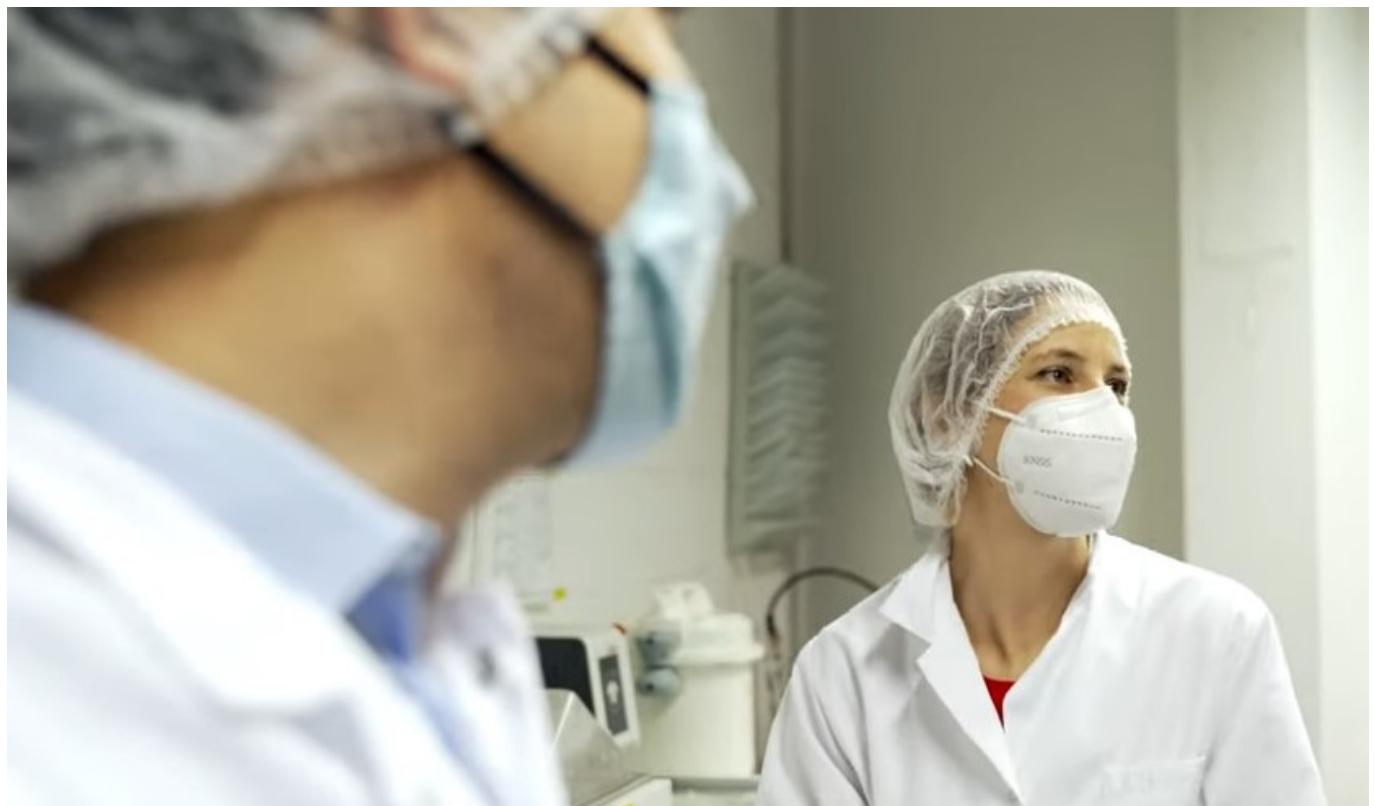


Ecrit par le 8 décembre 2025

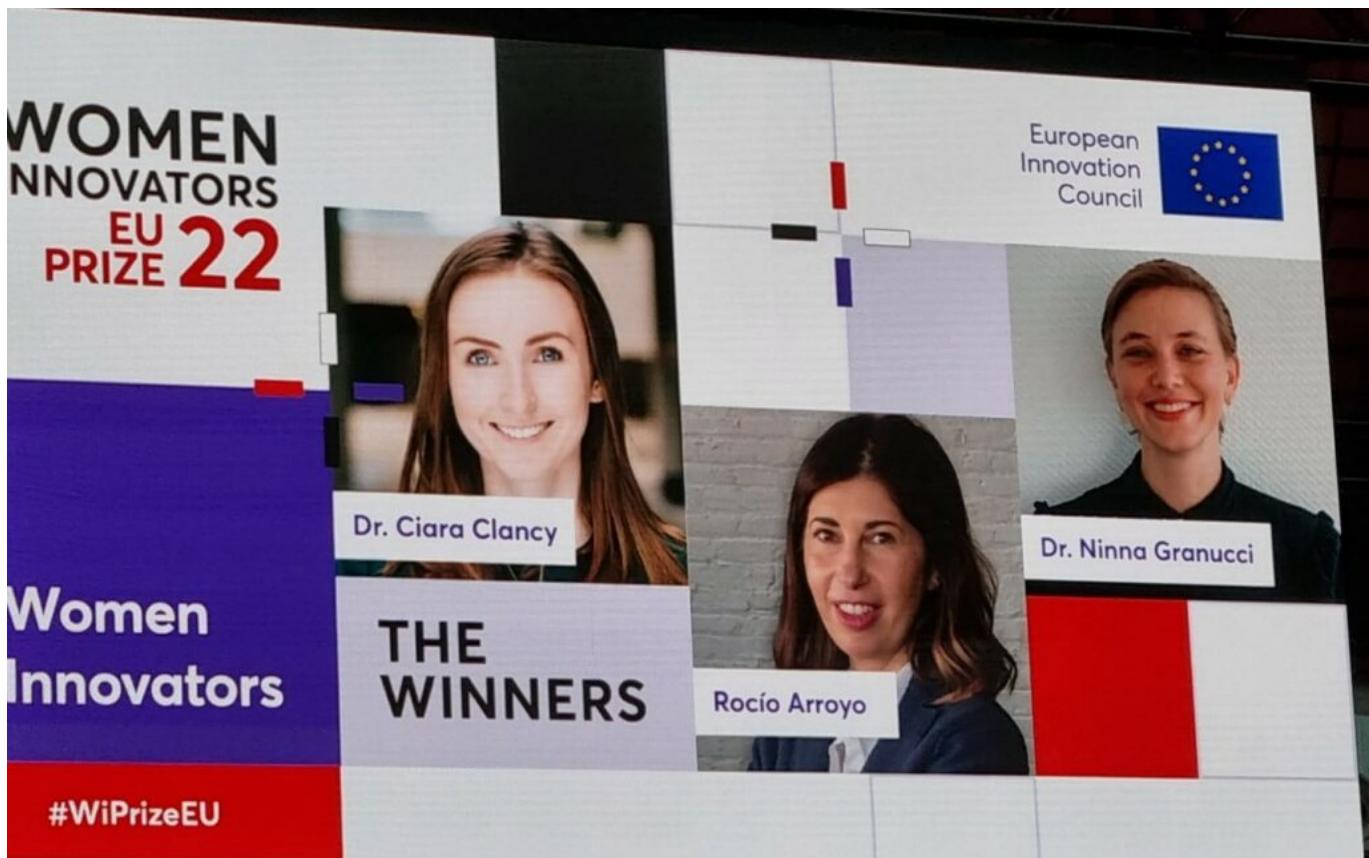
Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices pour la néo-vauclusienne Ninna Granucci



[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.

Ecrit par le 8 décembre 2025



© 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](#), Green 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. Green 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

Ecrit par le 8 décembre 2025

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 portugaise 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. »

Ecrit par le 8 décembre 2025

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 8^e 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

Ecrit par le 8 décembre 2025



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

Ecrit par le 8 décembre 2025

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 Carpentras 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

Ecrit par le 8 décembre 2025



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

Ecrit par le 8 décembre 2025

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

Ecrit par le 8 décembre 2025

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



[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.

Ecrit par le 8 décembre 2025

L'avignonnais GSE lance la construction d'une mûrisserie de fruits exotiques à Graveson



C'est sur la zone du Sagnon à Graveson, que [GSE](#), dont [le siège social se trouve à Agroparc à Avignon](#), vient de lancer les travaux pour la construction d'une nouvelle unité de production pour le compte de l'entreprise Comexa. Appartenant au groupe [Westfalia fruit international](#), spécialiste de l'importation, du mûrissement et de la distribution de fruits tropicaux et subtropicaux toute l'année, Comexa va disposer d'ici l'automne d'un nouveau bâtiment destiné à accueillir des mûrisseries d'avocats et de mangues.

Une mûrisserie à la pointe de la technologie

D'une surface totale de 5 450m², bâti sur un terrain de 21 232m², ce nouvel ensemble immobilier accueillera à terme plusieurs chambres de mûrissement bénéficiant des dernières technologies. Le site intégrera également des bureaux et locaux sociaux (750m²), un atelier de conditionnement et de stockage

Ecrit par le 8 décembre 2025

de produits (4 600m²), ainsi que des locaux techniques (100m²).

« Afin de s'intégrer harmonieusement dans son environnement, le site, dessiné par le cabinet [Matthieu Calvet - MCA Architecte](#), bénéficiera d'une architecture originale et particulièrement soignée, explique GSE. Les façades se distinguent par un patchwork nuancé de gris en panneaux sandwichs. » Le bâtiment sera doté d'une centrale photovoltaïque de 1 450 m², installée sur le toit. Exploitée en autoconsommation, elle permettra de compenser une majeure partie de la consommation électrique du site. La livraison est attendue pour septembre 2022.

L.G.

Entrepreneurs dans l'agroalimentaire, participez à la 'Fresque du climat'



La '[Fresque du climat](#)', atelier collaboratif pour intégrer les enjeux du changement climatique, aura lieu le jeudi 24 février, de 16h30 à 19h30, au Living lab 'Le 9' (120 rue Jean Dausset à

Ecrit par le 8 décembre 2025

Avignon).

Trois sessions de « Fresques du climat », adaptées aux secteurs de l'agroalimentaire et du BTP, seront animées par [Eco-Lab'](#) environnement et organisées en partenariat avec le Grand Avignon. Le prochain afterwork, qui portera sur l'agroalimentaire, sera suivi d'une conférence avec des consultants sur le bilan carbone et les ressources humaines. Le but ? Donner des leviers d'action pour répondre aux objectifs RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) de votre entreprise. Vous cherchez à réduire votre impact carbone ? Vous posez des questions sur le changement climatique ? Vous souhaitez engager des démarches de développement durable et impliquer vos équipes ? Cet atelier est conçu pour vous, dirigeant ou cadre d'une entreprise agro-alimentaire, responsable RSE, qualité ou RH.

Pour en savoir plus, contactez Natacha Sire au 06.23.60.14.08, contact@eco-lab.fr. Inscrivez-vous dès maintenant (places limitées) : [cliquez ici](#).

L.M.

Isema Avignon ouvre ses portes le samedi 5 février

Ecrit par le 8 décembre 2025



JPO + isema
BUSINESS SCHOOL FOR LIFE
Devenez Manager de la Naturalité

L'école supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité, [Isema Avignon](#), ouvre ses portes le samedi 5 février, de 10h à 17h.

Une journée dédiée aux étudiants qui souhaitent devenir des managers commerciaux dans un environnement dynamique en lien avec l'alimentation, le vivant et l'environnement. Deux formations seront présentées : le [Bachelor chef de projet commercial](#) (en 1 an pour valider un Bac+3) et le [MBA responsable d'affaires agroalimentaires](#) (en 3 ans pour valider un Bac+5 - admissions parallèles possibles). La journée portes ouvertes de l'Isema permet de découvrir l'école de l'intérieur et de confirmer son projet de poursuite d'études. Cette année encore, elle sera commune aux deux écoles [Isema](#) et [Isara](#).

Au programme de ce samedi 5 février 2022 : des échanges avec les étudiants, les intervenants ; la visite de l'établissement ; des espaces dédiés à l'alternance, les filières et métiers et des ateliers pour tester ses compétences en anglais et la connaissance de soi et de son projet (apporter un CV). Inscription fortement recommandée, [cliquez ici](#).

Lire aussi : [Les étudiants de l'Isema créent une préparation pour gâteau personnalisable à base d'algues](#)

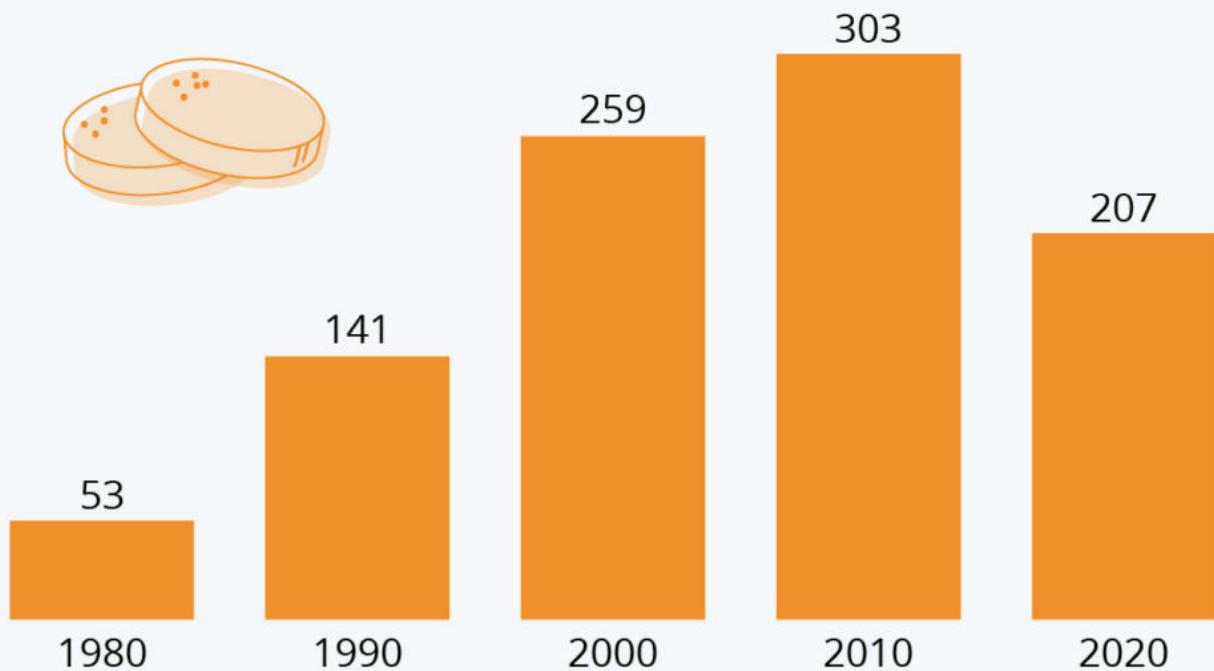
L.M.

Ecrit par le 8 décembre 2025

Foie gras : de l'industrialisation au déclin ?

Foie gras : de l'industrialisation au déclin ?

Consommation annuelle de foie gras par habitant en France depuis 1980, en grammes *



* Foie gras de canard et d'oie.

Source : Agreste



Représentant [70 %](#) de la production mondiale, la France est de loin le plus grand pays producteur et

Ecrit par le 8 décembre 2025

consommateur de foie gras. Mets emblématique des fêtes de fin d'année dans l'Hexagone, le foie gras est de nos jours essentiellement consommé de façon saisonnière et les producteurs réalisent entre 70 % et 75 % de leurs ventes annuelles durant la période des fêtes de Noël et du nouvel an.

Affectée par les crises sanitaires à répétition depuis 2015 (grippe aviaire) et la montée des critiques dénonçant le gavage industriel, la filière du foie gras est sur le déclin ces dernières années. Selon une étude de [YouGov](#), la part des Français favorables à l'interdiction du gavage est passée de 44 % en 2009 à 60 % en 2018. Les consommateurs restent malgré tout attachés à ce produit faisant partie du patrimoine culturel et gastronomique. La part de ceux qui refusent d'en acheter pour des raisons éthiques a doublé depuis 2009, mais ces derniers étaient toujours minoritaires en 2018 (40 %).

Si la France consomme toujours autant de foie gras, c'est peut être aussi en partie grâce à la grande distribution, qui a grandement participé à la popularisation de ce produit festif. Comme le montre notre graphique basé sur les [données](#) de l'Agreste, la consommation de foie gras a fortement progressé dans les années 1980. Une décennie qui correspond à la période où les processus de fabrication ont été industrialisés, notamment afin de pouvoir fournir les supermarchés en plein essor. De 53 grammes par habitant en 1980, la consommation a été multipliée par six en l'espace de 30 ans, pour atteindre un peu plus de 300 grammes par personne en 2010. Avec l'impact des [baisses de production](#) liées aux épidémies de grippe aviaire survenues ces dernières années, la consommation était redescendue à 207 grammes par tête en 2020.

De [Tristan Gaudiaut](#) pour [Statista](#)

Avignon, Isema, Les pros sont sur la place !

L'Isema vient de remettre leurs diplômes MBA Responsable d'affaires agroalimentaires (Bac +5 niveau7) à deux promos, 2020 (empêchée pour cause de Covid) et la promo sortante 2021.

La cérémonie s'est déroulée dans l'amphithéâtre de l'école concrétisant 3 années d'études et d'engagement dans les cours et dans les périodes en entreprise puisque la majorité des élèves ont choisi l'alternance.

Insertion professionnelle

De nombreux étudiants sont déjà en poste, souvent embauchés par l'entreprise dans laquelle ils ont fait leur alternance. D'autres ont fait le choix de poursuivre leurs études ou sont partis à l'étranger. De nombreux postes s'offrent à eux dans le secteur des achats, de la vente, du marketing, de la logistique... Leur double compétence technique et commerciale rendant leurs profils attractifs vis-à-vis des

Ecrit par le 8 décembre 2025

entreprises.

Employabilité en chiffres

Promo sortie en 2021 : 82% en emploi dont 89% de CDI (Contrat à durée indéterminée), en 2020, 97% en poste dont 88% en CDI. [Isema](#). Business school for life. Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité : agroalimentaire, bio industrie, environnement. Cité entreprise. Agroparc. 105, rue Pierre Bayle à Avignon.

L'Isema

Elle a pour vocation de former des managers à double compétence. L'école propose des enseignements en sciences de gestion, management, marketing, économie... associés aux sciences et techniques appliquées aux secteurs de la Naturalité (Alimentation, Agroécologie, Industrie du vivant) majoritairement assurés par des professionnels experts. Pour renforcer la professionnalisation des programmes, l'équipe enseignante préconise l'alternance qui permet d'acquérir des compétences opérationnelles par la mise en situation en entreprise. L'objectif est de développer les talents des étudiants sur des axes forts comme l'innovation, la gestion de projet et l'entreprenariat pour apporter les compétences attendues par les professionnels. Les élèves sont, ainsi, assuré d'une forte employabilité une fois diplômés.

MH

Ecrit par le 8 décembre 2025



Isema, promo 2021