Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Agence B : une communication vauclusienne qui met l'eau à la bouche



Basée en Vaucluse, l'Agence B est une agence de communication qui met en lumière les entreprises du milieu culinaire. Derrière cette mise en valeur, deux jeunes femmes, Estelle Brun et Lise Chirpaz, qui accompagnent les professionnels en Provence et au-delà.

Aujourd'hui, les réseaux sociaux constituent un atout non négligeable pour que les restaurants puissent se faire connaître et se démarquer. C'est en cela que consiste le travail de l'Agence B, spécialisée dans la communication culinaire. « Quand j'ai créé l'agence, je ne voulais pas faire de la communication générale, je souhaitais vraiment me spécialiser, explique Estelle Brun, la fondatrice. On m'a dit que j'étais folle de me concentrer uniquement sur l'univers culinaire, mais avec du recul, c'est une vraie force et aussi gage de qualité pour les professionnels qui décident de nous faire confiance. »

C'est en 2022, au cours de son master en design graphique, qu'Estelle Brun a créé l'agence. Lise Chirpaz l'a rejointe en 2025 après un BTS Tourisme et une licence professionnelle en Promotion touristique des produits du terroir et de la gastronomie. Aujourd'hui, elles forment un duo complémentaire au service de la communication culinaire des entreprises.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Une agence, un duo

Ainsi, derrière l'Agence B, il y a un duo dynamique, mais surtout une amitié. Estelle et Lise se sont rencontrées à L'Isle-sur-la-Sorgue, alors que l'une travaillait pour un groupe de restauration et l'autre pour l'office de tourisme de la ville. « Le courant est passé tout de suite donc on a gardé le contact », affirme Lise. Lorsque celle-ci est partie en Belgique pour le travail, Estelle l'a suivie tout en se donnant un an pour développer l'agence. C'est donc à Bruxelles que les premiers clients de l'Agence B ont émergé, avant que cette dernière ne s'installe finalement en Vaucluse.

Si Estelle et Lise sont polyvalentes dans l'agence, chacune garde tout de même ses spécialités. Toutes les deux vont sur le terrain à la rencontre de leurs clients mais c'est davantage Estelle, passionnée de photographie depuis petite, qui s'occupe de la partie visuelle de la communication, avec des images et des vidéos de haute qualité. De son côté, Lise va plutôt gérer le démarchage et la gestion des réseaux sociaux. « On se complète bien, même si souvent, on se donne la main dans un sens ou dans l'autre », ajoute Estelle.

Des clients en Provence et au-delà

En tout, l'Agence B compte une quinzaine de clients récurrents : traiteurs, restaurants, pâtisseries, domaines viticoles… Certains souhaitent une communication toute l'année, d'autres uniquement lorsqu'ils sont ouverts en saison. Il arrive aussi à Estelle et Lise de ne faire qu'une séance photo pour un client ponctuel et de lui livrer la galerie, sans prendre la main sur ses réseaux sociaux. « Bien qu'on reste alignées avec les prix du marché, on ne propose pas de packs figés, on s'adapte à chaque besoin et chaque budget », expliquent-elles.

> **« On propose une vision globale à nos clients, on ne s'arrête pas à la cuisine, on va aussi mettre le lieu et l'humain en lumière. »**
>
> *Estelle Brun*

Plusieurs professionnels vauclusiens leur ont déjà accordé leur confiance comme les restaurants La Chape à Gargas et Chez Pablo à Cabrières d'Avignon, le Château Olive et Raisin à Fontaine-de-Vaucluse, le Domaine Trelus à Saumane-de-Vaucluse, Les Délices du Luberon à L'Isle-sur-la-Sorgue, Méditea à Châteauneuf-de-Gadagne, la distillerie Les Chineurs de Malt au Thor, et bien d'autres. Mais Lise et Estelle ne s'arrêtent pas au département, elles travaillent aussi avec des clients bucco-rhodaniens comme la pâtisserie Annabelle Maine à Eyragues et le restaurant Maison Marshall à Eygalières, mais également à Paris, Bruxelles et ailleurs.

Ecrit par le 27 novembre 2026

La photographie culinaire, tout un art

Pour donner envie aux potentiels clients de consommer les produits ou les plats mis en avant, il ne suffit pas seulement d'appuyer sur un bouton, cela requiert une vraie maitrise et une vision aiguisée. « Quand on fait un shooting, on se met dans une certaine dynamique, il faut que chaque photo déclenche quelque chose chez les personnes qui vont la voir », détaille Estelle.

Il ne s'agit donc pas seulement d'obtenir une image qui est visuellement jolie, mais l'Agence B tient particulièrement à raconter l'histoire de ses clients au travers de son travail. « On va jouer avec des aspects du lieu, des nappes à motif, des couleurs, ou encore avec des produits bruts, mais aussi avec du mouvement, tout en montrant la vérité, développe Lise. On ne triche jamais sur nos contenus avec de la fausse sauce qui coule ou de faux ingrédients par exemple. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

©Agence B

L’avenir de l’agence

Si l’Agence B séduit de plus en plus de professionnels à la recherche d’une communication sur mesure, Estelle et Lise ne compte pour l’instant pas pousser les murs pour accueillir d’autres collaborateurs. « Notre duo fonctionne très bien, on ne veut pas devenir une grosse agence, au contraire, on aime l’idée que ce soit vraiment un taille humaine, que le client n’ait qu’un seul interlocuteur », affirme Estelle.

> **« La proximité avec nos clients, c’est une force. »**
>
> *Lise Chirpaz*

Dans le même temps, les deux jeunes entrepreneuses sont ouvertes à l’accompagnement de nouveaux clients. « On aimerait beaucoup travailler avec des agriculteurs », confie Estelle. Le duo regorge d’idées pour faire évoluer l’agence qui propose déjà non seulement de la photo, de la vidéo et du community management, mais aussi de la création graphique, du logo, des affiches, publicités, étiquettes, de la direction artistique ou encore des catalogues. De quoi nous donner l’eau à la bouche…

L’entreprise avignonnaise Prizius innove avec un shot de miel 100% biodégradable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Honeyshot, c'est la marque lancée en avril 2025 par l'entreprise Prizius, située dans les locaux de la pépinière d'entreprises Créativa à Avignon. Créée par la jeune entrepreneuse Gaëlle Maheo, la société fabricante de miel propose désormais des petites dosettes de cette substance produite par les abeilles à destination des personnes actives ou sportives.

Boost du système immunitaire, régulation de la glycémie, propriétés cicatrisantes, ou encore favorisation de la digestion. Le miel a de nombreux bienfaits sur le corps. Née en 2023, l'entreprise Prizius, installée à Avignon, produit des pots de miel mis à la vente sur sa boutique en ligne, les marchés, mais aussi dans les épiceries. Lavande, châtaigne, acacia ou fleurs, il y en a pour tous les goûts. La société propose même des miels arrangés avec par exemple du miel d'acacia avec un gousse de vanille à l'intérieur, ou avec des fleurs d'hibiscus.

« Je fais ce que j'appelle des 'elixirs de miel' parce que je préserve le miel au maximum pour qu'il soit aussi cru que quand on le prend à la sortie de la ruche, explique Gaëlle Maheo, fondatrice de Prizius. J'utilise l'extraction à froid pour éviter au maximum l'acier qui faire perdre au miel son côté vivant qui est bon pour la santé. » Aujourd'hui, Prizius se diversifie et innove à travers sa marque HoneyShot qui propose du miel encapsulé dans une petite dosette 100% biodégradable.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les miels et capsules HoneyShot. ©Prizius

Un shot pour les sportifs, mais pas que…

Lancé lors du marathon de Paris en avril dernier, HoneyShot cible principalement les sportifs qui souhaite recevoir un boost d'énergie. « Le miel a énormément de bienfaits, notamment pour la digestion qui est l'un des problèmes principaux pour les sportifs », ajoute Gaëlle. Ainsi, ce shot de miel promet aux coureurs et autres sportifs de ne pas leur donner mal au ventre pendant l'effort, notamment grâce au fait qu'il soit 100% naturel.

Si les sportifs sont la première cible, HoneyShot n'exclut pas pour autant les personnes moins actives. « Ça convient aussi à quelqu'un qui va au travail, qui glisse son shot dans son sac et qui peut le prendre dès qu'il ressent une baisse d'énergie ou de concentration », affirme la fondatrice de la marque. À terme, Gaëlle voit plus loin et souhaite même cibler les personnes diabétiques, qui sont de plus en plus en demande, le miel étant plus stable que le sucre et mieux assimilé par le corps.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



©Prizius

Une capsule saine pour l'environnement

Électrolytes, gels et autres compléments alimentaires noient le marché du sport. En plus d'apporter un produit 100% naturel sur ce marché, HoneyShot propose un produit 100% biodégradable. « J'ai mis presque deux ans et demi à trouver un substitut au plastique, j'ai fait beaucoup d'essais pour trouver la formule idéale », explique Gaëlle. Il fallait donc que la capsule soit entièrement biodégradable, tout en conservant les propriétés du miel à l'intérieur.

> « Ça permet d'avoir une alternative sereine pour l'environnement, la plus nomade possible. »
>
> *Gaëlle Maheo*

Ainsi, la fondatrice s'est entourée d'ingénieurs en Europe qui ont pu développer une capsule faite à base

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

d'algues. Si Gaëlle ne recommande tout de même pas de jeter la capsule dans la nature, celle-ci met 5 semaines maximum pour se dégrader entièrement et n'aura pas d'impact sur l'environnement. Pas de panique donc si la capsule tombe de la poche ou du sac.

Gaëlle Maheo souhaite d'ailleurs plus tard développer l'intégration d'une graine dans l'encapsulage afin de jeter la capsule dans la nature pour engendrer la pousse d'une plante mellifère (*ndlr : plante qui produit de bonnes quantités de nectar et de pollen de bonne qualité*). L'objectif sera donc double : redonner de l'énergie aux sportifs tout en repolinisant la nature.

Du marketing et management à l'apiculture

Si aucun de ses proches n'est dans le milieu de l'apiculture, Gaëlle a développé une passion pour la nature, et plus particulièrement pour l'abeille, il y a plusieurs années. Ainsi, après des études dans le marketing, la communication, le management, elle a décidé finalement de prendre la voie du cœur et de se former à la biologie de la baie et à l'apithérapie, qui étudie les propriétés du miel, de la propolis, de la cire, du venin d'abeilles, de la gelée royale, du pain d'abeilles et du pollen.

> « C'était au départ pour observer la nature et avoir mes propres produits que j'ai eu mes premières ruches. Mais ce n'était qu'un hobby. »
>
> *Gaëlle Maheo*

Aujourd'hui, elle compte 25 ruches de production à Entraigues-sur-la-Sorgue et à Oppède. « J'en avais le double l'année dernière, déplore-t-elle. Malheureusement, j'en ai perdu à cause des frelons, mais aussi des maladies comme la fausse teigne. » Parmi les ruches de la fondatrice de Prizius, certaines peuvent même être parrainées par les entreprises qui, en contrepartie, obtiennent la production de miel avec des pots sur lequel leur logo peut figurer. Les entreprises locales sollicitent aussi Prizius pour offrir des pots de miel à leurs partenaires et salariés à la fin de l'année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Gaëlle Maheo et ses abeilles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Ecrit par le 27 novembre 2026

Les ruches parrainées

©Prizius

Quels projets pour la suite ?

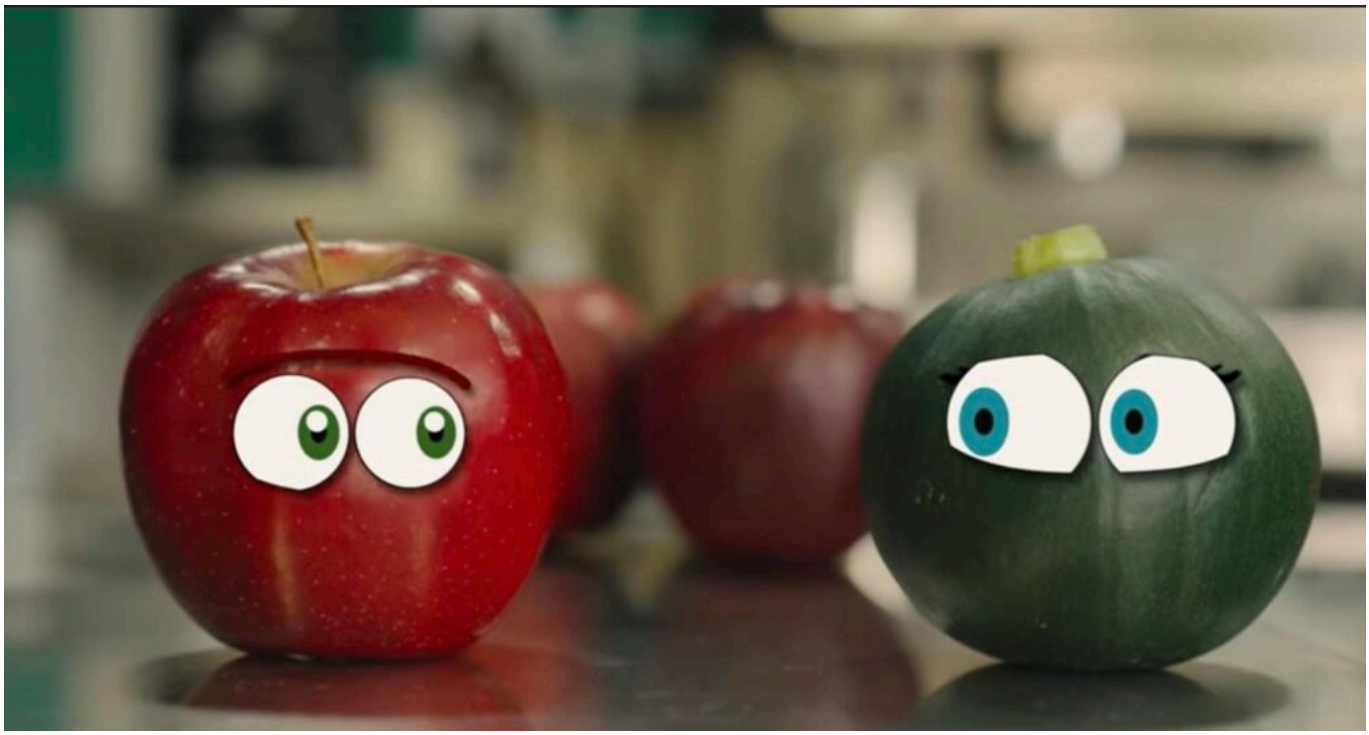
Si le produit HoneyShot est encore jeune, sa créatrice a de beaux projets pour la suite. En plus de cibler davantage les diabétiques et de développer une capsule avec une graine, Gaëlle Maheo souhaite, comme pour ses pots de miel, décliner les saveurs pour le shot, mais aussi travailler sur d'autres produits de la ruche comme la propolis et le miel, tout en restant dans l'alimentaire. « Pour l'instant, les cosmétiques ne sont pas en projet », affirme-t-elle.

Pour développer sa marque, la fondatrice de Prizius qui pour l'instant se fait sa place en local, vise les marketplaces telles que Décathlon, qui pourront non seulement faire connaître Honeyshot plus globalement en France, mais aussi à l'international, d'où le nom choisi en anglais, pour que ce soit parlant ici et ailleurs. Un projet innovant et ambitieux né au cœur du Vaucluse.

(Vidéo) Grand Avignon : la deuxième édition de « bien bon gourmand » c'est maintenant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Ce lundi 16 septembre 2024 marque le début de la deuxième édition du rendez-vous culinaire « bien bon gourmand » qui met à l'honneur les produits du territoire du Grand Avignon à travers des évènements culinaires. Le lever de rideau s'effectuera ce soir à l'Opéra du Grand Avignon et se poursuivra avec plusieurs festivités jusqu'au dimanche 22 septembre.

C'est le Jour J ! Ce lundi 16 septembre 2024, la deuxième édition de l'évènement culinaire « Bien, Bon, Gourmand » organisée par l'intercommunalité du Grand Avignon démarre officiellement ce soir avec une soirée d'ouverture à l'Opéra du Grand Avignon. Ce premier moment fort sera articulé autour d'un « Opéra-bouffe » orchestré par le chef étoilé Pascal Auger du restaurant La Veille Fontaine, dès 19h30 et marquera un moment historique puisque c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un moment culinaire.

Pour cette deuxième édition qui aura lieu tout au long de cette semaine, les produits du terroir seront une nouvelle fois mis à l'honneur par le Grand Avignon. Plusieurs ateliers et animations dans différents lieux et communes du Grand Avignon seront proposés et permettront de mettre en valeur le savoir-faire et les talents locaux. Le défi food-truck qui avait tant séduit l'an dernier reviendra ce mardi 17 septembre, à Vedène pour un concours très attendu où plusieurs cuisiniers s'affronteront sur la Place du petit pont face à un jury de chefs étoilés et un public affamé. Un évènement gratuit et ouvert à tous.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Crédit Photo : le Grand Avignon

Valoriser les filières agroalimentaires et agricoles sur les circuits courts

Comme pour la première édition qui avait attiré un public nombreux, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, préparés par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger .

L'objectif de cette nouvelle édition reste le même que le premier. « Bien, Bon » a été conçue pour mettre en avant les circuits courts et valoriser une économie locale dynamique. Rassembler, créer du lien entre l'ensemble des acteurs du Grand Avignon autour de l'alimentation afin de joindre les partenaires et les partenaires locaux reste l'enjeu majeur poursuivi par le Grand Avignon avec cette deuxième édition. Un défi essentiel qui rentre dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT) et qui doit à travers ces ateliers gastronomiques, permettre aux filières agricoles et agro-alimentaires de « booster » leurs activités. L'ensemble des festivités mettront un point d'honneur à intégrer une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Crédit Photo : le Grand Avignon

Les grands rendez-vous du « bien, bon, gourmand » 2024 :

– « Opéra-bouffe » à l'Opéra Grand Avignon par le chef Pascal Auger : lundi 16 septembre 2024, 19h30 sur réservation.

-Les défis foodtrucks qui laisseront place à un concours entre les meilleurs spécialistes de la « street food » du Grand Avignon : mardi 17 septembre, place du petit pont à vedène, de 18h à 23h, gratuit et ouvert à tous.

– « Déjeuner de chefs » : un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

– Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

-Déjeuner « surprise des chefs » préparé par 5 des 8 chefs étoilés : Grégory Dandel d'Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant « Le Prieuré », Mathieu Desmaret de Pollen, Aurélie Colmant de Première Édition et Marie Petit-Doux du Bistrot Bèou : dimanche 22 septembre dans 5 lieux révélés à la dernière minute, de 12h à 15h30, sur réservation.

Toutes les réservations sont possibles en cliquant sur ce lien.

Parc naturel du Ventoux : les producteurs locaux offrent des invendus aux épiceries sociales du territoire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) insufflé par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, plusieurs producteurs locaux ont répondu à l'appel de ce projet et se sont engagés à reverser leurs invendus aux épiceries sociales et solidaires du territoire. Cette initiative permet de rendre accessible une alimentation durable aux personnes en situation de précarité.

1,7 tonnes de fruits donnés, 800 kg de cerises, 800 kg de melons et 180 kg d'abricots. C'est ce qui a été donné en l'espace d'un mois par les producteurs du tiers nord-est du département de Vaucluse aux épiceries sociales du territoire. Cela peut impliquer la Banque alimentaire ou les Restos du Cœur.

Depuis le mois de mai 2024, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux a mis en place une expérimentation qui consiste à récupérer des fruits et légumes pour les structures alimentaires qui viennent en aide aux jeunes, aux personnes âgés ou aux petits budgets. Le Parc naturel du Mont-Ventoux joue un rôle essentiel dans cette initiative en assurant la mise en relation les structures de l'aide alimentaire et les producteurs ou expéditeurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Un projet social et économique

Les produits offerts sont considérés comme « déclassés » car hors calibres ou abimés, on parle d'invendus ou refusés. Avec cette action, le Parc naturel du ventoux s'engage sur le plan social et plusieurs structures tels que les Restos du Cœur de Carpentras, les épiceries sociales et solidaires Oxygène, Anatoth et l'Abricotier, l'Espace de Vie Social « Art et Vie » et la Banque alimentaire ont d'ores et déjà bénéficié de ce projet.

L'objectif du projet est de donner une valeur à ses produits en les redistribuant dans les circuits de l'aide alimentaire. Pour les producteurs intéressés, la plupart des associations peuvent émettre un rescrit fiscal. A terme, donner une valeur économique à ces produits gaspillés demeure un enjeu de poids pour assurer une juste rémunération aux producteurs.

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par le Grand Avignon, en collaboration avec plusieurs partenaires comme la CCI de Vaucluse ou Interhone, proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant Le Prieuré, 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, Joel Guin, a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

avaient fleuris dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.



On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger de La Vieille Fontaine « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué Carole Amy, responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de l'Opéra du Grand Avignon « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait fait ses preuves l'an dernier. Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries, moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à l'Autre Scène, dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique Périco Légasse, il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec le CROUS, partenaire de l'événement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

Erudis Formation Campus d'Avignon ouvre 3 nouvelles formations

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Erudis Formation Campus d'Avignon ouvrira, dès la rentrée de septembre 2024, 3 nouvelles formations dans les secteurs de la bioqualité, du développement commercial et de la nutrition alimentaire. Le début d'un projet à long-terme qui répond à la demande des acteurs économiques du territoire vauclusien.

La structure Erudis qui est à la fois un CFA, un centre de formation et une école continue son expansion sur la région Provence Alpes Cotes-d'Azur. Après avoir finalisé l'installation de deux nouveaux campus à Aix-en-Provence et à Nice/Sophia Antipolis, Erudis Formation proposera dès septembre 2024, 3 nouvelles formations sur son Campus d'Avignon.

Situé en plein cœur d'Agroparc, zone extrêmement dynamique dans le secteur de l'agro-alimentaire et de la technologie, l'Erudis Formation Campus d'Avignon a tenu à proposer de nouvelles offres de formations en bioqualité, en développement commercial et en nutrition alimentaire. Les bénéficiaires de cette structure d'accompagnement pourront donc dès la prochaine rentrée, avoir accès aux 3 formations suivantes :

– Le BTS Bioqualité

– Le Bachelor Responsable du Développement Commercial (RDC)

– Le Bachelor Chargé de Projet en Nutrition et de la prise en charge des Troubles du Comportement Alimentaire

Chaque personne intéressée pourra obtenir plus d'informations en se rendant aux Journées Portes Ouvertes qui se dérouleront sur le Campus d'Avignon le 25 mai et le 5 juillet. Les équipes pédagogiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

se tiendront à disposition pour répondre à toutes les questions et donner tous les renseignements sur ces trois voies à venir.



Grand Jury Nouveaux Produits, le concours de création de produits alimentaires innovants

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



La 26e édition du Grand Jury Nouveaux Produits de l'Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité Isema a eu lieu le jeudi 6 avril dernier dans les locaux de l'école à Avignon. Les participants ont dû créer un produit alimentaire original par équipe et travailler sur les méthodes de gestion de projet pendant huit mois.

Dans le cadre de leur formation, 32 étudiants de l'Isema ont participé au concours, divisés en six équipes. Pendant huit mois, ils ont pu travailler sur les méthodes de gestion de projet, d'intelligence collective et de créativité pour élaborer un produit alimentaire innovant en mobilisant les enseignements qu'ils ont reçu en stratégie, marketing, communication, développement commercial, finance, technologies alimentaires, ou encore qualité.

Ce concours a pour objectif de confronter les étudiants aux exigences de conception d'un nouveau produit alimentaire et de sa mise en marché, d'assurer l'adéquation entre l'enseignement et la réalité professionnelle, mais aussi de fédérer plusieurs étudiants sur un même projet pour tout imaginer, de la recette au concept marketing, l'étude de marché, le processus industriel, la fabrication, le plan de

Ecrit par le 27 novembre 2026

financement, le packaging, mais aussi la commercialisation.

Le palmarès

Six équipes ont présenté un projet. Chaque projet a fait l'objet d'une présentation scénique telle une pièce de théâtre. Un showroom dégustation a été mis en place dans chaque salle de l'école avec des univers différents pour déguster les produits. 150 professionnelles des filières de la naturalité et de l'alimentation ont fait le déplacement pour évaluer les projets des étudiants. Les six équipes ont été félicitées pour la pertinence des innovations, mais aussi pour leurs qualité d'expression et de communication.

- L'équipe qui s'est placée à la sixième place a présenté Coup'Eat, une coupelle gaufrette pour glaces et desserts.
- A la cinquième place, Pom'plete, une compote riche en fibres aux graines de chanvres.
- L'équipe à la quatrième place a présenté Bienassis, un sablé marbré à base de pain recyclé pour les collectivités.
- L'équipe qui s'est placée à la troisième place a présenté La Dréchette, des bouchées apéritives aux produits valorisés.
- La médaille d'argent revient à Bouche B, des bouchées de boeuf frais pour l'apéritif.
- Le grand gagnant du concours est POA, un sablé meringué au pois chiche sans allergène.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



- L’équipe gagnante qui a présenté le produit POA. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

- 

  Leur produit à base de pois chiche et de datte. DR

V.A.