

Ecrit par le 15 juin 2026

Skander Darragi nommé directeur du bureau Fidal d'Avignon



Le cabinet d'avocats en droit des affaires [Fidal](#) annonce la nomination de Skander Darragi à la tête de [son bureau d'Avignon](#). Il succède à [Luc Droulez](#), qui prend sa retraite après 41 années au sein du cabinet, dont 10 à la direction locale.

Avocat associé depuis 2017, Skander Darragi a intégré Fidal en 2010, il a également développé une expertise en procédures collectives et s'investit dans la profession en tant que Secrétaire de la CARPA et membre élu du Conseil de l'Ordre des avocats [du barreau d'Avignon](#).

« Après avoir commencé comme élève avocat et construit ma carrière au sein de ce bureau auquel je suis profondément attaché, je suis honoré d'en prendre aujourd'hui la direction, déclare Skander Darragi. Je remercie vivement Luc Droulez pour son accompagnement bienveillant dans cette transition et l'équipe d'Avignon avec laquelle nous continuerons à bâtir de belles réussites. »

Situé dans zone d'activité d'Agroparc, Fidal Avignon réunit une équipe qui accompagne les entreprises dans tous les domaines du droit des affaires : droit social (relations individuelles et collectives de travail, restructurations, représentation du personnel), droit fiscal (optimisation, contrôle et contentieux) et droit des sociétés (création, gouvernance, fusions-acquisitions, transmissions),

Ecrit par le 15 juin 2026

Fidal Avignon, membre des 6 bureaux Fidal de [la Direction régionale Méditerranée](#), « confirme ainsi sa volonté de poursuivre un accompagnement de proximité, combinant expertise juridique de haut niveau et compréhension fine des enjeux économiques locaux », explique la direction du groupe comptant près de 90 implantations en France.

Créé à Grenoble en 1922 par Albert Liothaud, la Fiduciaire de France (qui prendra le nom de Fidal en 1991) constitue aujourd'hui le premier réseau de cabinet d'avocats d'affaires de l'Hexagone et le deuxième d'Europe.

L'association Hey Agroparc organise sa deuxième journée consacrée à la santé



Écrit par le 15 juin 2026

La santé et le bien-être sont aujourd'hui devenues pour les entreprises, comme pour les employés, des préoccupations majeures. Sensible à la cause, l'association [Hey Agroparc](#) d'Avignon organise le mardi 24 juin, à la salle Félicien Florent de Montfavet, une journée de rencontres avec des professionnels de la santé et de l'accompagnement. Au programme stands, ateliers et tables rondes.

« Prenez soin de vos collaborateurs, ils prendront soin de votre entreprise », c'est en ces termes que l'association Hey Agroparc cherche à sensibiliser tous les chefs d'entreprises ou managers à la question de la santé au travail. Gestion du stress, qualité du sommeil, conseils nutritionnels, organisation du travail, prévention des risques... les sujets sont nombreux et ils concernent tous les salariés et les étudiants. « Travailler dans un environnement sain et épanouissant est une démarche gagnante pour tous » précise [Alexandre Bouche](#), le président de Hey Agroparc. Pour la deuxième année, cette association organise une journée de sensibilisation destinée aux employés, aux chefs d'entreprises et aux étudiants le mardi 24 juin, de 9h30 à 17h00, à la salle Félicien Florent de Montfavet.

Écrit par le 15 juin 2026



©DR

Une vingtaine de professionnels de la santé et de l'accompagnement seront présents

Une vingtaine de professionnels de la santé et de l'accompagnement, issus du territoire, seront présents tout au long de cette journée. Ils viendront sensibiliser, informer, partager et présenter leurs activités. Ils animeront 5 tables rondes (voir encadré). Plusieurs entreprises qui ont mis en place des initiatives concrètes pour promouvoir la santé au sein de leurs équipes (programmes de bien-être, activités physiques, alimentation équilibrée, soutien psychologique...) seront également invités à partager leurs expériences.

Ecrit par le 15 juin 2026

« Prendre soin de ses collaborateurs c'est contribuer à une société plus saine et plus équilibrée »

L'association Hey Agroparc, invite les employeurs à libérer un peu de temps pour permettre à leur salariés de participer à cette journée, dont l'accès est libre et l'inscription pas nécessaire. Pour l'association Hey Agroparc, la santé doit être aujourd'hui une priorité pour les entreprises. Si elle est synonyme de gain de productivité, d'engagement des collaborateurs, c'est aussi un moyen d'attirer et de fidéliser les talents. « Il s'agit aussi d'une responsabilité sociale pour l'entreprise qui dans la promotion de la santé publique a un vrai rôle à jouer ». « Prendre soin de ses collaborateurs c'est contribuer à une société plus saine et plus équilibrée » conclue l'association.

Renseignements : www.hey-agroparc.com/sante.htm#h

Programme des tables rondes

10H30 - 11H15 - Psychologie Positive

12H30 - 13H15 - Santé Mentale et Apprenants

13H45 - 14H30 - Adapter le travail à l'humain

14H45 - 15H30 - Mettre en place des actions de prévention

16H00 - 16H45 - Sensibiliser les salariés autour de leur santé mentale et psycho

Hey Agroparc fête la musique le 19 juin

Avec un peu d'avance, l'association Hey Agroparc organise sa fête de la musique le jeudi 19 juin de 18h00 à 23h00 au P'tit Beer (1171 route de l'aérodrome Avignon). Au programme : les groupes Lucky Duo et Ultimatum avec un DJ set en clôture à partir de 21h30. Entrée gratuite et inscription nécessaire au

www.hey-agroparc.com/fete-de-la-musique-agroparc.htm#h

Food'In : l'énergie au cœur des débats du

Ecrit par le 15 juin 2026

Congrès régional de l'Agroalimentaire à Avignon



Ils étaient tous là pour ce congrès annuel organisé par le réseau [Food'In](#). Les représentants de l'[ARIA](#) (industrie alimentaire), le [CRITT](#) (centre technique) et l'[IFRIA](#) (institut de formation) mutualisent leur savoir-faire, leur expertise et leurs moyens pour une alimentation saine et souveraine.

Il faut dire que l'agroalimentaire est une composante majeure avec 3,9% du PIB, un chiffre d'affaires de 8Mds€, 87 000 emplois, et l'an dernier sur 32 000 embauches, 45% l'ont été en CDI. Et la Région Sud occupe la 2ème position en France par le nombre d'établissements dédiés aux boissons (vin notamment) et à la transformation et conservation des fruits et légumes et autres plats préparés et condiments. En Vaucluse, ce secteur occupe 30% des emplois contre 21% dans l'Hexagone. Citons : [Campbell](#) (soupes au Pontet), [McCormick](#) (herbes, poivres, épices, sauces, aides à la pâtisserie à Carpentras, Monteux et Avignon), [Agis](#) (plats cuisinés en Courtine), Soleco (salades [Florette](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue), [Kerry](#) (fruits confits à Apt), Charles Faraud (conserves fruits et légumes, salades, compotes et desserts bio [Charles & Alice](#) à Monteux), Européenne d'Embouteillage (Schweppes Orangina à Chateauneuf-de-Gadagne).

Parmi les invités de ce congrès, Guy Moureau, vice-président du [Grand Avignon](#) qui a insisté sur « ce bassin d'excellence qu'est le pôle agroalimentaire dans le département. Une filière qui s'adapte aux attentes des consommateurs et au changement climatique, qui a tout un réseau entre les lycées agricoles, le [MIN d'Avignon](#), l'[INRAE](#), l'école d'ingénieurs agronomes [ISEMA](#), la pépinière [Créativa](#) et bientôt le

Ecrit par le 15 juin 2026

parc Naturalia de 26 hectares à Entraigues dédié à la valorisation du terroir et à la transformation de produits naturels. » Il a aussi insisté sur 'Vitamina', un collectif engagé pour la formation et l'innovation des métiers de l'IAA avec d'ici 2030, 5 200 nouveaux apprenants formés dans ce secteur.

Table ronde et visite du bâtiment Food'In à Avignon

Au cours d'une table ronde, l'énergie, la réduction de la consommation d'eau et la réutilisation d'eau chaude, la limitation d'énergie pour la climatisation, le choix de machines frigorifiques, la mise en valeur du renouvelable comme le photovoltaïque, le remplacement des ampoules par des LED, la réduction de gaz à effet de serre, la stratégie bas carbone, le choix de nouveaux emballages recyclés et bio-sourcés, la mobilisation des salariés sur les enjeux climatiques, l'engagement en RSE... tous ces sujets vertueux ont été abordés.

Tous les participants ont ensuite visité le nouveau site de Food'In à Agroparc, véritable totem de l'IAA. Un bâtiment exemplaire de 1 000 m², labellisé 'Bâtiment Durable Méditerranéen' niveau or, orienté est-ouest, à forte inertie thermique, entouré de végétaux. Son 'Food Lab', véritable plateforme innovante de recherche et développement.

[Maxime Costilhes](#), directeur général de l'[ANIA](#) (Association nationale des industries alimentaires) venu de Paris l'a dit en conclusion : « l'IAA ce sont 32 métiers différents et 98% des entreprises sont des TPE et PME. Vous avez montré votre savoir-faire, votre attractivité. Nous devons tout faire pour avoir une alimentation souveraine, même si nos capacités de production de fruits et légumes ont reculé face à une concurrence déloyale. »

C'en est fini de la pyramide emblématique d'Agroparc

Ecrit par le 15 juin 2026



Inauguré en 1991, cet ensemble immobilier atypique construit autour d'une pyramide avait pour vocation d'être « la bulle de vente » de la future ZAC d'Agroparc. Deuxième construction de la zone après la chambre d'Agriculture, ces bâtiments faits d'acier et de verre, sont aujourd'hui déconstruits pour faire place à de nouveaux projets. Une page se tourne...

Dû au crayon de l'architecte [Jean-François Quelderie](#), ce projet était à l'origine un ensemble composé d'une pyramide, auquel on y ajouta ensuite des modules de bureaux, une colline traversée par un canal et un petit lac avec son jet d'eau... Il s'agissait de marquer les esprits et d'être la porte d'entrée de la future ZAC, qui n'était à l'époque que des champs encore vierges de toutes constructions. Quant au choix de la pyramide, Jean-François Quelderie le justifie par le côté emblématique et symbolique de la forme. Un lieu où se concentre l'énergie, ajoute-t-il.

Ecrit par le 15 juin 2026



La pyramide de l'intérieur. DR

Elle aurait inspirée François Mitterrand

La rumeur raconte que c'est en passant devant cette pyramide que François Mitterrand aurait eu l'idée d'en construire une dans la cour carré du Louvre. Le Président faisait à l'époque régulièrement le trajet Paris — Avignon pour rendre visite à Anne Pinget, du côté de Gordes. L'anecdote est sympathique mais totalement fautive. La construction de la pyramide parisienne, due à l'architecte L'Éo Ming Pei, date de 1989, donc bien avant celle d'Avignon. Dommage...

Ecrit par le 15 juin 2026

Une pyramide aux vies multiples et pas toujours paisible

Ce bâtiment, qui avait pour fonction d'être le lieu de la commercialisation de la zone, prit le nom d'Agriscope. Il devait être démonté une fois sa mission accomplie. « C'est la raison pour laquelle on a utilisé peu de béton et beaucoup de structures métalliques boulonnées », précise Jean-François Quelderie. Voulu par la ville d'Avignon, à cette époque la communauté d'agglomération du [Grand Avignon](#) n'existait pas, ce bâtiment a été construit sous la responsabilité de l'aménageur SEDV (devenu ensuite [Citadis](#)).

Après avoir accueilli l'association Agroparc, cet ensemble immobilier fut ensuite occupé par [Créativa](#), une pépinière d'entreprises. A cette époque, il servait également de boîtes postales aux entreprises de la zone. La communauté d'agglomération du Grand Avignon, propriétaire des lieux, le récupéra ensuite et cela avant de s'installer en 2007 dans ses locaux actuels. Par la suite, la vie de ces bâtiments fut assez tumultueuse avec quelques projets d'installation d'entreprises qui n'aboutirent pas. Des candidats pas assez prestigieux ou peu solvables, laisse-t-on savoir. En 2018, cette construction fut définitivement désertée et abandonnée à des actes de malversation constants.

Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026



Ecrit par le 15 juin 2026

Les dégradations. DR

« La démolition d'une de vos constructions est toujours une déchirure », avoue Jean-François Quelderie

La déconstruction de cet ensemble immobilier a démarré le 12 mai dernier. Il s'agissait de mettre un terme aux dégradations à la fois pour des raisons de sécurité ou mais aussi pour des questions d'image. En effet, cette pyramide endommagée et taguée était visible par tous les automobilistes passant sur la N7. Il est loin le temps où cette construction, fierté de la ville, faisait la une de l'annuaire téléphonique du Vaucluse...

« La démolition d'une de vos constructions est toujours une déchirure, avoue Jean-François Quelderie. Celle de la pyramide me choque un peu... Son rôle emblématique n'a pas été suffisamment pris en compte. » Le Grand Avignon a cependant fait procéder à un démontage précautionneux de la pyramide afin qu'elle puisse être éventuellement remontée plus tard, pour d'autres desseins. À suivre...



Ce à quoi ressemblait la pyramide avant sa destruction

Écrit par le 15 juin 2026



DR

Un futur en devenir

À l'issue des travaux de déconstruction, le terrain sera remis comme à l'origine et ouvert à d'autres projets. Celui présenté il y a deux ans par le promoteur REDMAN a été abandonné. La pré-commercialisation n'a pas donné les résultats escomptés. « Dans les 15 hectares qui nous restent à commercialiser sur la zone, nous privilégierons les installations d'entreprises plutôt que les promoteurs, précise [Xavier Simon](#), le directeur de Citadis, l'aménageur du quartier. Nous avons aujourd'hui un schéma directeur qui va de l'entrée sud d'Agroparc au parc des expositions. » Avec notamment la construction par le promoteur [Real Land](#) de deux nouveaux immeubles de bureaux (3 406 m²).

Ecrit par le 15 juin 2026

[Nicholas Hill, fondateur de Real Land : 'Les deux bâtiments L'Aurore s'élèveront fin 2025 à Agroparc'](#)

Lors de la construction de la pyramide en 1991, on y avait planté en son centre un ficus. Avec le temps il avait fini par y occuper tout l'espace. Malgré les multiples dégradations et tailles expéditives, cet arbre est toujours en vie. Jean-François Quelderie, a la faiblesse de penser que « la pyramide est en définitive une architecture de renaissance. »

Naturellement, la Maison Durance se rapproche de la rivière Durance à Avignon



Cette entreprise familiale créée en 1997 au pied du majestueux Château de Grignan dans la

Ecrit par le 15 juin 2026

Drôme provençale, qui a ensuite installé son site logistique à Valréas dans l'Enclave des Papes, a mis le cap au sud pour implanter son centre Recherche & Développement à Agroparc.

La 1re pierre avait été posée à l'automne 2023 et le PDG [Nicolas Ruth](#) vient d'inviter tous les salariés du groupe à visiter le nouveau siège. Ils sont 125 en tout, dont 25 ici, sur deux niveaux et 1 000 m² d'espaces bureau, labo, marketing. Ce 'centre d'excellence' de la parfumerie qui fait la part belle aux cosmétiques naturels et aux produits pour la maison, exporte dans une cinquantaine de pays.

Imaginé comme une maison cosy dans laquelle on se sent bien, avec salon et cuisine épurés et contemporains, ce centre a des façades habillées de tasseaux de bois qui rappellent le cannelé qui entoure les bougies iconiques de [Durance](#), les ombrières sont en fibre de coco, le patio protégé du soleil d'un voile de scourtin comme on en utilisait dans les moulins jadis dans le Pays de Nyons, pour filtrer et séparer par pression l'huile d'olive de l'eau.

Dans des tons clairs de beige, écru, sable et brun, de bois, de rotin et de fibres textiles pour l'ameublement, tous les bureaux convergent vers ce coeur, favorisant échanges, rencontres, partage entre salariés et services. Partout des fenêtres et des ouvertures par où passent la lumière et la communication.



Écrit par le 15 juin 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Un laboratoire dédié au savoir-faire

« Nous avons choisi Avignon parce que c'est une ville de culture, à taille humaine et proche de la Durance, mais aussi de l'aéroport, de la gare TGV et du Port de Marseille, précise le patron, Nicolas Ruth. Ce 'Laboratoire des Sens' est dédié au savoir-faire des équipes. Le sens est important en cosmétique et parfumerie, d'où cet espace d'évaluation olfactive. On est au milieu d'un écrin de verdure. Et nous avons tenu à planter des essences méditerranéennes économes en eau comme la lavande par exemple. »

Les senteurs justement, coquelicot, vanille, monoï, fleur de coton et d'oranger, ambre, mangue, figue, camélia, verveine, cèdre bleu, mandarine, sont 100% nature. On les retrouve dans les savons, crèmes, diffuseurs de parfums lumineux, gels douche, shampoings, huiles essentielles, eaux de toilette, ainsi que

Écrit par le 15 juin 2026

pour la maison, les fleurs parfumées aux écorces d'érable, de santal, de tonka ou aux effluves d'amande, caramel et cacao. En tout, 500 références et 3 600 points de vente. Pour un chiffre d'affaires d'une douzaine de millions d'euros.

« Plus que du bois, de la pierre, de l'acier et du verre, ce site est le cœur battant de notre vision, de notre sens de l'innovation, de notre engagement envers l'environnement et du bien-être de notre personnel », a conclu Nicolas Ruth.



Écrit par le 15 juin 2026



Écrit par le 15 juin 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Agroparc : un nouveau siège pour l'avignonnais Dreyer

Ecrit par le 15 juin 2026



La société avignonnaise [Dreyer](#), spécialiste des chambres froides, vient de se doter d'un nouveau siège social. Le bâtiment en R+2 de 1 652m² de surface totale sur un terrain de 3 290m² est implanté dans la zone d'activité d'Agroparc, juste à côté de l'Institut de formation en ostéopathie du Grand Avignon (Ifoga). Il a été réalisé par [le groupe Avignonnais GSE](#) et imaginé par l'agence d'architecture marseillaise [MCA Architectes](#). L'ensemble comprend notamment un parking en sous-sol largement ventilé ainsi qu'une toiture entièrement équipée de panneaux photovoltaïques.

Ecrit par le 15 juin 2026



La toiture du nouveau siège de Dreyer est entièrement équipée de panneaux photovoltaïques.
Crédit : GSE/Dreyer

Du ‘made in France’ teinté de ‘made in Vaucluse’

Spécialisé depuis sa création en 1972 dans la conception, la fabrication et l’installation de solutions en panneaux et portes isothermes pour la création de laboratoires et chambres froides, Dreyer dispose, outre son siège avignonnais, [d’un important site de production à dans la Zac de Chalancon à Vedène.](#)

[Dreyer recrute : Retrouvez ici les offres d’emploi du groupe avignonnais](#)

Ce dernier, dédié à production de panneaux et portes isothermes s’étend sur quelques 20 000 m². Chaque année, près de 300 000m² de panneaux sandwichs et 8 000 portes y sont fabriqués « Aujourd’hui Dreyer, c’est la spécificité d’une offre 100% intégrée avec une fabrication ‘made in France’ et un savoir-faire global de la conception à la mise en œuvre sans omettre l’entretien », se félicite l’entreprise avignonnaise.

Ecrit par le 15 juin 2026



L'usine de Vedène produit près de **300 000m²** de panneaux sandwichs et **8 000** portes par an.
Crédit : Dreyer

Par ailleurs, le groupe présidé par [Pierre Pernias](#) dispose de deux filiales : [Easycube](#), basée au siège du groupe et créée en 2010. Elle est spécialisée dans la construction de bâtiments hors site et le déploiement de solutions modulaires dans le monde entier. A cela s'ajoute également la société [Capsa container](#) basée dans la région lyonnaise. Elle spécialisée dans la transformation et l'aménagement de containers maritimes dans les domaines de la construction, l'industrie et l'événementiel. Créée en 2013, elle a rejoint le groupe en 2019.

L.G.

[La société Dreyer étend ses unités de production](#)

Hey Agroparc : l'association avignonnaise qui ne fait pas comme les autres !



L'association [Hey Agroparc](#), qui fédère les acteurs économiques et les résidents de ce quartier proche de l'aéroport d'Avignon, fête sa première année d'existence. Une occasion, pour cette association atypique, de dresser un premier bilan. Rencontre avec son président et les membres de son bureau.

Ecrit par le 15 juin 2026



Déjeuner des Membres à l'hôtel IBIS Avignon Sud. Octobre 2024, Crédit : Hey Agroparc!

Dans le département de Vaucluse les organisations professionnelles associatives se comptent en dizaines. Regroupées par métier, par zone géographique, par affinités, elles ont pour la plupart mission de défendre les intérêts de leurs membres et d'aider au développement de leurs business. Lancée en février 2024, l'association Hey Agroparc se veut différente. Déjà son nom qui claque comme une interpellation, comme s'il s'agissait de réveiller une belle endormie. L'ambition d'Hey Agroparc est de faire vivre et animer ce quartier en y associant ceux qui y travaillent (450 entreprises et 10 000 emplois), ceux qui y étudient (6 000 étudiants) et ceux qui y vivent (3 000 habitants). Avec son aéroport, son centre hospitalier, son lycée, son université, son parc des expositions, son centre départemental des archives, ses commerces, ses services publics de proximité, c'est une véritable ville à elle toute seule. Elle dispose de nombreux atouts qui font de cette zone un endroit recherché par les entreprises. Son extension est d'ailleurs continuelle.

« Si je fais du business sur ce territoire je dois me soucier de ce territoire »

Mais cette zone est avant tout un lieu de travail avant d'être un lieu de vie. Hey Agroparc qui est dans une démarche inclusive, pour reprendre un terme à la mode, a pour ambition « d'inclure tout le monde,

Ecrit par le 15 juin 2026

c'est même le cœur de notre projet » précise [Alexandre Bouche](#), le Président de l'association. « Cette zone, comme beaucoup d'autres, n'a qu'une vocation économique » ajoute [Sandrine Fdida](#), membre du bureau de l'association. « Nous nous devons de donner une âme à cette zone qui en manque » complète [Virgil Malara](#), autre membre du bureau de l'association. On l'aura compris la vocation première de l'association n'est pas de développer le « réseautage » entre ses membres. Il s'agit « de changer d'état d'esprit » sur la place que l'entreprise peut jouer dans son environnement. « Si je fais du business sur ce territoire je dois me soucier de ce territoire » avance Alexandre Bouche.

« Nous n'avons pas d'intérêt financier, et nous sommes totalement apolitiques »

Se rencontrer, échanger et partager restent cependant des fondamentaux. « J'ai rencontré des personnes que je n'aurai jamais pu voir autrement et ici il y a une bienveillance qu'il n'y a pas ailleurs » ajoute Sandrine Fdida. Même avis pour Émilie Fouquet, autre membre du bureau de l'association qui précise que celle-ci a été un moyen pour elle de se réintégrer à cette zone qu'elle avait quitté il y a quelques années. « Nous n'avons pas d'intérêt financier, et nous sommes totalement apolitiques » conclut Alexandre Bouche.

Ecrit par le 15 juin 2026



Ramassage de déchets sur Agroparc. Mai 2024, Crédit : Hey Agroparc!

En un an d'existence l'association a créé 7 événements, parmi eux une opération de ramassage des déchets, une course à pieds ouverte aux patients du centre hospitalier de Montfavet, un apéro détente pour les personnes à la recherche d'emploi, un concours photo sur le thème du handicap, des ateliers sur la santé au travail... Au total ,pour la première année, ces événements ont réunis 650 participants.

Ecrit par le 15 juin 2026



Les Foulées Douces au Centre Hospitalier de Montfavet. Octobre 2024, Crédit : Hey Agroparc!

En 2025, ce programme s'enrichira d'événements plus festifs comme le festival d'Avignon, la fête de la musique, des concours de pétanque, ou des déjeuners entre membres. « Nous nous sommes donné 5 ans pour atteindre toute notre maturité » précise Alexandre Bouche.

Pour en savoir plus : www.hey-agroparc.com

Ecrit par le 15 juin 2026

Comment l'Avignonnais Anthony Robert, expert en gestion de fortune, est devenu un serial-entrepreneur ?



À seulement 27 ans, [Anthony Robert](#) est déjà à la tête d'onze entreprises en France, mais aussi au Luxembourg. Du monde du sport à celui de la gestion de patrimoine, l'Avignonnais a développé une véritable passion pour l'entrepreneuriat et souhaite encore diversifier ses domaines d'activité. Portrait d'un jeune serial-entrepreneur.

C'est dans les locaux d'[Iron Bodyfit](#), à Agroparc, qu'opère Anthony Robert. C'est là qu'est installée sa dernière entreprise en date : la salle Iron Bodyfit Avignon Sud, juste à côté du siège de l'entreprise

Ecrit par le 15 juin 2026

spécialisée dans l'électro-myo-stimulation, qu'il a ouvert en octobre dernier. Un an auparavant, il ouvrait un premier studio de la franchise au Luxembourg, juste après avoir obtenu l'exclusivité du pays puis il en a ouvert deux autres.

Mais Anthony Robert est également à la tête d'autres entreprises qui n'ont rien à voir avec le milieu du sport, notamment [Tellus Patrimoine](#), un entreprise experte en ingénierie patrimoniale, mais aussi [IB Invest](#), spécialisée dans le conseil pour les franchisés Iron Bodyfit, ou encore [Le Phoenix Dancing](#), une salle de bal à Vedène. Mais pour mieux comprendre sa passion pour l'entrepreneuriat, il faut remonter à l'époque de son enfance.

L'entrepreneuriat, une affaire de famille

Après l'obtention d'un diplôme en expertise-comptable et juste avant de terminer ses études en ingénierie patrimoniale, Anthony Robert se lance dans l'entrepreneuriat. Une aventure qui peut faire peur à beaucoup mais qui, pour lui, est assez familière et même familiale. « Je suis né dans une famille entrepreneuriale, explique-t-il. Mon père et ma mère ont toujours eu des restaurants, peut-être une dizaine dans le Grand Avignon. Donc forcément, j'ai baigné là-dedans. »

« Depuis petit, c'est l'entrepreneuriat qui m'intéresse. »

Anthony Robert

Depuis 2019, il est d'ailleurs à la tête du Phoenix Dancing à Vedène, qui était auparavant une structure implantée à Avignon qui appartenait à ses parents de 2008 à 2019. Ces derniers sont d'ailleurs toujours impliqués dans cette salle de bal dédiée au 3e âge. Aujourd'hui, Anthony travaille aussi avec son frère [Mickael](#), avec qui il est associé pour les studios Iron Bodyfit.

4 studios Iron Bodyfit

C'est d'ailleurs grâce à son frère que le serial-entrepreneur met un pied dans l'aventure Iron Bodyfit, Mickael étant responsable Développement international et formateur au sein de l'entreprise depuis 2021. C'est juste après la création de son cabinet spécialisé en ingénierie patrimoniale Tellus Patrimoine, fondé en 2021, qu'Anthony rencontre l'un des fondateurs d'Iron Bodyfit pour lui proposer ses services pour les différentes franchises.

L'année suivante, l'Avignonnais décide de créer IB Invest, une société de conseils pour les franchises Iron Body Fit pour aider les franchisés à placer leur argent, les accompagner dans le montage juridique, les aider à se développer, les accompagner dans la vente de leur studio, la création de la société, etc. « En 2023, me vient l'idée de, pourquoi pas, ouvrir ma propre franchise Iron Bodyfit », ajoute Anthony. Ainsi, la première franchise luxembourgeoise de l'entreprise ouvre ses portes quelques mois plus tard, malgré

Écrit par le 15 juin 2026

le scepticisme de certains quant au succès que pourrait avoir une telle structure au Luxembourg.

« J'ai l'exclusivité territoriale, personne d'autre que moi ne peut ouvrir un autre studio Iron Bodyfit au Luxembourg. »

Anthony Robert

Finally, the concept was quickly accepted by the Luxembourgeois and Anthony decided to quickly open two other studios before opening one in France, at Agroparc near the seat. « Étant donné qu'Agroparc est ma zone de base où je fais du conseil, où je reçois du particulier et du chef d'entreprise pour Tellus et où je reçois aussi les franchisés pour IB Invest, je me suis dit que j'apporterai un vrai besoin en y ouvrant un studio Iron Bodyfit », développe-t-il. Ainsi, le studio [Iron Bodyfit Avignon Sud](#) a ouvert ses portes en octobre 2024, le Vaucluse possédant déjà un autre studio à Avignon Nord.

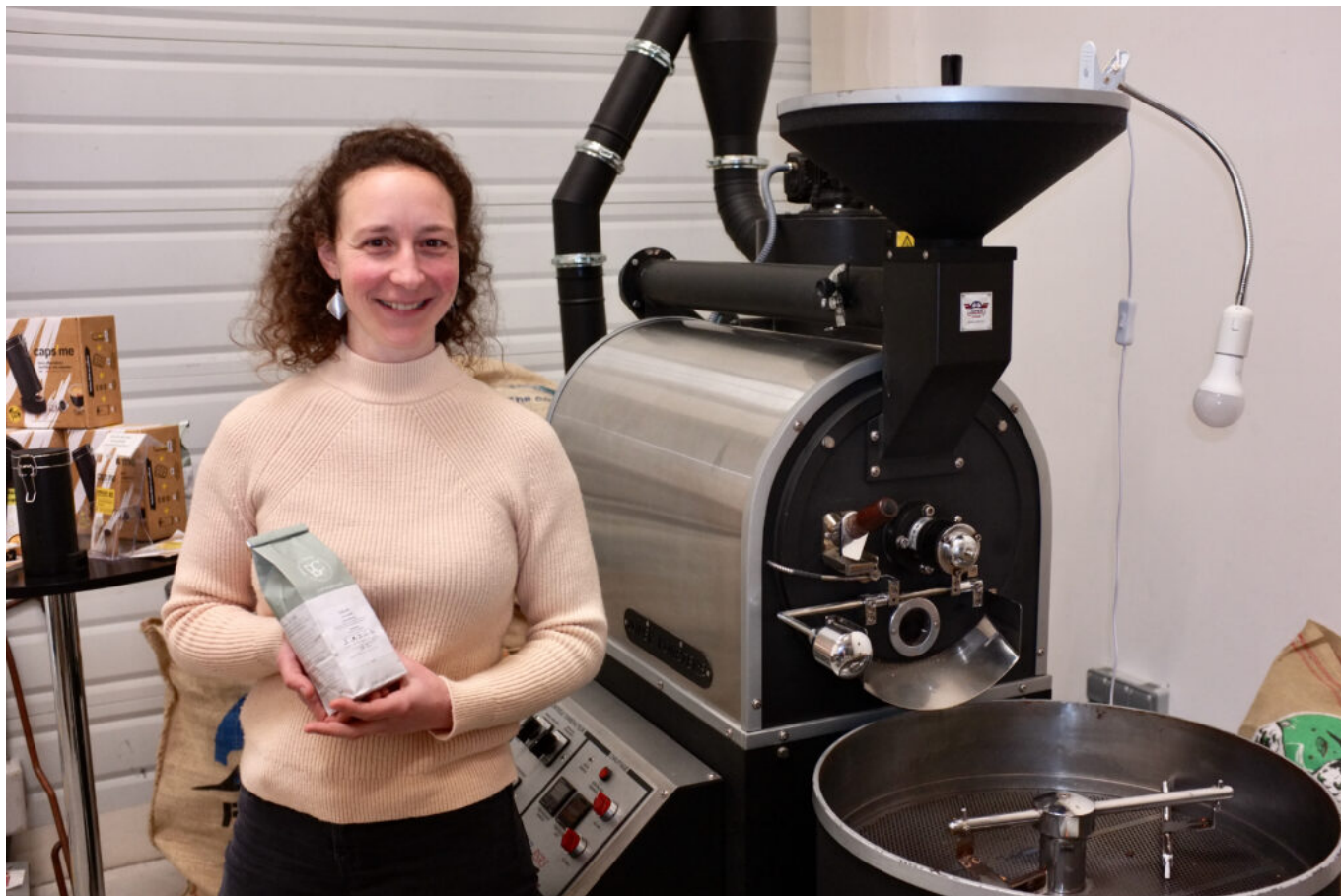
À la tête de 11 entreprises

Aujourd'hui, Anthony Robert est à la tête de 11 entreprises à seulement 27 ans, et dirige 16 salariés en tout. Son premier objectif était d'élargir son réseau lorsqu'il a créé Tellus Patrimoine. « Un business en plus, cela permet d'accroître ma visibilité », explique-t-il. Ainsi, l'Avignonnais ne compte pas s'arrêter là et est bien décidé à étendre davantage encore ses domaines d'activité. « Quand j'ai commencé à diversifier mes activités, j'avais un chiffre en tête, je voulais avoir 7 domaines d'activité différents, affirme l'Avignonnais. Donc par exemple le bien-être, le sport, la finance, la restauration, l'événementiel, pourquoi pas créer l'intelligence artificielle et on peut même aller plus loin. »

L'ambition, ce n'est pas ce qui manque à Anthony Robert. Lui qui avait vécu un échec en ratant son BTS la première fois, a su faire preuve de résilience en reprenant et réussissant ses études et fait aujourd'hui figure d'exemple pour les jeunes étudiants ou ceux qui sortent de leurs études et qui hésitent à se lancer dans l'aventure entrepreneuriale.

Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café

Ecrit par le 15 juin 2026



« **Brume de café** », c'est le nom évocateur choisi par **Héloïse Barthélémy**, une jeune ingénieure agronome passionnée de café, pour lancer son activité d'artisan torréfacteur. Installée sur Avignon (zone d'AGROPARC), cette jeune entreprise propose une gamme d'une dizaine de café dits « spécialisés ». Cette offre haut de gamme répond à une vraie demande qu'il s'agisse de professionnels ou de particuliers exigeants.

Dans bien des aspects « faire du café » s'apparente à la confection du vin. L'importance des terroirs, des conditions climatiques, des variétés ou des cépages, de la sélection rigoureuse des grains, de la maturation... Peu surprenant en définitive puisqu'il s'agit dans les deux cas de produits issus de la terre et du travail de l'homme.

Écrit par le 15 juin 2026



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

« Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût »

Cette passion d'Héloïse pour le café est d'abord passée par le thé. En effet, c'est en participant à un atelier sur les arômes du thé qu'elle a rencontré, [Claude Lagarde un torréfacteur de Guebwiller](#) qui lui a fait découvrir son métier. « Je n'étais pas une amatrice de café, je trouvais cela trop amer ou trop brûlé au goût » dit-elle. « Mais quand j'ai découvert son atelier j'ai tout de suite été séduite par l'odeur de la torréfaction, un vrai coup de cœur » ajoute-elle. Elle a d'abord appris à ses côtés et ensuite elle a suivi plusieurs formations, avant de se lancer dans l'aventure fin 2024. « Ma formation scientifique m'aide beaucoup dans mon métier, pour analyser les caractéristiques techniques du café mais aussi pour anticiper ce qui va se passer dans les différentes étapes de la torréfaction » précise-t-elle. Il faut savoir qu'Héloïse a travaillé pendant une dizaine d'années dans la recherche scientifique et en particulier dans le domaine des phéromones.

Ecrit par le 15 juin 2026

« Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

Outre la sélection rigoureuse des cafés qu'elle effectue avec l'importateur [Belco](#), installé à Mérignac (Gironde), le secret d'un bon café, c'est sa torréfaction. « Il faut savoir s'arrêter au bon moment » dit-elle. Seul un nez entraîné (comme pour le vin) peut savoir si la torréfaction est arrivée à son terme. Avant c'est trop amer après c'est trop brûlé. « Le taux d'humidité des grains, leur densité, leur variété, l'altitude où ils ont poussé, tous ces éléments sont déterminants pour la « cuisson ». « C'est l'odeur qui nous indique le bon moment » précise Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale

Le café de spécialité par opposition au café « industriel » est issu de petites parcelles, avec des variétés spécifiques sur des terroirs clairement identifiés, bénéficiant de modes d'exploitation agricoles durables comme l'agroforesterie. Aujourd'hui, les cafés de spécialité c'est 5 % de la production totale. Une niche.

Ecrit par le 15 juin 2026

Pour bénéficier de l'appellation café de spécialité il faut satisfaire à toute une série de critères et être soumis à l'appréciation d'experts qualifiés. La Specialty Coffee Association (SCA) établit des directives spécifiques et une échelle de points de 1 à 100. Pour obtenir l'appellation de café de spécialité il faut obtenir au moins un score de 80.

Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

Savoir sélectionner et torréfier un bon café n'est pas suffisant il faut aussi savoir le vendre. Pour cela Héloïse Barthélémy cherche à se développer à la fois sur le marché des particuliers comme sur celui des professionnels. Elle a ouvert un site permettant l'achat en ligne www.brumedecafe.fr, elle participe également à plusieurs marchés de producteurs comme celui de Coustellet. Les entreprises soucieuses de proposer à leurs collaborateurs et clients un café de grande qualité font également appel aux sélections d'Héloïse. Le marché des bars et des restaurants est plus difficile, ces établissements sont généralement sous contrats avec leurs fournisseurs. Cela n'a pas empêché le Bistrot du Paradou (Zone de l'aéroport d'Avignon) de proposer à ses clients les cafés d'Héloïse.



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 15 juin 2026

Du café acheminé par bateaux à voile

L'importateur Belco vient de se lancer dans l'acheminement de ses cafés par bateau à voile. Cette démarche qui répond à des impératifs climatiques est loin d'être anecdotique. Chaque bateau peut transporter 1 000 tonnes de marchandises et le voyage depuis la Colombie se fait en 20 jours, là où un cargo met 40 jours, à cause du cabotage. Cette approche c'est d'abord une conviction pour Héloïse Barthélémy mais c'est aussi une réponse apportée à celles de clients soucieux d'une démarche associant éthique et durabilité. Et cela à un moment où le nombre d'amateurs de café progresse de manière exponentielle, en particulier sur le marché asiatique.



©DR