaucluse, qui s'est déroulée dans les locaux de l'entreprise Green spot technologies (GST), nouvellement implantée à Carpentras. Start up d'origine néo-zélandaise fondée par la brésilienne Ninna Granucci, GST est la première entreprise à avoir bénéficié de ce nouvel accord.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Lire également :
“La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s’implante à Carpentras“

Un accord qui va plus loin que l’implantation d’une seule start-up
L’apport d’Enedis dans cet accord nouvellement signé est d’accélérer et de faciliter encore plus l’implantation d’entreprise pour faire rayonner le territoire à différents niveaux.
Prévenu en amont par VPA de la volonté d’entreprises de s’implanter en Vaucluse, Enedis s’engage donc à mettre en relation ces sociétés avec un conseiller qui sera l’interlocuteur privilégié entre le gestionnaire du réseau d’électricité et le nouvel arrivant. Le but étant de veiller à une bonne qualité de fourniture en électricité et donc favoriser l’implantation de ces nouvelles entreprises sur le territoire vauclusien.

> « Le Vaucluse dispose d’une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l’implantation de nouvelle industrie. »
>
> *Sébastien Quiminal, directeur d’Enedis Vaucluse*

« L’objectif de cet accompagnement est de prendre en compte la capacité et le maillage du réseau électrique local dans l’installation rapide et confortable de l’entreprise sans complication majeure lié au raccordement », explique Sébastien Quiminal qui rappelle également que « le Vaucluse dispose d’une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l’implantation de nouvelle industrie. »
La convention de partenariat lie les deux structures, VPA et Enedis, pour les deux prochaines années.

Au cœur de la cible de VPA
« En facilitant l’accès au réseau d’énergie, nous avons permis l’implantation de Green spot technologie, se félicite Pierre Gonzalvez, président de Vaucluse Provence attractivité, co-signataire de cet accord. VPA se donne pour mission de valoriser, accompagner et dynamiser le territoire en prospectant de nouvelles entreprises comme cela a été le cas avec Green spot technologie qui représente le cœur de cible de notre agence car elle est innovante, circulaire dans ses échanges et participe à des relations nationales et internationales. ».
Pour Sébastien Quiminal, le choix de GST est aussi justifié « car en accélérant et en facilitant l’implantation d’entreprises qui ont une volonté de ‘décarboner’ leur production, nous satisfaisons aux valeurs d’Enedis et ce d’autant plus que GST ambitionne une production ‘zéro déchets’. »
« Dans tous les cas, tout ce qui facilite les démarches des entreprises souhaitant s’installer sur notre territoire est une bonne chose pour nous et pour le Vaucluse », poursuit Cathy Fermanian, directrice générale de Vaucluse Provence attractivité.

Une entreprise aux objectifs et valeurs dans l’air du temps
Green spot technologie devient donc une entreprise ambassadrice de cette volonté commune de développement de l’attractivité des territoires des deux partenaires.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

GST, dont l'usine est maintenant installée dans la zone du Marché gare, a pour ambition d'embaucher d'ici la fin de l'année une quinzaine d'employés et, à terme, de se développer pour atteindre une centaine d'employés.
Nina Granucci, récemment distinguée par le Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices, a fondé cette entreprise à l'issue de sa thèse en Nouvelle-Zélande où elle a développé un moyen de production de farines fermentées à hautes valeurs ajoutées produites par fermentation de coproduits (ndlr : dit aussi 'fermentation en milieu solide' nécessitant 20 fois moins d'eau qu'une fermentation en milieu liquide) en valorisant les restes alimentaires encore consommables et utilisables provenant des productions agro-alimentaires industrielles (essentiellement aujourd'hui la pomme, la tomate et la drêche de brasserie).



Nina Granucci, créatrice de GST, et Benoît de Sarrau, directeur technique de Green spot technologie ont mis au point un procédé innovant fermentation en milieu solide permettant de valoriser les restes alimentaires provenant des productions agro-alimentaires industrielles. © Alain Hocquel/ VPA

Lire également :
" Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices pour la néo-vauclusienne Ninna Granucci"

« Nous voulons devenir un acteur industriel majeur de la chaîne de valeur agroalimentaire tout en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

gardant notre ambition zéro déchet et en diminuant les tensions sur les ressources », complète Benoît de Sarrau, directeur technique de GST dont la production à l'échelle industrielle devrait véritablement débuter durant le 1er semestre de cette année.
« Des acteurs locaux pour une portée internationale », c'est l'objectif de la fondatrice de GST dont le siège et la R&D se situent à Toulouse et dont Carpentras sera le 1er site de production. Une implantation en Vaucluse justifiée par l'existence d'un 'gisement' de coproduits liée à la présence d'une forte activité agricole ainsi qu'agro-alimentaire.
Pour se développer, GST, qui bénéficie déjà d'un budget d'investissement public, lance également une levée de fonds de l'ordre de 6 à 7M€ pour un investissement intermédiaire total d'environ 10M€.

Maylis Clément

Châteaurenard : certification Ecocert pour la nouvelle gamme de Peruzzo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Peruzzo group vient d'obtenir la certification Ecocert pour sa gamme d'agrumes 'Bo&Bon'. Pour l'entreprise basée à Châteaurenard, cette certification atteste d'une agriculture biologique pour cette nouvelle gamme lancée en 2021 « à la qualité gustative exceptionnelle et aux emballages écoresponsables ».
Dans ce cadre, le groupe situé dans la zone industrielle des Iscles a aussi lancé de nouveaux labels permettant d'identifier l'origine, la qualité et la conformité des produits.

« Bo&Bon est plus qu'une marque, c'est un label que nous lançons et qui garantit la qualité des fruits et légumes à un prix raisonnable, explique Tony Saglietto, directeur du Groupe Peruzzo. Nous travaillons avec des producteurs partenaires soigneusement sélectionnés, privilégions les circuits courts et une agriculture réfléchie avec des fruits et légumes récoltés, à maturité pour préserver toutes les saveurs. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les clémentines ‘vert lemon’ certifiées Agriculture biologique. © Peruzzo group

Cette première obtention de la certification sur la gamme d’agrumes en annonce d’autres pour diverses gammes de variétés de fruits et légumes proposées par Peruzzo. En tout, une quinzaine de variétés est visée. Pour les fruits : melons, raisins, abricots, pêches, cerises, tomates, avocats, pommes et poires. Pour les légumes : courgettes, aubergines et pommes de terre.

Développement sur le marché des fruits ‘spéciaux’

Le groupe Peruzzo, crée en 1982 par Alexandre Peruzzo, n’entend pas s’arrêter ici dans sa démarche pour se démarquer. Ainsi, pour son 40e anniversaire, l’entreprise a continué de développer son marché de fruits ‘spéciaux’ en proposant durant l’automne dernier la clémentine vert lemon cultivée à Sorrento en Italie. Ce n’est pas le premier produit étonnant vendu par Peruzzo, en effet, la société propose aussi le kiwi rouge Rossy, dont l’entreprise détient la licence exclusive, mais aussi les Oranges Chocolat et Vanille, le Raisin Italia Lucas Oro, la Clémentine de Calabre…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Kiwis rouges et jaunes. © Peruzzo group

« L'innovation passe aussi par nos assiettes. »
« Chez Peruzzo, nous souhaitons répondre au mieux aux attentes des consommateurs en leur proposant toujours plus de choix, poursuit Tony Saglietto. En matière de clémentines, tout le monde connait la clémentine corse ou espagnole. Nous avons pris le parti de proposer un fruit que l'on ne voit nulle part ailleurs avec la Clémentine Vert Lemon. L'innovation passe aussi par nos assiettes. »
Peruzzo, qui compte 15 employés et qui destine ses produits d'origine européenne au marché français, a affiché un chiffre d'affaires de 12M€ en 2021 après avoir réalisé 10,7M€ en 2020.

Maylis Clément

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Prix de l’Union européenne des femmes innovatrices pour la néo-vauclusienne Ninna Granucci

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Ninna Granucci, cofondatrice et présidente de Green Spot Technologies, vient de se voir décerner le prix européen 'Women innovators of 2022'. Attribué par le Conseil européen de l'innovation (CEI), ce prix doté de 100 000€ par lauréates a aussi été octroyé à l'espagnole Rocío Arroyo et l'irlandaise Ciara Clancy.

« Je suis très reconnaissante au Conseil européen de l'innovation ainsi qu'à l'EISMA (l'agence exécutive du Conseil européen de l'innovation auprès des PME) et au jury pour cette reconnaissance de mon travail et de l'impact de Green Spot Technologies », a précisé Ninna Granucci suite à la remise de son prix.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



© DR

Implantée en France depuis 2018, Green Spot Technologies est une société agroalimentaire engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Née en Nouvelle-Zélande à l'initiative de Ninna Granucci, la startup a choisi Carpentras pour développer son volet industriel.
Accompagnée par Vaucluse Provence Attractivité, **G**reen Spot Technologies s'est implanté tout récemment dans un bâtiment de 1 600m2 situé au Marché gare pour une production attendue pour le début de l'année 2023.
La jeune société a également été retenue dans le cadre de l'appel à projet 'Première usine' doté de 2,3 milliards d'euros afin de soutenir les start-up industrielles françaises. **G**reen Spot Technologies figure ainsi parmi les 3 entreprises de Provence-Alpes-Côte d'Azur à avoir été retenue pour le premier appel à projet 2022-2026.

> ***« Nous honorons des femmes entrepreneurs qui sont à l'origine d'innovations révolutionnaires. »***
>
> *Mariya Gabriel, Commissaire européenne à l'innovation, la recherche, la culture, l'éducation et la jeunesse*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Dans le même temps, afin de célébrer l'Année européenne de la jeunesse, 3 autres 'innovatrices montantes' âgées de moins de 35 ans ont aussi été mises à l'honneur par le CEI : la bulgare Iva Gumnishka, l'irlandaise Niamh Donnelly et la portuguaise Mehak Mumtaz. A ce titre, elles ont reçu 50 000€ chacune de la part du Conseil européen de l'innovation.



Les six lauréates du Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices 2022 dont Ninna Granucci, en robe verte au centre. © DR

« Nous honorons 6 femmes entrepreneurs qui sont à l'origine d'innovations révolutionnaires, explique, Mariya Gabriel, Commissaire européenne à l'innovation, la recherche, la culture, l'éducation et la jeunesse, qui a remis les prix lors de cette édition 2022. Six femmes entrepreneurs qui connaissent la réussite et ont mis leurs innovations sur le marché ; 6 femmes entrepreneurs talentueuses qui inspireront nos jeunes et les lauréats de demain. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Lire également : "La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implante à Carpentras"

Métropole Aix-Marseille Provence capitale européenne de l'innovation

Par ailleurs, le CEI a aussi dévoilé les lauréats de la 8e édition du prix de la capitale européenne de l'innovation. C'est la Métropole Aix-Marseille Provence qui remporte ce titre 2022 ainsi qu'une récompense de 1M€. Le prix de la 'ville européenne montante de l'innovation' a été décerné à Haarlem aux Pays-Bas.

Les prix décernés récompensent les efforts à long terme que déploient les villes pour créer un environnement propice à l'innovation. Les finalistes du prix de la capitale européenne de l'innovation étaient Espoo (Finlande) et Valence (Espagne), tandis que Mayence (Allemagne) était deuxième et Aveiro (Portugal) troisième du classement pour le prix de la ville européenne montante de l'innovation.

« Les villes finalistes du prix iCapital jouent un rôle d'accélérateur dans la mise en place d'écosystèmes d'innovation florissants dans toute l'Europe, insiste Mariya Gabriel. Je suis impressionnée de voir à quel point les villes sont des lieux d'expérimentation pour l'innovation, testant divers types d'approches, de services et de produits en vue de rendre le monde urbain de demain meilleur, plus durable et plus numérique. »

La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implante à Carpentras

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Green Spot Technologies est une société agroalimentaire engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Née en Nouvelle-Zélande à l'initiative de Ninna Granucci, la startup a choisi Carpentras pour développer son volet industriel.

À l'issue de ses études en biotechnologie qu'elle a effectué au Brésil, Ninna Granucci se voit obtenir une opportunité dans un laboratoire de métabolomique et de microbiologie industrielle en Nouvelle-Zélande, où elle propose de travailler sur la résolution des déchets via la fermentation. De là naît Green Spot Technologies, qui s'est installé en France en 2018, deux ans après sa création.

La startup est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, elle transforme les coproduits d'origine végétale en une poudre riche en nutriments.

Une société qui répond aux problèmes mondiaux

1.3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées dans le monde chaque année. D'ici 2050, l'ONU estime que la population mondiale aura augmenté de 16%, la production alimentaire devra elle aussi augmenter, et donc le taux de gaspillage sera inévitablement en hausse. C'est dans une dynamique de réduire ce gaspillage et d'éviter les problèmes qui y sont liés, tels que son coût annuel et les émissions de gaz à effet de serre qu'il engendre, qu'agit Green Spot Technologies.

En réalité, 32% des déchets quotidiens sont encore consommables, comme les pelures de fruits et légumes, les drêches de brasserie, ou encore le marc des jus et du vin. La startup néo-zélandaise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

s'engage donc à collecter ces végétaux non utilisés auprès des industriels, puis vient l'étape de fermentation avant d'obtenir le produit fini. Ainsi, Green Spot Technologies participe à l'économie circulaire tout en proposant des produits composés d'ingrédients 100% naturels.

L'entreprise s'installe en Vaucluse

Après s'être exportée en France en 2018, Green Spot Technologies continue de s'agrandir et choisit de poser ses valises en Vaucluse. Accompagnée par Vaucluse Provence Attractivité, la startup va s'installer à Carpentas pour développer son volet industriel.

Ce choix géographie s'est dessiné autour de plusieurs arguments : la disponibilité de coproduits intéressants, la présence d'acteurs d'intérêt pour l'entreprise tels que le Centre régional d'innovation et de transfert de technologie (CRITT), le Centre technique agroalimentaire (CTCPA), l'Institut national de la recherche agronomique (INRAE), ou encore l'Ecole Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité (Isema). Le fait que la Région Sud met un point d'honneur à soutenir les initiatives autour de la naturalité a également été un argument phare.

Green Spot Technologies sera donc installée dans un bâtiment de 1600m² au Marché Gare de Carpentras. La production débutera au début de l'année 2023. Une dizaine recrutements et de transferts ont déjà été faits. L'entreprise recherche toujours un technicien de bioproduction agroalimentaire. Pour plus d'informations sur cette offre d'emploi, cliquez ici.

Lauréate de l'appel à projet 'Première usine'

L'appel à projet 'Première usine' a pour objectif de soutenir le développement de start-ups et de petites et moyennes entreprises innovantes dans le milieu industriel. 100 entreprises ont candidaté au premier appel à projet, qui est doté d'une enveloppe de 550 millions d'euros sur la période 2022-2026. Parmi ces 100 entreprises, 18 ont été retenues.

Ces 18 projets représentent 467 millions d'euros d'investissements cumulés. Parmi les entreprises lauréates, dans la catégorie 'Industrie agroalimentaire' se trouve Green Spot Technologies pour son projet 'GST demo'.

Agroparc : Food'in Paca va créer un lieu totem pour le secteur de l'agroalimentaire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Le réseau régional des organisations professionnelles au service de la performance globale des entreprises agroalimentaires de la région Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur va s'implanter à Agroparc à Avignon avec un bâtiment 'totem' pour le secteur de l'agroalimentaire.

La première pierre sera posée au début de l'année 2023 et le projet devrait être finalisé au printemps de l'année d'après. Ce nouveau bâtiment aura pour objectif d'aider les entreprises agroalimentaires à améliorer leur performance et à développer leurs compétences.

1000 m² pour favoriser la synergie

Les 1000 m² de surface, étalés sur trois niveaux, rassembleront les équipes des acteurs régionaux du secteur agroalimentaire et celles des membres fondateurs : l'Association régional des industries alimentaires (Aria) Sud, le Centre régional d'innovation et de transfert de technologie (Critt) Agroalimentaire Sud et l'Institut de formation régional des industries alimentaires (Ifria) Sud Paca. Le bâtiment comportera également un Food'Lab, un outil de formation et de sensibilisation, ainsi que plusieurs espaces différents : un laboratoire de recherche et développement, un atelier de fabrication, un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

entrepôt logistique, un magasin de vente, une salle de réalité virtuelle, un espace de créativité et d'innovation, etc.

Un bâtiment ergonomique adapté à son environnement

La qualité de vie au travail est également un élément essentiel du projet. Le bâtiment sera construit de façon ergonomique et sera adapté aux nouvelles modalités de travail, grâce à l'agence d'architecture intérieure avignonnaise spécialisée dans l'aménagement des locaux professionnels Studioloco. L'environnement sera également au cœur du projet. Le bâtiment sera conçu simplement avec des matériaux biosourcés comme le bois. Il aura un faible impact carbone grâce à une conception bioclimatique qui consiste à créer un équilibre entre le climat, le bâtiment et les besoins des personnes à l'intérieur. La climatisation sera remplacée par des systèmes de rafraîchissement innovants et une partie de l'électricité sera produite par des panneaux photovoltaïques. La végétation autour du bâtiment favorisera la biodiversité et sera pensée pour contribuer à conserver sa fraîcheur. Le projet aura un coût total de 2 millions d'euros et sera en partie financé par le Conseil régional Sud et le Grand Avignon.

V.A.

Charlotte Trossat est la nouvelle présidente du Critt Agroalimentaire Sud

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Charlotte Trossat, fondatrice de Local en bocal, la conserverie artisanale bio implantée à Avignon, succède à Philippe Darcas, le PDG d'Ateliers bio de Provence, et devient la nouvelle présidente du Centre régional d'innovation et de transfert de technologies (Critt) Agroalimentaire Sud.

L'entreprise Local en Bocal est adhérente au réseau Food'in Paca, fondé entre autres par le Critt. Charlotte Trossat a notamment pu bénéficier de l'appui technique et des formations du Critt dans le développement de sa société. Elle devient ensuite membre du conseil d'administration de ce dernier et en est aujourd'hui la présidente. « Le Critt est une structure créée par et pour les entreprises, je souhaite donc les mobiliser et faire entendre leurs voix », explique-t-elle.

Les objectifs de Charlotte Trossat sont de développer de nouveaux partenariats, notamment avec le milieu agricole, mais aussi de continuer à prendre part aux projets du réseau Food'in.

V.A.