

Paca-Occitanie : Rappel de tous les produits issus de la Fromagerie de l'Aupillon à Trets

**ALERTE
INFO**

Ecrit par le 20 mai 2026

Au 22 juillet 2022, 12 cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) ont été signalés en PACA et Occitanie depuis le 4 juin 2022. Les 12 cas sont âgés de 11 mois à 9 ans. Il s'agit de 5 filles et 7 garçons, qui ont présenté des symptômes entre le 4 juin et le 18 juillet 2022.

Santé publique France, en lien avec le Centre National de Référence des Escherichia coli (Institut Pasteur - Paris) et son laboratoire associé (Laboratoire de microbiologie de l'hôpital Robert Debré - Paris), la Direction générale de l'Alimentation, et en coordination avec la Direction générale de la Santé, ont immédiatement lancé les investigations sur les cas de SHU pédiatriques signalés depuis le mois de juin 2022 dans ces 2 régions afin d'identifier une éventuelle source de contamination commune et de mettre en place les mesures appropriées.

Le CNR et son laboratoire associé ont confirmé que 5 de ces enfants étaient infectés par une bactérie Escherichia coli (E. coli) O26 ayant les mêmes caractéristiques. Cette même bactérie a été détectée dans un fromage frais produit par la Fromagerie de l'Aupillon située à Trets (Bouches-du-Rhône).

Suite à ces résultats, les autorités sanitaires en lien avec le producteur ont décidé le retrait et rappel de toutes les denrées commercialisées ou produites par cette ferme, quelle que soit leur date de fabrication : lait, yaourts, fromages frais ou affinés (brousse, ricotta, pecorino, tomme...). Sur la période à risque, les produits vendus par la ferme de l'Aupillon ont essentiellement été distribués dans le Var et les Bouches-du-Rhône, dans des commerces de détail et des restaurants.

Les points de vente concernés par la distribution des produits suspects procèdent à leur retrait et à l'information des consommateurs grâce à des affichettes mises sur les lieux de vente concernés.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les détruire. Une attention particulière est recommandée aux personnes qui auraient visité la Ferme de l'Aupillon située à Trets (Bouches-du-Rhône) ou acheté des produits laitiers non pasteurisés issus de cette ferme.

Les personnes qui dans les 3-4 jours après la consommation des produits issus de la ferme ou de la visite de la ferme (10 jours maximum) présenteraient de la diarrhée, des douleurs abdominales ou des vomissements, sont invitées à consulter rapidement leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et le rappel des produits par l'entreprise et à conserver l'emballage du produit.

En l'absence de symptômes il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Pour plus d'informations :

1. [Syndrome hémolytique et urémique \(Santé Publique France\)](#)

[Les Escherichia coli entérohémorragiques \(EHEC\) - Connaître la bactérie pour éviter les intoxications \(Anses\)](#)

2. [Conseils d'hygiène dans la cuisine | Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail](#)

Ecrit par le 20 mai 2026

Luberon : 6e forum de l'agriculture et de l'alimentation durables



Le [parc naturel régional du Luberon](#) et ses partenaires du [projet alimentaire territorial Luberon](#) organisent le 'forum de l'agriculture et de l'alimentation durables en Luberon'. Le thème de cette 6^e édition est : 'quelles actions concrètes les collectivités peuvent-elles mettre en place pour développer l'agriculture nourricière sur leur territoire ?'

Le [parc naturel régional du Luberon](#) et ses [partenaires du projet alimentaire territorial Luberon](#) organisent le 'forum de l'agriculture et de l'alimentation durables en Luberon', le mercredi 29 juin à la Fruitière numérique à Lourmarin à partir de 8h30.

Le thème de cette 6^e édition est : 'quelles actions concrètes les collectivités peuvent-elles mettre en place pour développer l'agriculture nourricière sur leur territoire ?'.

Cette journée s'adresse aux élus, aux agriculteurs, aux acteurs des filières agricoles/alimentaires, aux

Ecrit par le 20 mai 2026

professionnels de la restauration collective.... sur réservation auprès de julie.rigaux@parcduluberon.fr

Au programme

Après une matinée d'informations et de retours d'expérience, un temps de discussion autour d'actions concrètes à mettre en place aura lieu l'après-midi. La journée se terminera par des visites selon plusieurs thèmes, à l'image de l'approche multithématique d'un projet alimentaire territorial (PAT)

9h : discours d'ouverture

[Patrick Courtecuisse](#), vice-président du parc naturel régional du Luberon, en charge de l'agriculture et du tourisme durables.

9h10-9h30 : l'agriculture nourricière du Luberon

[Julie Rigaux](#), animatrice du projet alimentaire territorial du Luberon.

9h30-10h30 : conférences

'Reterritorialiser notre alimentation' par [Nicolas Bricas](#), chercheur au [Cirad](#) (recherche agronomique et coopération internationale), [UMR MoISA](#) (unité de recherche interdisciplinaire sur les systèmes agri-alimentaires) et titulaire de la [Chaire Unesco Alimentations du Monde](#).

'Manger sain et durable, pourquoi et comment ?' par Denis Lairon, nutritionniste, directeur de recherche émérite Inserm (institut national de la santé et de la recherche médicale)

10h50-12h15 : les actions à l'échelle communale

Alimentation durable pour tous : Ville de Miramas.

Le Gardenlab de Gignac-la-Nerthe : un projet agroécologique, alimentaire et citoyen.

Restauration durable depuis 2015 à Avignon.

14h-16h : échanges dynamiques et définition des actions concrètes : quels outils à disposition des collectivités pour développer un projet agricole et alimentaire local ?

Avec la [DRAAF](#) (direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt), la [région sud](#), le [département de Vaucluse](#), la [SAFER 04](#), [Terre de liens](#), les chambres d'agriculture [04](#) et [84](#), le réseau régional des magasins de producteurs, l'[INRAE](#), le [groupe de recherche en agriculture biologique](#).

16h15 : départ pour les visites (sur inscription)

Visite 1 : magasin de producteurs « la Bardane » - Cadenet

Visite 2 : élevage - Sébastien Félix - Lauris

Visite 3 : restauration scolaire - Lauris

Visite 4 : projet commune ferme, association au maquis - Lauris

Visite 5 : cité vivante de l'alimentation - mairie de Lauris

Conférences, partages d'expériences de collectivités, échanges et visites de terrain, mercredi 29 juin à la Fruitière numérique à Lourmarin à partir de 8h30 - réservation auprès de julie.rigaux@parcduluberon.fr

J.R.

Ecrit par le 20 mai 2026



6^E FORUM DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DURABLES EN LUBERON

Quelles actions concrètes peuvent mettre en place
les collectivités pour développer l'agriculture nourricière
sur leur territoire ?

INVITATION

(sur réservation)

Conférences,
partages d'expériences de collectivités,
échanges dynamiques et visites

La Fruitière numérique
LOURMARIN
29 juin 2022
de 8h30 à 17h



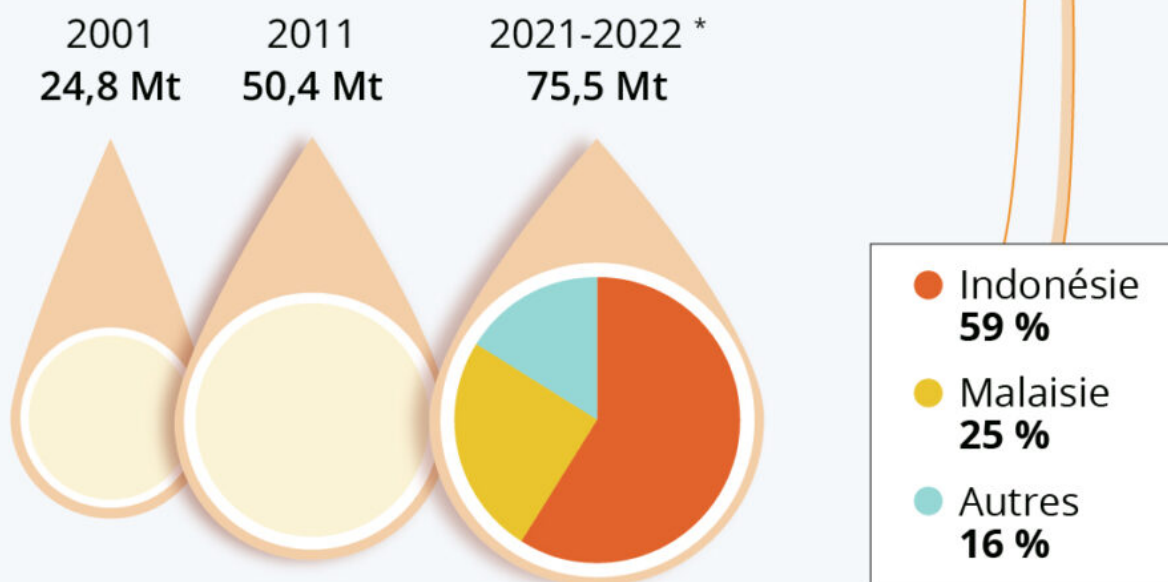
Inscriptions avant le 24 juin
Contact : Julie Rigaux
julie.rigaux@parcduluberon.fr
06 21 54 25 25

Huile de palme : l'Indonésie assure 60% de la production mondiale

Ecrit par le 20 mai 2026

L'huile de palme : "or rouge" de l'Indonésie

Production mondiale d'huile de palme (millions de tonnes) et principaux pays producteurs en 2022



* Prévisions. Les données se réfèrent à la campagne de commercialisation octobre 2021-septembre 2022.

Sources : USDA, FAO via Our World in Data



statista

Confrontée à une pénurie et flambée des prix de l'[huile de palme](#) sur son marché intérieur et face à la crainte de [tensions sociales](#), l'Indonésie a annoncé mercredi la mise en place d'un embargo total sur les exportations de ce produit. L'interdiction d'exporter est provisoire, mais aucune date limite n'a pour le moment été fixée. Cette situation déstabilise un marché de l'huile végétale déjà au plus haut avec les conséquences de la [guerre en Ukraine](#).

Ecrit par le 20 mai 2026

L'Indonésie est le premier producteur d'huile de palme de la planète, avec près de 60 % du volume mondial, expédiant à l'étranger jusqu'aux deux tiers de sa production annuelle, soit environ 30 millions de tonnes. Bien que critiquée pour son impact environnemental, l'huile de palme reste l'[huile végétale la plus consommée](#) dans le monde. Depuis le début des années 2000, son volume de production a triplé à l'échelle mondiale. Si cet oléagineux est principalement utilisé pour la fabrication d'aliments transformés (environ [70 % de la production](#)), on le retrouve également dans les biocarburants et les produits cosmétiques.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Votre Thermomix devient local grâce à Foodymix



Foodymix, la plateforme de livraison de paniers-repas avec des produits locaux qui arrive à Avignon, ou l'histoire d'une simple idée qui se concrétise grâce à deux frères.

Ecrit par le 20 mai 2026

[Anthony](#) et [Pierre-Marie Poirier](#) vont officialiser leur projet dans quelques semaines. [Foodymix](#) est une plateforme pour les détenteurs d'un robot ménager Vorwerk Thermomix. L'objectif : créer des paniers composés de produits locaux mais aussi de recettes à réaliser à l'aide du célèbre robot de cuisine. Chaque semaine, un nouveau panier avec des recettes et des ingrédients différents sera proposé.

Rutabago, Quitoque ou encore Hello fresh, le concept n'est pas nouveau mais à la différence de ses concurrents, Foodymix s'adresse aux personnes qui possèdent un robot Thermomix et souhaite proposer les produits de saison les plus locaux possibles dans ses paniers. « Le Vaucluse est un département extrêmement riche en production maraîchère, il y a énormément de produits que nous pouvons nous procurer ici », développe Pierre-Marie. Malgré cet effort considérable pour l'environnement de nos jours, les deux frères souhaitent rester totalement transparent avec leurs clients. « Il y a certains fruits et légumes que nous ne pouvons pas trouver ici, comme l'avocat par exemple, ajoute Anthony. Dans ces cas-là, nous essayerons de garnir nos paniers avec des produits qui sont relativement proches en terme de géographie. »

La naissance d'un projet

En 2020, Pierre-Marie est encore commerçant à Antibes et Anthony, lui, mène sa vie à Paris. Chacun possède un robot à la maison et se prend de passion pour la cuisine. Contrairement aux idées reçues, avoir un robot ne va pas à l'encontre du fait d'aimer cuisiner. C'est d'ailleurs l'un des points de départ du projet Foodymix. Déconstruire cette idée et montrer que la technologie, dans ce cas-là, peut au contraire, accompagner l'utilisateur dans la création de plats plus élaborés au quotidien avec une certaine facilité.

Un jour, les deux entrepreneurs découvrent le concept de paniers-recettes pour lequel ils développent un attrait. Cependant, une chose les interpelle : la majorité des produits proposés dans ces paniers ne proviennent pas de France. Ils décident donc de combiner leur passion pour la cuisine à l'aide d'un robot et leur envie de voir des paniers-repas garnis de produits locaux sur le marché. C'est à partir de ces idées-là que le concept de Foodymix commence à germer.

Avignon, une terre agricole mais aussi une terre de projet

Aucun des deux entrepreneurs ne connaissait la capitale vauclusienne, ce n'est qu'en 2021 qu'ils y ont finalement mis les pieds afin de découvrir si le projet pouvait s'y développer. « À chaque fois que nous prenions le projet par un côté ou par un autre, cela nous menait à Avignon », explique Anthony. Le prestataire logistique qu'ils allaient choisir pour livrer les paniers-repas était également un argument fondamental. [Chronofresh](#), une filiale de [Chronopost](#), possède un centre logistique à Sorgues. Ce détail a indéniablement fait pencher la balance. Son emplacement est stratégique car il permet de livrer partout, ou presque, en France, et ce, en 24h.

Pierre-Marie, qui lui est plus axé sur les produits qui seront proposés dans les paniers, met un point d'honneur sur la qualité que produisent les producteurs vauclusiens et alentours. « Dans notre projet, nous voulons offrir le plus largement possible accès à ces produits-là », développe-t-il. Aujourd'hui, il y a de plus en plus une volonté de consommer français, et cela, les frères Poirier s'en sont rendus compte, notamment avec l'aspect tendu de l'actualité ces dernières semaines. La crise du Covid a également joué

Ecrit par le 20 mai 2026

un rôle considérable dans ce remodellement de consommation. Dans une démarche de soutien envers les producteurs et les commerçants locaux, les Français ont davantage consommé de produits made in France durant la pandémie. Une habitude que beaucoup gardent encore aujourd'hui.

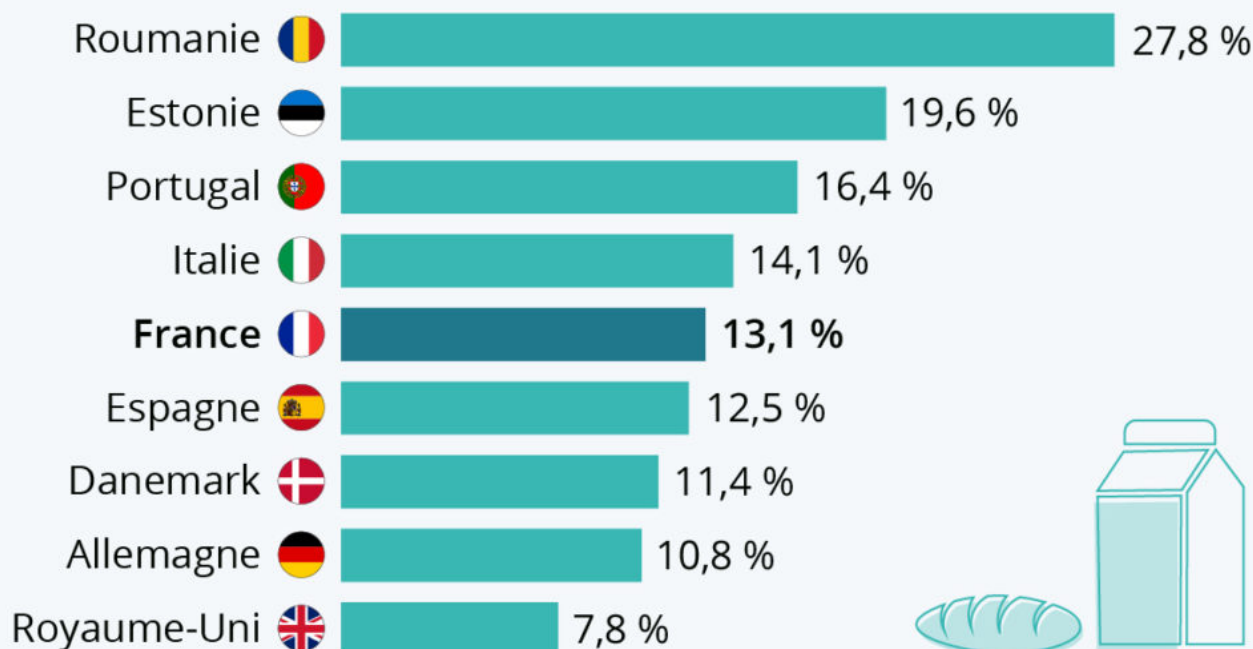
Des produits locaux, mais à quel prix ?

Ce n'est un secret pour personne, consommer local requiert souvent de vider davantage son portefeuille. Pourtant, beaucoup de Français privilégient la qualité des aliments qu'ils mettent dans leur assiette, quitte à y placer un peu plus d'argent. En 2018, les Français consacraient plus de 10% de leur budget dans l'alimentation.

Ecrit par le 20 mai 2026

Ce que pèse l'alimentation dans le budget des européens

Part de l'alimentation dans le total des dépenses de consommation des ménages en 2018 *



* dans une sélection de pays européens.

Source : Eurostat



statista

Ainsi, même si les paniers Foodymix se baseront sur des prix relativement élevés en comparaison avec ceux de ses principaux concurrents, de par la proximité et la qualité des produits qu'ils regrouperont, pour Pierre-Marie et Anthony, « les paniers ne seront pas adressés à une certaine classe sociale mais plutôt à ceux qui consacrent un certain budget à leur alimentation. » L'avantage du panier-recette, contrairement à des courses alimentaires plutôt classiques, c'est d'éviter le gaspillage, un point que les

Ecrit par le 20 mai 2026

deux frères ne négligent pas. Si les clients de Foodymix suivent les recettes à la lettre, aucun produit ne devrait être jeté à la poubelle. Ce pourquoi les deux entrepreneurs ne souhaitent pas créer d'abonnement avec engagement pour leurs paniers. « Nous ne voulons pas contraindre nos clients, nous préférons qu'ils aient le choix d'une semaine sur l'autre, développe Anthony. Ils pourront commander un panier une semaine et pas la semaine suivante si ils le souhaitent. »

L'effet Thermomix

Une fois installés en terre vaclusienne, les deux frères se sont mis à chercher des locaux et des financements pour le projet Foodymix. Mais avant cela, ils se sont tournés vers des conseillers de la marque Thermomix pour, dans un premier temps, évaluer le potentiel de leur projet. « Même si nous avons déjà un pied dedans, nous n'étions pas vraiment spécialistes de la marque comme peuvent l'être les personnes qui en conseillent et en vendent tous les jours », remarque Pierre-Marie. Un échange qui a permis à lui et son frère d'étoffer leurs connaissances sur le robot et d'affiner les détails de leur projet concernant les recettes, les produits qui seront proposés ou encore la commercialisation de leurs paniers.

D'un point de vue extérieur, une interrogation reste tout de même en suspens : réserver cette offre aux utilisateurs de la marque Thermomix ne va-t-il pas limiter les ventes et le rayonnement de Foodymix ? « Nous nous sommes rendus compte que plus de la moitié du marché était tenue par Thermomix », répond simplement Anthony. Il serait bien évidemment compliqué, voire impossible pour les deux entrepreneurs de vérifier que tous leurs clients possèdent bien un robot de cette marque-là. En revanche, ils soulignent que leurs recettes ne seront adaptées qu'aux robots produits par le géant allemand. Il ne sera donc pas possible pour les détenteurs d'un robot Moulinex ou encore Magimix de suivre ces recettes à la lettre.

Lauréats du Réseau Entreprendre Rhône Durance

« Nous avons tout de suite eu l'envie et la nécessité d'être accompagnés dans cette nouvelle aventure », explique Pierre-Marie. L'été dernier, les deux frères se sont dirigés vers le [Réseau Entreprendre Rhône Durance](#) (RERD) pour trouver un accompagnement dans la création de leur entreprise, mais également pour trouver des contacts et des repères dans un territoire qui leur était encore inconnu. En octobre 2021, l'aventure commence après un entretien avec la directrice du RERD, [Brigitte Borel](#).

Accompagnés d'un chargé d'étude, ils montent un business plan. De la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux futurs recrutements locaux, tous les sujets sont mis en perspective. Pour le duo, l'objectif est de se faire challenger afin de proposer le meilleur projet possible. Enfin, Anthony et Pierre-Marie passent devant une commission pour présenter Foodymix. Le verdict tombe, les deux frères sont lauréats. Ils obtiennent donc des financements pour leur projet, mais également un accompagnement sur les trois prochaines années dans leur aventure par leur chargé d'étude, [Philippe Roche](#), délégué de l'association [Cédants et repreneurs d'affaires](#) (CRA).

Ecrit par le 20 mai 2026



À gauche : Anthony / À droite : Pierre-Marie ©Réseau Entreprendre Rhône Durance

Lancement officiel de la livraison des paniers

Pour le moment, Foodymix ne possède qu'un site internet et des réseaux sociaux, lancés au début de l'année 2021, où sont proposées des recettes. L'acquisition de locaux pour gérer tout l'aspect logistique de l'entreprise mais aussi le stockage des produits destinés aux paniers est en cours. Le lancement officiel des paniers Foodymix devrait se faire entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai. [Les pré-inscriptions sont d'ores et déjà disponibles sur le site.](#)

Pour le moment, les deux frères ont réussi à mobiliser plus de 4000 followers sur le réseau social [Instagram](#) et certains sont impatients de voir le projet se lancer pour de bon. De plus, en tapant les mots clefs « semaine », « recette » et « Thermomix » sur internet, Foodymix est le premier site qui apparaît, ce qui offre à la jeune entreprise une visibilité non négligeable pour son développement futur.

Prix alimentaires : quels produits ont le plus

Écrit par le 20 mai 2026

augmenté ?

Zoom sur la hausse des prix alimentaires

Évolution du prix moyen des denrées alimentaires sélectionnées en France entre mars 2021 et 2022

Petit-déjeuner



Steak-frites



Sushis



Spaghettis bolognese



* moyenne hors tubercules ** et couscous *** préparations à base de viande

Sources : Insee, calculs Statista



statista

La pandémie et la [guerre en Ukraine](#) perturbent les chaînes d'approvisionnement dans le monde entier et

Ecrit par le 20 mai 2026

participent à la [hausse des prix](#) constatée ces derniers mois, en particulier ceux de l'énergie et de l'[alimentation](#).

Selon les chiffres publiés par l'[Insee](#), le prix des produits alimentaires a augmenté de 3,4 % sur un an en France (données de mars 2022). Mais cette valeur représente une moyenne et certains aliments sont devenus beaucoup plus chers. C'est le cas de produits couramment consommés comme le poisson, la viande, les produits à base de [blé dur](#) (pâtes, couscous) et les fruits et légumes, avec des hausses allant de 6 % à plus de 20 %.

Les principaux facteurs contribuant à cette évolution des prix sont le coût des matières premières énergétiques et des engrais. Les cultures sous serre, plutôt énergivores, sont ainsi particulièrement impactées par la flambée du [gaz](#). Cela s'observe avec les tomates, par exemple, dont le prix a augmenté de près de 24 % par rapport à l'année dernière (9 % depuis janvier 2022).

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Foodymix : les paniers garnis de produits vauclusiens pour des recettes Thermomix

Ecrit par le 20 mai 2026



Foodymix, la plateforme de livraison de paniers-repas avec des produits locaux qui arrive à Avignon, ou l'histoire d'une simple idée qui se concrétise grâce à deux frères.

[Anthony](#) et [Pierre-Marie Poirier](#) vont officialiser leur projet dans quelques semaines. [Foodymix](#) est une plateforme pour les détenteurs d'un robot ménager Vorwerk Thermomix. L'objectif : créer des paniers composés de produits locaux mais aussi de recettes à réaliser à l'aide du célèbre robot de cuisine. Chaque semaine, un nouveau panier avec des recettes et des ingrédients différents sera proposé.

Rutabago, Quitoque ou encore Hello fresh, le concept n'est pas nouveau mais à la différence de ses concurrents, Foodymix s'adresse aux personnes qui possèdent un robot Thermomix et souhaite proposer les produits de saison les plus locaux possibles dans ses paniers. « Le Vaucluse est un département extrêmement riche en production maraîchère, il y a énormément de produits que nous pouvons nous procurer ici », développe Pierre-Marie. Malgré cet effort considérable pour l'environnement de nos jours, les deux frères souhaitent rester totalement transparent avec leurs clients. « Il y a certains fruits et légumes que nous ne pouvons pas trouver ici, comme l'avocat par exemple, ajoute Anthony. Dans ces cas-là, nous essayerons de garnir nos paniers avec des produits qui sont relativement proches en terme de géographie. »

Écrit par le 20 mai 2026

La naissance d'un projet

En 2020, Pierre-Marie est encore commerçant à Antibes et Anthony, lui, mène sa vie à Paris. Chacun possède un robot à la maison et se prend de passion pour la cuisine. Contrairement aux idées reçues, avoir un robot ne va pas à l'encontre du fait d'aimer cuisiner. C'est d'ailleurs l'un des points de départ du projet Foodymix. Déconstruire cette idée et montrer que la technologie, dans ce cas-là, peut au contraire, accompagner l'utilisateur dans la création de plats plus élaborés au quotidien avec une certaine facilité.

Un jour, les deux entrepreneurs découvrent le concept de paniers-recettes pour lequel ils développent un attrait. Cependant, une chose les interpelle : la majorité des produits proposés dans ces paniers ne proviennent pas de France. Ils décident donc de combiner leur passion pour la cuisine à l'aide d'un robot et leur envie de voir des paniers-repas garnis de produits locaux sur le marché. C'est à partir de ces idées-là que le concept de Foodymix commence à germer.

Avignon, une terre agricole mais aussi une terre de projet

Aucun des deux entrepreneurs ne connaissait la capitale vauclusienne, ce n'est qu'en 2021 qu'ils y ont finalement mis les pieds afin de découvrir si le projet pouvait s'y développer. « À chaque fois que nous prenions le projet par un côté ou par un autre, cela nous menait à Avignon », explique Anthony. Le prestataire logistique qu'ils allaient choisir pour livrer les paniers-repas était également un argument fondamental. [Chronofresh](#), une filiale de [Chronopost](#), possède un centre logistique à Sorgues. Ce détail a indéniablement fait pencher la balance. Son emplacement est stratégique car il permet de livrer partout, ou presque, en France, et ce, en 24h.

Pierre-Marie, qui lui est plus axé sur les produits qui seront proposés dans les paniers, met un point d'honneur sur la qualité que produisent les producteurs vauclusiens et alentours. « Dans notre projet, nous voulons offrir le plus largement possible accès à ces produits-là », développe-t-il. Aujourd'hui, il y a de plus en plus une volonté de consommer français, et cela, les frères Poirier s'en sont rendus compte, notamment avec l'aspect tendu de l'actualité ces dernières semaines. La crise du Covid a également joué un rôle considérable dans ce remodellement de consommation. Dans une démarche de soutien envers les producteurs et les commerçants locaux, les Français ont davantage consommé de produits made in France durant la pandémie. Une habitude que beaucoup gardent encore aujourd'hui.

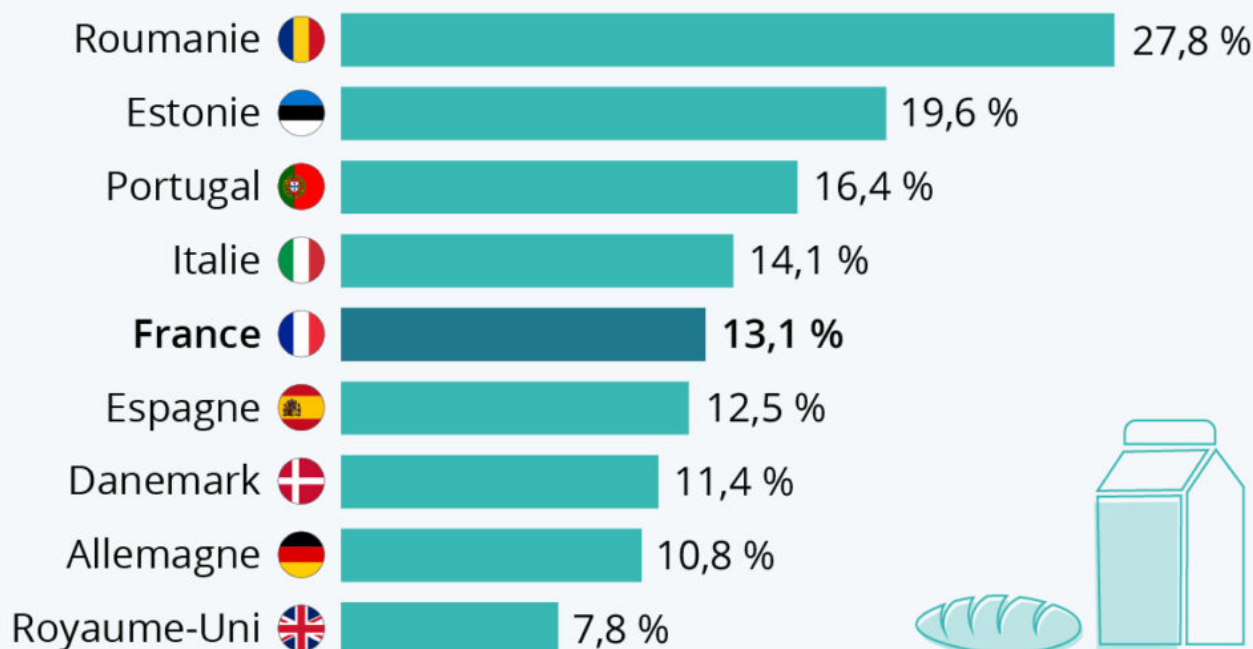
Des produits locaux, mais à quel prix ?

Ce n'est un secret pour personne, consommer local requiert souvent de vider davantage son porte-monnaie. Pourtant, beaucoup de Français privilégient la qualité des aliments qu'ils mettent dans leur assiette, quitte à y placer un peu plus d'argent. En 2018, les Français consacraient plus de 10% de leur budget dans l'alimentation.

Ecrit par le 20 mai 2026

Ce que pèse l'alimentation dans le budget des européens

Part de l'alimentation dans le total des dépenses de consommation des ménages en 2018 *



* dans une sélection de pays européens.

Source : Eurostat



Ainsi, même si les paniers Foodymix se baseront sur des prix relativement élevés en comparaison avec ceux de ses principaux concurrents, de par la proximité et la qualité des produits qu'ils regrouperont, pour Pierre-Marie et Anthony, « les paniers ne seront pas adressés à une certaine classe sociale mais plutôt à ceux qui consacrent un certain budget à leur alimentation. » L'avantage du panier-recette, contrairement à des courses alimentaires plutôt classiques, c'est d'éviter le gaspillage, un point que les

Ecrit par le 20 mai 2026

deux frères ne négligent pas. Si les clients de Foodymix suivent les recettes à la lettre, aucun produit ne devrait être jeté à la poubelle. Ce pourquoi les deux entrepreneurs ne souhaitent pas créer d'abonnement avec engagement pour leurs paniers. « Nous ne voulons pas contraindre nos clients, nous préférons qu'ils aient le choix d'une semaine sur l'autre, développe Anthony. Ils pourront commander un panier une semaine et pas la semaine suivante si ils le souhaitent. »

L'effet Thermomix

Une fois installés en terre vauclusienne, les deux frères se sont mis à chercher des locaux et des financements pour le projet Foodymix. Mais avant cela, ils se sont tournés vers des conseillers de la marque Thermomix pour, dans un premier temps, évaluer le potentiel de leur projet. « Même si nous avions déjà un pied dedans, nous n'étions pas vraiment spécialistes de la marque comme peuvent l'être les personnes qui en conseillent et en vendent tous les jours », remarque Pierre-Marie. Un échange qui a permis à lui et son frère d'étoffer leurs connaissances sur le robot et d'affiner les détails de leur projet concernant les recettes, les produits qui seront proposés ou encore la commercialisation de leurs paniers.

D'un point de vue extérieur, une interrogation reste tout de même en suspens : réserver cette offre aux utilisateurs de la marque Thermomix ne va-t-il pas limiter les ventes et le rayonnement de Foodymix ? « Nous nous sommes rendus compte que plus de la moitié du marché était tenue par Thermomix », répond simplement Anthony. Il serait bien évidemment compliqué, voire impossible pour les deux entrepreneurs de vérifier que tous leurs clients possèdent bien un robot de cette marque-là. En revanche, ils soulignent que leurs recettes ne seront adaptées qu'aux robots produits par le géant allemand. Il ne sera donc pas possible pour les détenteurs d'un robot Moulinex ou encore Magimix de suivre ces recettes à la lettre.

Lauréats du Réseau Entreprendre Rhône Durance

« Nous avons tout de suite eu l'envie et la nécessité d'être accompagnés dans cette nouvelle aventure », explique Pierre-Marie. L'été dernier, les deux frères se sont dirigés vers le [Réseau Entreprendre Rhône Durance](#) (RERD) pour trouver un accompagnement dans la création de leur entreprise, mais également pour trouver des contacts et des repères dans un territoire qui leur était encore inconnu. En octobre 2021, l'aventure commence après un entretien avec la directrice du RERD, [Brigitte Borel](#).

Accompagnés d'un chargé d'étude, ils montent un business plan. De la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux futurs recrutements locaux, tous les sujets sont mis en perspective. Pour le duo, l'objectif est de se faire challenger afin de proposer le meilleur projet possible. Enfin, Anthony et Pierre-Marie passent devant une commission pour présenter Foodymix. Le verdict tombe, les deux frères sont lauréats. Ils obtiennent donc des financements pour leur projet, mais également un accompagnement sur les trois prochaines années dans leur aventure par leur chargé d'étude, [Philippe Roche](#), délégué de l'association [Cédants et repreneurs d'affaires](#) (CRA).

Ecrit par le 20 mai 2026



À gauche : Anthony / À droite : Pierre-Marie ©Réseau Entreprendre Rhône Durance

Lancement officiel de la livraison des paniers

Pour le moment, Foodymix ne possède qu'un site internet et des réseaux sociaux, lancés au début de l'année 2021, où sont proposées des recettes. L'acquisition de locaux pour gérer tout l'aspect logistique de l'entreprise mais aussi le stockage des produits destinés aux paniers est en cours. Le lancement officiel des paniers Foodymix devrait se faire entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai. [Les pré-inscriptions sont d'ores et déjà disponibles sur le site.](#)

Pour le moment, les deux frères ont réussi à mobiliser plus de 4000 followers sur le réseau social [Instagram](#) et certains sont impatients de voir le projet se lancer pour de bon. De plus, en tapant les mots clefs « semaine », « recette » et « Thermomix » sur internet, Foodymix est le premier site qui apparaît, ce qui offre à la jeune entreprise une visibilité non négligeable pour son développement futur.

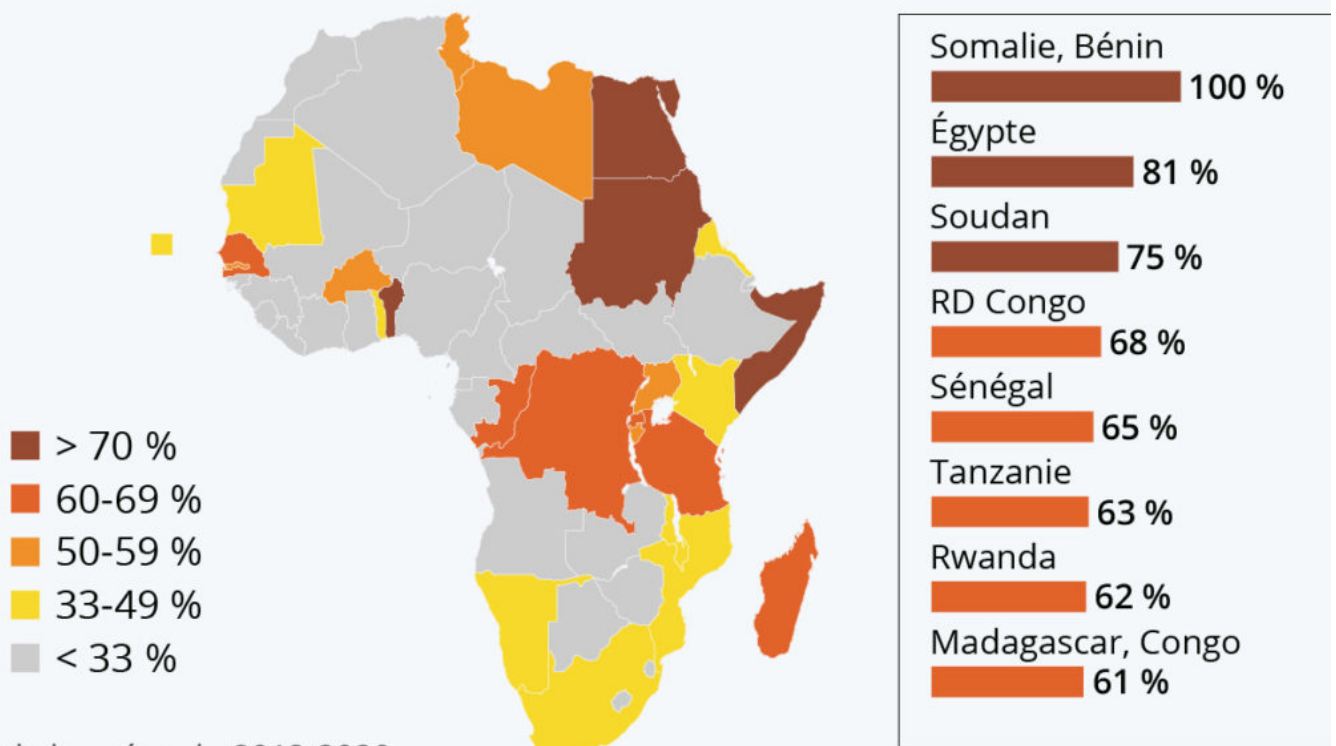
Ces pays africains qui dépendent du blé russe

Ecrit par le 20 mai 2026

et ukrainien

Afrique : ces pays dépendants du blé russe et ukrainien

Part du blé provenant de Russie et d'Ukraine dans les importations des pays d'Afrique *



* données de 2018-2020.

Source : UNCTAD



statista

Les conséquences de la guerre menée par la Russie en Ukraine se font sentir bien au-delà de ses

Ecrit par le 20 mai 2026

frontières. La semaine dernière, l'ONU a mis en garde contre le risque d'accroissement de la famine et de la [malnutrition dans le monde](#). Les inquiétudes se portent notamment sur l'Afrique, où de nombreux pays dépendent de la Russie et de l'Ukraine pour leur approvisionnement en produits agricoles de base.

D'après les [données](#) de l'UNCTAD basées sur la période 2018-2020, pas moins de 25 pays africains importent plus du tiers de leur blé de ces deux pays et 15 d'entre eux en importent plus de la moitié. Comme l'indique notre infographie, deux nations africaines affichent même une dépendance totale : le Bénin, qui importe 100 % de blé russe, et la Somalie, qui se fournit à 70 % en Ukraine et à 30 % en Russie. D'autres comme le Soudan (75 %), la RD Congo (68 %) et le Sénégal (65 %) s'appuient également beaucoup sur ces deux sources d'approvisionnement. Si la majorité des pays sont tournés vers la Russie, qui fournit le continent à hauteur de 32 % (contre 12 % pour l'Ukraine), la Tunisie, la Libye et la Mauritanie dépendent eux en grande partie du blé ukrainien (30 à 50 % de leurs importations).

Sur le même sujet : les [principaux exportateurs de blé](#) dans le monde.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)

Webinaire de l'Aurav, et si on parlait de la capacité alimentaire des territoires ?

Ecrit par le 20 mai 2026



La Dréal Paca (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement et le réseau des [Aurav](#) (agences d'urbanisme de Provence-Alpes-Côte d'Azur) vous invitent à assister le mardi 7 décembre 2021 de 14h à 17h au webinaire sur la nécessité et l'intérêt de mieux concilier les enjeux de [planification et de capacité alimentaire](#) des territoires.

Des exemples concrets

Ce temps d'échange laisse une large place aux témoignages d'élus et de techniciens impliqués dans des projets à la croisée des politiques alimentaires et de planification. Retrouvez le programme complet [ici](#). Le lien de la visio sera envoyé aux personnes inscrites [ici](#).

Les sujets abordés

L'agriculture urbaine, les projets agro-écologique et alimentaire, la ferme ressource, les démarches en

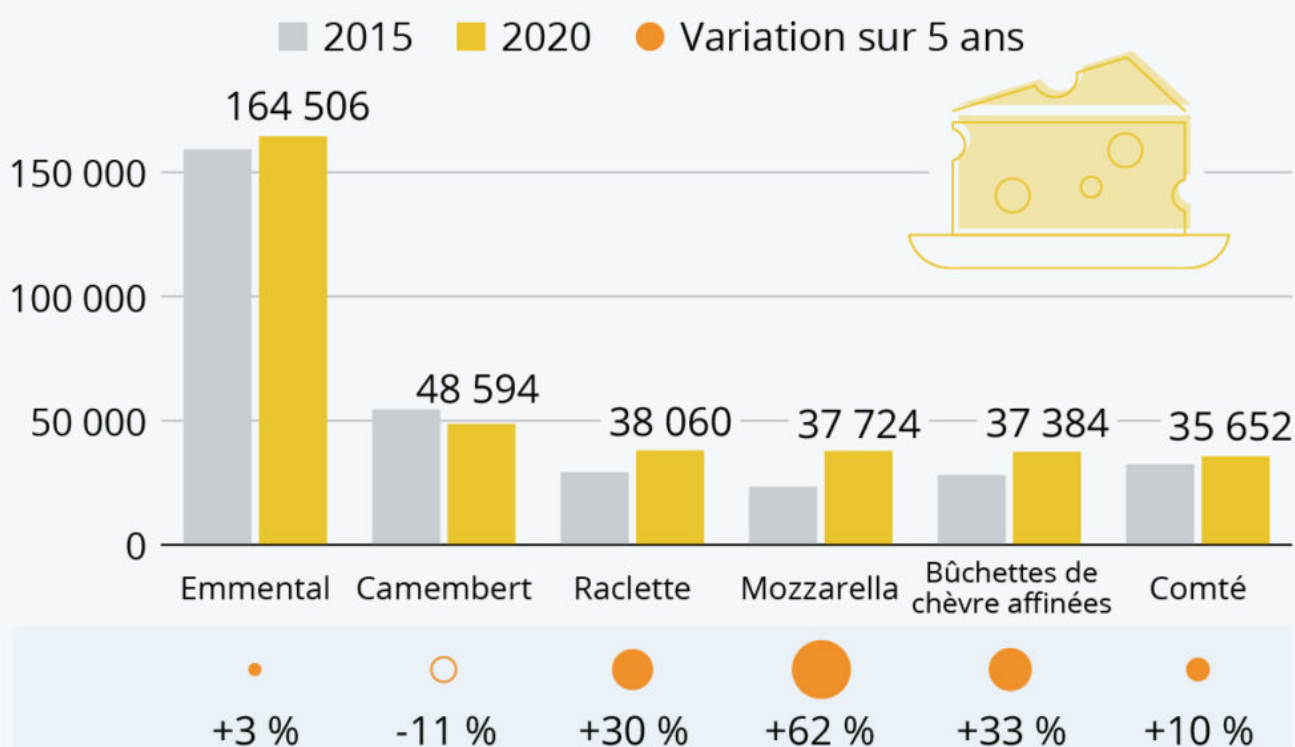
cours en Paca.
MH

Les fromages les plus consommés en France

Ecrit par le 20 mai 2026

Les fromages les plus vendus en France

Types de fromage les plus vendus en tonnes et tendance du marché depuis 2015



Source : FranceAgrimer



C'est une petite révolution au pays des mille fromages. Pour la première fois, les ventes de mozzarella ont dépassé celles du plus emblématique des fromages français, le camembert. « Depuis le début de l'année jusqu'au 11 septembre on a vendu 29 230 tonnes de camemberts en France contre 33 170 tonnes de mozzarella », détaille le président du Syndicat normand des fabricants de camemberts, Fabrice Collier, [interrogé](#) dans les colonnes du Figaro.

Ecrit par le 20 mai 2026

Comme le met en évidence notre graphique, basé sur les données de [FranceAgrimer](#), cela fait déjà plusieurs années que les ventes de camembert sont sur le déclin, tandis que celles du célèbre fromage italien à pâte filée ne cessent d'augmenter. Parmi les fromages les plus consommés par les Français, le camembert est le seul à avoir connu une baisse des ventes au cours des cinq dernières années (-11 % en volume). De son côté, la mozzarella est le fromage qui a le plus progressé depuis 2015, avec une hausse de plus de 60 % des volumes écoulés, devant les buchettes de chèvre affinées (+33 %) et la raclette (+30 %). Mais c'est l'emmental qui reste de loin le fromage le plus consommé : plus de 160 000 tonnes se sont vendues en France l'année dernière.

Bien entendu, ces chiffres de ventes s'expliquent également par la façon de consommer ces différents fromages. Le camembert et le comté sont par exemple plutôt des fromages de plateau, davantage consommé au restaurant ou avant le dessert, alors que la mozzarella et l'emmental sont beaucoup plus utilisés en cuisine, trouvant leur place dans de nombreuses recettes.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)