

Ecrit par le 20 mai 2026

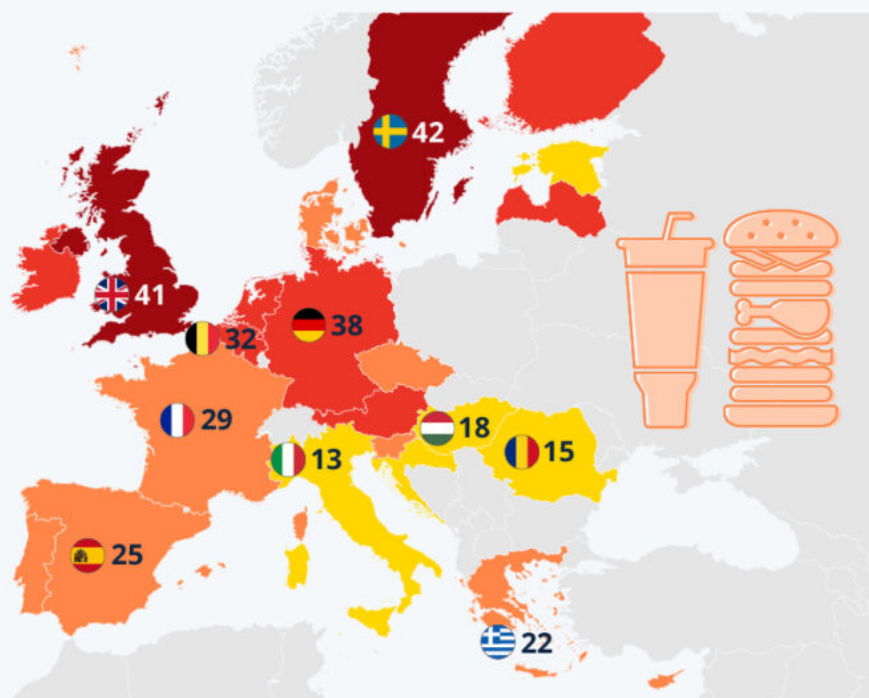
Dans quels pays d'Europe mange-t-on le plus d'aliments ultra-transformés ?

Où mange-t-on le plus d'aliments ultra-transformés en Europe ?

Part des aliments et boissons ultra-transformés dans la consommation des adultes, en % des calories ingérées

Moyenne européenne
27 %

- 10-19 %
- 20-29 %
- 30-39 %
- 40-49 %
- Pas de données



Moyenne pour les femmes et les hommes.

Source : Ultra-processed food consumption in adults across Europe (European Journal of Nutrition, 2021)



statista

Ecrit par le 20 mai 2026

La catégorie des [aliments](#) ultra-transformés regroupe l'ensemble des produits fabriqués en usine à partir de matières premières telles que les céréales, la viande réformée et d'autres, et qui subissent de nombreux procédés industriels de transformation et/ou l'ajout de plusieurs additifs industriels (émulsifiants, saveurs artificielles, colorants, etc.) ou autres ingrédients (sucre, sel, gras, etc.).

Plusieurs études ont déjà démontré que la surconsommation d'aliments ultra-transformés est associée à un surrisque d'obésité, de diabète et de [cancer](#). Une nouvelle étude publiée par l'[Inserm](#) montre que la [santé mentale](#) ne serait pas épargnée. Une équipe de l'organisme de recherche scientifique a établi qu'il existait un lien entre ces produits, lorsqu'ils sont consommés en grande quantité, et le risque de récurrence de symptômes de dépression. Les participants à l'étude pour lesquels les aliments ultra-transformés représentaient plus du tiers des apports totaux ont présenté 30 % de risque supplémentaire.

Comme le montre notre carte basée sur une étude parue dans la revue [European Journal of Nutrition](#), la part de l'apport des apports énergétiques provenant des aliments et boissons ultra-transformés varie considérablement entre les pays européens. Dans les 22 pays étudiés, les produits ultra-transformés représentaient en moyenne plus du quart (27 %) des aliments consommés par les adultes (en pourcentage des calories ingérées). La proportion est la plus élevée en Suède (42 %), au Royaume-Uni (41 %) et en Allemagne (38 %), tandis qu'elle est la plus faible en Italie (13 %), en Roumanie (15 %) et en Hongrie (18 %). Quant aux Français (29 %) et aux Espagnols (25 %), ils se situent autour de la moyenne européenne.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Le boucher vauclusien Guillaume Cunty distingué au Trophée national des Viandes d'Excellence

Ecrit par le 20 mai 2026



La 16^e édition du Trophée National des Viandes d'Excellence a eu lieu le 1er juin à Morteau dans le Doubs. Neuf bouchers ont été distingués pour leur implication dans la promotion et la commercialisation de viandes sous signes officiels de qualité Label Rouge et IGP, dont un Vauclusien.

Guillaume Cuntly, responsable du rayon boucherie Auchan Le Pontet, a remporté le Trophée National des Viandes d'Excellence 2023 dans la catégorie Veau, avec le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP, accompagné par son fournisseur Bigard.

Le Vauclusien a grandi dans une famille de bouchers. Il a notamment passé beaucoup de temps dans la boucherie artisanale de son père, qui lui a transmis sa passion pour son métier, l'importance d'avoir une offre riche en viande de qualité et de savoir communiquer et conseiller les clients tout en les fidélisant. Pourtant, c'est en poissonnerie qu'a débuté la carrière de Guillaume. Une expérience qui lui a appris à être toujours réactif, à s'adapter à l'offre chaque jour et à anticiper au mieux. En 2015, il a pris la responsabilité du rayon boucherie Auchan Le Pontet, avant d'être distingué il y a quelques jours au Trophée national des Viandes d'Excellence 2023.

Créé en 2007 par la [Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP](#) (Fil Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuterie (Sylaporc), ce concours met en lumière l'engagement des professionnels des boucheries artisanales et de grandes et moyennes surfaces. « Véritables ambassadeurs de nos engagements, nos bouchers participent à faire perdurer des productions françaises de qualité, dans un enjeu de transmission de savoirs et de perpétuation de la passion du métier et plus largement dans la pérennité de cette belle filière », a affirmé Jean-Pierre Bonnet, président de Fil Rouge.

Ecrit par le 20 mai 2026

https://player.vimeo.com/video/831471964?title=0&muted=1&autoplay=1&app_id=122963

V.A.

Guillaume Prévost crée des plats gourmands avec des produits locaux dans son food truck bistronomique



Dans le milieu de la restauration depuis ses 15 ans, le jeune Vauclusien Guillaume Prévost, aujourd'hui âgé de 21 ans, se lance dans l'aventure entrepreneuriale avec son food truck bistronomique La Farigoule.

Farigoule. C'est comme cela qu'on dit « thym » en provençal. C'est le nom qu'a choisi Guillaume Prévost pour son food truck. Dans ce dernier, vous ne trouverez ni pizza, ni burger, mais une cuisine bistronomique préparée à partir de produits frais et locaux. « L'idée est de retrouver l'atmosphère du

Ecrit par le 20 mai 2026

restaurant tout en gardant le concept de street food avec des prix abordables », développe le jeune entrepreneur.

Le pari du Vauclusien est de proposer des plats bons, gourmands et élaborés, inspirés des cuisines méditerranéenne et provençale, tout en favorisant le circuit court, le tout sans avoir le côté parfois formel du restaurant et en ayant la rapidité qui vient généralement avec le principe du food truck. L'idée de proposer du bistrannique sous ce format est née grâce à ses expériences passées.

Six ans de restauration

« Je me suis retrouvé dans une cuisine professionnelle pour la première fois à 15 ans », explique Guillaume. Le Vauclusien a d'abord pu découvrir le milieu de l'hôtellerie-restauration dans sa globalité avec un baccalauréat professionnel. Il s'est ensuite spécialisé avec un brevet professionnel 'Art de la cuisine' durant lequel il a effectué un apprentissage au sein de [Maisons Pariante](#), un groupe d'hôtels 5 étoiles. Il a donc bénéficié d'une expérience à l'hôtel [Crillon le Brave](#), situé dans la commune du même nom, durant l'été, et à l'hôtel [Le Coucou](#) à Méribel l'hiver.

Guillaume Prévost a également travaillé dans de nombreux établissements étoilés après ses études, mais aussi après de chefs prestigieux tels qu'Anissa Boulesteix, cheffe au [Cheval Blanc](#) à Courchevel, qui l'a beaucoup inspiré pour son concept de La Farigoule. « Elle m'a donné beaucoup d'autonomie et des responsabilités, affirme-t-il. En plus, il y avait un vrai travail avec le produit noble, chose que j'avais envie de reproduire avec mon food truck. »

Une première expérience à son compte

Suite à ses nombreuses expériences en restauration, le jeune Vauclusien aurait pu ouvrir son propre restaurant, mais il a préféré le food truck comme première expérience entrepreneuriale. « Avec la conjoncture actuelle, je trouvais que le food truck était le format le plus approprié pour moi parce que je ne voulais pas griller les étapes en ouvrant directement un restaurant sans avoir eu une première expérience à mon compte d'abord », développe-t-il.

Le format de la restauration ambulante représente également un coût d'investissement moindre pour l'entrepreneur. En dressant la liste de ses envies et aspirations pour les années à venir, c'était toujours l'idée du food truck qui ressortait. « J'appréhende le fait de me lancer seul et de repartir de zéro après avoir fait autant de belles expériences, surtout quand on est jeunes, les gens ne nous prennent pas forcément au sérieux, mais j'ai la motivation et je suis très bien entouré par ma famille », s'enthousiasme-t-il.

Un food truck pour le public et pour les événements

Guillaume Prévost souhaite notamment proposer ses services au monde de l'événementiel. Le jeune Vauclusien sera d'ailleurs présent lors de la nocturne de l'événement Terroirs en fête ce samedi 10 juin à Châteauneuf-de-Gadagne, aux côtés de deux autres food trucks.

Ecrit par le 20 mai 2026

[Lire également : « Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse'](#)

Mais avant d'avoir un carnet de contact bien fourni, Guillaume compte se placer dans des endroits publics pour viser les touristes, mais aussi les locaux et les travailleurs. Il sera notamment placé au partage des eaux à l'Isle-sur-la-Sorgue. Pour le moment, pas de planning précis. L'entrepreneur annoncera sur [sa page Facebook](#) où son camion sera trouvable pour le public.

La fraise de Carpentras met tout le monde d'accord



Écrit par le 20 mai 2026

Cette année encore, la fraise de Carpentras est de retour sur les étals des marchés. Agatha, Cléry, Ciflorette ou Gariguettes : de quoi satisfaire tous les Provençaux. Dans le même temps, la Confrérie de la fraise est venue à la rencontre de la presse vauclusienne avant de faire la promotion de la fraise de Carpentras auprès des parlementaires nationaux.

La culture de la fraise a commencé au 19^e siècle, et plus précisément en 1882 grâce à l'irrigation mise en place à partir du canal de Carpentras. Depuis, la production ne cesse de s'accroître, avoisinant environ 6000 tonnes de production chaque année. En favorisant les circuits courts ou la vente directe ainsi que la production hors-sol, les producteurs assurent leur forte rentabilité dès le début du mois de mars et une économie d'eau considérable.

La fraise qui conquiert toutes les papilles

La fraise de Carpentras, dont la saison s'achève vers la fin juin, a d'ailleurs largement dépassé les frontières du Vaucluse puisqu'elle séduit bien plus que les seuls habitants de la région. En effet, la confrérie a déjà rencontré l'auteur et compositeur Patrick Fiori, et sera de nouveau reçue ce mois-ci au Sénat, en compagnie de Gérard Larcher, sénateur des Yvelines et président du Sénat et à l'Assemblée nationale dans le bureau de Yaël Braun-Pivet, présidente de l'Assemblée nationale.

Une appellation d'origine protégée

La fraise de Carpentras est unique par son goût mais aussi par ses succès. Pour cette raison, la confrérie a créé la marque Fraise de Carpentras Comtat-Venaissin et son syndicat pour protéger les producteurs des opportunistes qui s'octroyaient abusivement l'appellation « fraise de Carpentras ».

Justine Guey

Erudis formation : un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc

Ecrit par le 20 mai 2026



Dans le cadre de leur cursus scolaire en BTS diététique 1ère année, les élèves du [centre de formation Erudis d'Avignon](#) ont réalisé ce mardi 23 mai un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc.

Comment un étudiant peut-il manger équilibré en ayant peu de temps et de moyens à consacrer à la cuisine?

Cette problématique a émergé suite à différents constats publics selon plusieurs études : « 39% des étudiants déclarent ne pas manger équilibré et parmi eux, 44% affirment qu'il s'agit d'un manque de temps », selon une étude de l'UNSEM réalisée en 2009.

[Ces études](#) montrent également que plus d'un tiers des étudiants âgés de 18 à 25 ans ont une alimentation qui se résume à des aliments prêts à consommer et à des produits transformés. 14% des étudiants déclarent ne pas consommer de fruits et légumes chaque jour et le grignotage est aussi un problème courant dans l'alimentation des étudiants.

58 % des étudiants avouent manger régulièrement des plats préparés ou fast-food

Un questionnaire en ligne a été confectionné et diffusé dans les différents établissements scolaires d'Agroparc, afin de connaître plus précisément la population que les élèves d'Erudis souhaitaient cibler lors de cette action de prévention.

Ils ont ainsi constaté : 72 % des étudiants déclarent se préoccuper de leur alimentation et estiment avoir

Ecrit par le 20 mai 2026

des connaissances en termes d'équilibre alimentaire. Néanmoins, il ressort de cette même enquête que 58 % des répondants avouent manger régulièrement des plats préparés ou Fast Food, la principale cause constatée étant le manque de temps à consacrer à la cuisine.

Les élèves ont mené différents ateliers

Lors de cette action de santé dans les locaux du centre, les élèves animaient de nombreux ateliers : des confections de recettes rapides et équilibrées, une sensibilisation au bien manger, une distribution de fiche recette ou encore une dégustation des plats confectionnés.

Une tombola gratuite avait également été organisée avec de nombreux lots à gagner, offerts par leurs partenaires : [Fitness Park Montfavet](#), [Casino Cap Sud](#), [Erudis esthétique](#) ou encore coiffure Montfavet.

J.G.

‘Bien bon !’ : l'événement pour apprendre le bien manger et le bien boire

Ecrit par le 20 mai 2026



Du 11 au 17 septembre prochains, le [Grand Avignon](#) accueillera la première édition des rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. à travers plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, le public pourra apprendre à bien manger et bien boire sur un territoire à la variété agroalimentaire très riche.

Ce nouvel événement a pour objectif de positionner le Grand Avignon en tant que territoire nature, où le bien-être est mis en avant. « Le Grand Avignon se veut représentatif de l'art de bien vivre à la française », explique Joël Guin, président de l'Agglomération. Et quoi de mieux que la gastronomie pour représenter l'Hexagone ?

« L'objectif de 'Bien bon ! » est de montrer que manger local est possible, mais aussi de valoriser les filières et les talents du territoire. »

Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire

C'est en ce sens qu'a été imaginé 'Bien Bon !'. L'événement sera accessible à tous et se déclinera dans les restaurations collectives, dans la rue avec la street food, mais aussi dans des lieux insolites qui

Ecrit par le 20 mai 2026

resteront secrets jusqu'au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vignerons, apiculteurs, fromagers, ou encore boulangers du territoire se réuniront pour mettre en lumière le circuit court. 'Bien Bon !' aura lieu du 11 au 17 septembre, une semaine pas choisie au hasard puisque les Journées européennes du patrimoine auront lieu les 16 et 17. « La gastronomie et le vin doivent être défendus comme le patrimoine », développe [Carole Amy](#), chargée de communication/marketing du territoire.



Les acteurs de 'Bien Bon !' lors de la présentation de l'événement. ©Vanessa Arnal

Un événement tout public

Du 11 au 15 septembre, ce n'est pas le public qui va se déplacer au sein du Grand Avignon, mais c'est le Grand Avignon qui va aller à la rencontre d'un public difficile à déplacer. Là repose toute l'ambition de 'Bien bon !' : rendre les produits locaux et le bien manger accessibles à tous. Les cantines, les centres sociaux et les maisons de retraites pourront donc profiter des 'cantines & cuisines animées'.

Les chefs qui participeront à l'événement concocteront une carte locale et savoureuse de fête avec les

Ecrit par le 20 mai 2026

cuisiniers de la restauration collective, à retrouver sur les plateaux et dans les assiettes de tous les publics durant ces 5 jours. Ainsi, les habitants du Grand Avignon de 7 à 97 ans pourront bénéficier de l'apprentissage du bien manger que propose l'événement.

La cuisine de rue

Chaque été, Rochefort-du-Gard accueille tous les jeudis une dizaine de food truck sur sa place de la République. La commune a décidé de réitérer l'opération pour une 8^e édition. Et à la fin de la saison, le jeudi 14 septembre, l'événement 'Bien Bon !' ajoutera sa pierre à l'édifice. De nouveaux food trucks s'ajouteront à ceux déjà sur place, notamment ceux du Gardois [Nicolas Willaume](#), champion de France du burger 2018, et du Vauclusien [Christophe Boyer, champion de France du burger 2022](#).

« Les food trucks du jeudi sont un moment de rencontre et de partage, les jeunes envahissent le village et les anciens viennent découvrir ce mode de gastronomie. On peut rassembler jusqu'à 800 personnes sur les grosses soirées. Nous sommes très heureux d'accueillir le festival 'Bien Bon !' »

[Rémy Bachevalier](#), maire de Rochefort-du-Gard

Durant cette soirée, qui débutera à 18h et s'achèvera à 23h30, une attention particulière sera accordée au gaspillage et aux déchets. Pour pimenter la soirée, un 'défi food truck' sera organisé lors duquel un jury de professionnels décernera le prix du meilleur food truck Bien Bon 2023.

Un événement aussi pour les professionnels

Si l'un des objectifs de l'événement est d'apprendre au public l'art du bien manger et du bien boire, les professionnels ne sont pas pour autant mis de côté. Une 'conférence alléchante' leur sera dédié le vendredi 15 septembre de 18h à 21h30 au Conservatoire du Grand Avignon, à Avignon.

La conférence aura pour thème 'Plaisirs à table, bonne santé, écologie : plongeons dans l'odyssée du bon — en bouche, pour l'organisme, pour la société et pour la planète' et sera animée par [Émilie Laystary](#), journaliste société et animatrice du podcast 'Bouffons'. 150 professionnels pourront assister à ce rendez-vous présenté sous forme de table ronde.

Une foire gourmande

Comment mettre en avant les produits du terroir sans organiser une foire. La 'place des gourmands' aura lieu le samedi 16 septembre de 10h à 18h dans un lieu encore tenu secret. Elle rassemblera une quarantaine de stands de producteurs, vignerons et transformateurs du Grand Avignon qui proposeront une sélection des produits de notre terroir à acheter en direct et à déguster sur place.

Ecrit par le 20 mai 2026

« Les produits du terroir mis en avant dans un tel événement gastronomique est un vrai aboutissement pour un territoire comme le nôtre qui regorge de terres agricoles. »

[Jean-François Cartoux](#), membre de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

Pour rappel, le territoire comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. « L'objectif est de faire découvrir tous les trésors du territoire, développe Joël Guin. Nous avons la ferme intention d'affirmer fièrement l'identité locale qui nous rassemble. » Ainsi, toute la production maraîchère, les vins et la cuisine locale seront à l'honneur avec un grand choix de produits de qualité : fromages, charcuterie, pain, fruits et légumes, bières, vins AOP Côtes du Rhône, Signargue, Lirac, ou encore Tavel. « Cet événement est l'occasion de faire découvrir des vins locaux incroyables, explique [Emmanuelle Assemat](#), représentante de l'AOC Lirac. Malgré les dates qui tombent en pleines vendanges, les vigneron répondront présents. »

De nombreuses animations seront proposées, que ce soit pour les enfants, ou pour les grands. La place des gourmands disposera d'un coin pour se poser et savourer. L'événement proposera également un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais.

Les banquets des chefs

Enfin, pour clôturer cette semaine gastronomique en beauté, 'Bien Bon !' vous réserve la 'surprise des chefs' le dimanche 17 septembre de 11h à 16h. 5 lieux tenus secrets vont chacun accueillir un chef et son menu de fête, ainsi qu'un ou plusieurs viticulteurs. Les lieux, qu'ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l'une des 16 communes du Grand Avignon, et seront dévoilés 48h avant le jour-J.

Pour en profiter, vous devrez réserver le menu de l'un des chefs qui vous tente le plus (les personnes d'un même groupe doivent choisir le même menu pour ne pas être séparés). Ne pas savoir le lieu est un moyen de faire découvrir le territoire à ses habitants. « On a tendance à manger tout le temps dans les mêmes restaurants près de chez soi, explique Carole Amy. L'objectif est d'outrepasser ces limites géographiques et de découvrir une autre partie du territoire. » Il sera possible de réserver son menu dès fin juin.

Les chefs qui ont dit « oui ! »

Ils sont cinq à avoir fait confiance au Grand Avignon et à avoir accepté de participer à cette première édition de 'Bien bon !' : [Italia Palladino](#), du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon ; [Séverine Sagnet](#), cheffe indépendante ; [Maxime Chenet](#), du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut ; [Pascal Auger](#) du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon ; [Florent Pietravalle](#) du restaurant de La Mirande à Avignon.

Ecrit par le 20 mai 2026

« Je suis dans le même esprit que ce que propose l'événement, explique Italia Palladino. Manger local et de saison, c'est possible ! C'est ce qu'on essaye de faire dans nos cuisines. » Un avis qui est partagé par les quatre autres chefs participants à l'événement. « 'Bien bon !' est l'occasion de faire le lien entre la terre et la gastronomie », ajoute Séverine Sagnet, issu d'une famille d'agriculteurs et pour qui la terre a une grande importance. Certains sont nés et ont grandi dans le Grand Avignon, il était donc naturel de participer à l'événement, comme c'est le cas pour Maxime Chenet. « À 50 kilomètres à la ronde, on a tout ce qu'il faut pour bien manger », affirme-t-il. Tous les acteurs de l'événement s'accordent à dire une chose : les habitants du Grand Avignon vont se régaler !

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026



Ecrit par le 20 mai 2026

Séverine Sagnet. DR

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026



Ecrit par le 20 mai 2026

Italia Palladino. DR

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026



Ecrit par le 20 mai 2026

Pascal Auger. DR

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026



Ecrit par le 20 mai 2026

Florent Pietravalle. DR

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026

Ecrit par le 20 mai 2026



Ecrit par le 20 mai 2026

Maxime Chenet. DR

Mine de rien, le MIN d'Avignon n'en finit pas de se réinventer



Première femme à diriger le MIN d'Avignon depuis sa création, Laëticia Vinuesa recevait tout récemment dans le Hall H ses homologues venus des Marchés d'intérêt national (MIN) de Châteaurenard, Carpentras, Cavillon, Marseille-Les Arnavaux, Nice, Grenoble, Strasbourg, Perpignan, Lyon, Haute-Corse et de Rungis, n°1 en Europe. Au cœur de leur réunion : le lancement de 'La 1ère Semaine des circuits-courts et produits français' qui se tiendra du 18 au 24 septembre 2023. Objectif : répondre à nos besoins alimentaires et environnementaux.

« Une façon de mettre à l'honneur l'ensemble des acteurs 'Du champ à l'assiette', producteurs, grossistes, expéditeurs, négociants et détaillants qui s'engagent pleinement dans la mise en avant des produits agricoles de chez nous » explique Marcel Martel, patron du MIN de Châteaurenard et vice-président de la Fédération des Marchés de Gros de France. D'ajouter « Alors que les consommateurs

Ecrit par le 20 mai 2026

expriment un intérêt croissant pour les achats de proximité dans un contexte de baisse du pouvoir d'achat et qu'ils cherchent à concilier maîtrise de leur budget et aspiration à une consommation durable et responsable, les prix de l'alimentation ne cessent de grimper. La mise en avant de nos produits de terroir permettra de les promouvoir avec le savoir-faire de nos agriculteurs ». Lors de cette semaine des visites d'exploitations seront organisées au cœur des MIN avec les scolaires et avec une implication des chefs cuisiniers.

Près de la moitié des Marchés de France

Sur les 26 MIN de France, une douzaine étaient représentés et leurs responsables ont pris la parole pour d'abord définir ce que sont des 'circuits-courts' et en quoi le rôle des MIN et de leurs plateformes agro-alimentaires est incontournable pour le sourcing des produits, leur traçabilité, leur qualité gustative et nutritionnelle et leur état sanitaire. Le directeur du MIN des Arnavaux, Marc Dufour explique par exemple que « L'endive vendue sur le carreau de Marseille vient de Lille. Certes, elle traverse toute la France du nord au sud, cela fait beaucoup de kilomètres, mais on n'en cultive nulle part ailleurs dans l'hexagone. L'ananas ne pousse pas aux Pennes-Mirabeau, il vient de Martinique, de Guadeloupe et de La Réunion, il est donc produit en France ultra-marine mais il arrive de loin. » Il conclut « Ne parlons pas du coût de la main d'œuvre, en France, un salarié, charges comprises, est payé 2 000€ quand un marocain touche 10 fois moins ». Pareil pour Doris Ternoy, présidente du MIN de Strasbourg : « Le local, pour nous c'est ce qui pousse le long des rives du Rhin, mais des deux côtés, donc nous avons beaucoup de maraîchage allemand et il vient d'à côté ».

Ecrit par le 20 mai 2026



Le MIN d'Avignon.

Répondre à nos besoins alimentaires et environnementaux

Gilles Bertrand du 'Grand Marché de Provence' intervient : « Nous avons des spécificités puisqu'en plus des fruits et légumes, nous avons une filière riz de Camargue et un abattoir à Tarascon pour les taureaux, donc la facture carbone est très basse. » La représentante de Rungis, Valérie Vion intervient : « Comme notre site, malgré ses 234 hectares, est plein à 97%, il est envisagé un autre lieu sur une centaine d'hectares avec des entrepôts, une agora des producteurs, des professionnels de la transformation et mise en conserve avec encore plus de débouchés vers le commerce, la restauration, les cuisines scolaires, les maisons de retraite, les crèches, les hôpitaux de la Grande Couronne parisienne. »

C'est au tour de Benoît Mathieu, président du MIN de Cavaillon d'intervenir. « En hiver, nous avons moins de fruits et légumes français, mais nous tournons quand même autour de 70% de production hexagonale en moyenne sur l'année. Dans nos locaux mûrissent bananes de Martinique et de Guadeloupe. Nous travaillons main dans la main avec nos voisins des MIN d'Avignon, Châteaurenard, Nîmes ou Marseille, une synergie qui fait de nous le service public de la distribution alimentaire sécurisée ». Le responsable du MIN d'Agen ajoute : « Nous, nous sommes un marché de producteurs de fleurs, fruits et légumes. Le seul du Tarn et Garonne, entre Bordeaux et Toulouse et nous proposons 80%

Ecrit par le 20 mai 2026

de local. Mais entre les problèmes climatiques, le manque d'eau, de main d'œuvre saisonnière, de transmission des exploitations quand les paysans partent à la retraite, les surfaces cultivées fondent comme neige au soleil. Sans parler du problème d'enclavement, d'absence d'autoroutes, du coup les transporteurs rechignent à travailler avec nous. »



L'activité du MIN d'Avignon, comme tous les autres MIN de France, débute très tôt le matin.

Enfin, les représentants de Haute -Corse venus en force de la Chambre d'Agriculture, ont rappelé en quelques mots les données socio-économiques de l'Ile de Beauté : « 340 000 habitants, 3 millions de touristes en haute saison, seulement 4 à 5% de production locale et 70 000 hectares de friches qui renforcent l'appétit d'ogre des spéculateurs et promoteurs immobiliers. Nous avons un retard indéniable. »

Un peu d'Histoire...

En attendant cette 'Semaine des circuits-courts' en septembre prochain, un brin d'histoire sur le « MIN d'Avignon » qui n'a pas toujours été installé à l'angle de la rocade Charles de Gaulle et de la rue Pierre Sémard. Avant 1960, il y avait un marché aux fleurs place du Change, une halle aux grains place des Carmes, un marché aux bestiaux et aux chevaux boulevard Saint-Roch, un marché des producteurs boulevard Limbert, un marché quotidien des fruits et primeurs boulevard Saint-Michel, des centaines de

Ecrit par le 20 mai 2026

producteurs tout autour des remparts d'Avignon. Les Halles métalliques de la place Pie datent de 1899.

C'est en 1961, le 29 septembre précisément, qu'est publié au Journal officiel le décret 'portant création du MIN d'Avignon' co-signé par Michel Debré, Premier Ministre, Roger Frey, Ministre de l'Intérieur, Edgard Pisani, Ministre de l'Agriculture et François Missoffe, Secrétaire d'Etat au Commerce extérieur. Sa définition juridique : « Aménager le territoire, améliorer la qualité environnementale et la sécurité alimentaire ». Il a été ensuite inauguré 1960 par Henri Duffaut, maire d'Avignon et Robert Dion, président de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse.



Son premier directeur, Richard Sébillotte (1962-1980), qui vécut plus de 100 ans, se rappelait, lors du 50^e anniversaire du MIN : « On a construit à tour de bras à Saint-Chamand, le bâtiment des expéditeurs, la mûrisserie de bananes, le bâtiment des négociants, celui des denrées diverses ». Au début, les paysans apportaient leurs cageots sur des carrioles tractées par des chevaux, puis des 203 camionnettes Peugeot ou des fourgons Citroën. En 1963, le Général de Gaulle a été boycotté par les syndicats agricoles, des clous avaient même été jetés sur le parcours de la voiture présidentielle vers ce qu'on appelait encore le marché-gare.

De 11 à 25 hectares

Ecrit par le 20 mai 2026

Des centaines de camions en provenance d'une vingtaine de départements du sud de la France ralliaient le carreau des producteurs dès 3h du matin, chargés de tomates, aubergines, melons et abricots, mais aussi de dattes et d'ananas, de viande et de poissons pêchés au large de Marseille et du Grau du Roi. L'usine Produits Agricoles de Provence (PAP), 20 000m² de chambres froides est directement reliée à la voie ferrée et exporte dans des wagons frigorifiques vers l'Italie, l'Espagne, l'Angleterre. Dans les années 70, on estime que les volumes ont été multipliés par 3 en 10 ans et que les transactions atteignent 150 000 tonnes, faisant d'Avignon la plus forte zone d'influence de France.



Entre 1960 et 1980, la superficie est passée de 11 à 25 hectares, celle des bâtiments totalise 42 000m², des parkings et voies de circulation 87 000m² et les installations frigorifiques 37 000m². Face au développement de la grande distribution et des hyper-marchés qui enserrant Avignon au nord et au sud, le MIN d'Avignon s'adapte aux nécessaires mutations, il innove, se réinvente, accueille Promocash et Métro. Avec Didier Auzet, directeur général délégué, puis Patrick Tralongo, directeur-adjoint, il se diversifie en pôle économique aux diverses facettes. Il s'agrandit, change de look. A partir de 2005, 2

Ecrit par le 20 mai 2026

000m2 de bureaux d'acier et de verre sortent de terre, 5 000m2 de hangars supplémentaires pour un investissement de 22M€.

Un CA annuel de 238,5M€

Depuis les années 60 où on ne trouvait que producteurs, maraîchers et grossistes, le MIN a évolué. Classé 4° en France, il accueille une banque, un point poste, deux crèches, des traiteurs, des restaurants, des transporteurs. « Le secteur tertiaire à lui seul occupe 5 000m2 » précise Laëtitia Vinuesa, sa directrice depuis janvier 2022.



A ce jour, 138 entreprises y sont implantées avec 1 360 emplois à la clé et un chiffre d'affaires de 238,5M€. Nul ne doute que, mine de rien, à deux pas des autoroutes, du TGV et de l'aéroport, il va continuer à s'agrandir, se métamorphoser, se doter de bornes de recharges électriques, de panneaux photovoltaïques sur les toits, de composteurs et d'unités de traitement des déchets. On en reparlera !

Ecrit par le 20 mai 2026

Opération 'De la ferme à ta cantine' : la commune de Lauris montre l'exemple



Les membres du réseau '[De la ferme à ta cantine](#)', une opération lancée en 2009 par le [Parc naturel régional du Luberon](#), se sont réunis au début du mois d'avril pour faire un bilan des actions menées par le Parc dans le cadre de son Projet alimentaire territorial autour de la restauration collective. 26 participants étaient présents dont des élus, des cuisiniers, des partenaires comme la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, mai aussi des experts en nutrition.

Pour rappel, 'De la ferme à ta cantine' vise à accompagner les communes volontaires dans l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux, et, si possible, biologiques. L'objectif commun des communes est de proposer au minimum un repas 100% local par trimestre. La commune de Lauris a partagé ses résultats exemplaires avec 93% de produits biologiques et 32% de produits locaux pour un coût matières de 2,80 € en moyenne par repas. A savoir que les obligations réglementaires liées

Ecrit par le 20 mai 2026

à la loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2022, sont : 50% de produits de qualité dont 20% de bio dans la restauration collective.



DR

V.A.

« Ethique dans les élevages et alimentation saine » : regard croisé entre un vétérinaire et un chef étoilé

Ecrit par le 20 mai 2026



Ce mardi 18 avril, la CCI de Vaucluse organise une conférence sur le thème « éthique dans les élevages et alimentation saine » en présence de Patrick Pageat, vétérinaire et chercheur et de Xavier Mathieu, Chef étoilé du Phébus et SPA.

A l'heure du manger sain, Patrick Pageat, docteur vétérinaire spécialiste en médecine vétérinaire comportementale, fondateur et directeur scientifique de l'[IRSEA](#) à Apt abordera la question de l'éthique dans les élevages. Sa vision sera croisée avec celle de Xavier Mathieu, Chef étoilé et propriétaire de l'hôtel 5 étoiles le Phébus dans lequel se trouve son restaurant « La Table de Xavier Mathieu ».

Les sujets abordés lors de la conférence, qui se tiendra dans l'amphithéâtre du Campus de la CCI, seront les suivants : liens entre la qualité du produit et la qualité de vie animale, ancrage territorial des races de viandes et choix d'approvisionnements et circuits courts.

Cette conférence, qui s'inscrit dans le cadre des « rencontres du campus », est destinée aux restaurateurs, aux apprenants de l'Ecole Hôtelière d'Avignon et de Sud Formation Santé ainsi qu'à toute personne s'intéressant aux enjeux sociétaux que pose ce sujet.

*Mardi 18 avril de 16h à 17h30 au campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, Avignon.
Inscription gratuite et obligatoire en cliquant [ici](#).*

J.R.