Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

L’agroalimentaire ouvre ses portes : une semaine pour découvrir, rencontrer et saisir sa chance en Vaucluse



Du 3 au 7 novembre 2025, le Vaucluse vivra au rythme de la Semaine de l’emploi dans l’agroalimentaire. Visites d’entreprises, ateliers de détection de potentiel, rencontres avec des recruteurs : près de vingt événements offriront un panorama complet d’un secteur essentiel à l’économie locale et en quête de nouveaux talents.

L’agroalimentaire n’a jamais eu aussi faim de nouvelles compétences. Du 3 au 7 novembre, la Semaine de l’emploi dans l’agroalimentaire mettra en lumière l’un des piliers de l’économie vauclusienne : un secteur qui emploie plus de 5 000 personnes dans une centaine d’entreprises, de la fabrication du chocolat aux condiments, en passant par les plats préparés et les confiseries.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Une semaine pour recruter
« Lorsqu'une entreprise agroalimentaire recrute une personne, elle crée 2,5 emplois dans le reste de l'économie régionale », rappelle Michèle Lefevre, experte régionale. Une dynamique d'emploi que cette semaine entend amplifier, à travers une série d'événements ouverts à tous : demandeurs d'emploi, jeunes en recherche d'orientation, personnes en reconversion ou simples curieux.

Un programme riche et concret
La semaine s'ouvrira lundi 3 novembre avec les Brunchs de l'emploi à Food'in Avignon. Un moment de rencontre conviviale avec des entreprises emblématiques comme Charles & Alice ou Les Ateliers Bio de Provence, qui recrutent des opérateurs de production, des conducteurs de ligne ou encore des techniciens qualité.

Mardi 4 novembre
Le mardi 4 novembre sera marqué par une série d'ateliers et de job datings dans tout le département. À Avignon, Apt ou Orange, les agences France Travail proposeront des sessions de détection de potentiel, pour identifier les aptitudes naturelles des candidats aux métiers de l'agroalimentaire. En parallèle, la CCI de Vaucluse accueillera un temps fort autour des Geiq, ces groupements d'employeurs qui facilitent l'insertion et la qualification.

Portes ouvertes chez les entreprises
Sur le terrain, des entreprises ouvriront leurs portes : Les Mets de Provence à Bollène offriront une visite immersive, tandis que le MIN de Cavaillon accueillera un nouveau Brunch de l'emploi, entre échanges directs avec des recruteurs et découvertes gourmandes. Chaque jour, des webinaires thématiques viendront compléter les rendez-vous physiques, comme celui consacré à la transformation des fruits frais.

Entreprises et emploi main dans la main
La mobilisation se poursuivra toute la semaine avec la participation d'agences d'intérim et d'entreprises locales. Adequat recrute pour Le Comptoir de Mathilde à Camaret-sur-Aigues, Eureka pour des missions dans le cadre de l'insertion par l'activité économique. Enfin, Délifrance clôturera cette édition avec une visite exclusive de son site d'Avignon, l'occasion de découvrir les coulisses d'une entreprise emblématique du secteur.

Un secteur d'avenir
Avec des besoins constants, l'agroalimentaire offre une diversité de métiers, du contrôle qualité à la logistique, du conditionnement à la maintenance. Des emplois durables, souvent accessibles sans qualification préalable, et un véritable levier de dynamisme pour le territoire. Du champ à l'assiette, cette semaine mettra en avant une filière d'utilité publique qui nourrit autant l'économie que les vocations. Une invitation à franchir les portes d'un secteur qui recrute, innove et forme ceux qui veulent y construire leur avenir.
Toutes les inscriptions ici

Le programme en détail
Lundi 3 novembre. Les Brunchs de l'Emploi avec Aria Sud, Apec, Ocapiat à Food In Avignon Les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

demandeurs d'emploi pourront rencontrer cinq entreprises qui recrutent sur le territoire par exemple, Charles & Alice, les Ateliers Bio de Provence ou Ressources et déguster leurs produits. De nombreux postes sont à pourvoir dans les métiers d'opérateur de production, de conducteur machine, de conducteur de ligne, d'approvisionneur, de préparateur de commandes, de technicien qualité, de Responsable QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement). Cette matinée est organisée avec L'Aria Sud et le pôle d'excellence Food'in, inauguré en mars dernier. Entrée libre, rendez-vous sur place

Mardi 4 novembre à l'agence France Travail Joly Jean – 15, rue madame de Sévigné – Avignon De 9h à 12h Atelier de détection de potentiel Industrie Agroalimentaire. Nous avons le plaisir de vous inviter à un atelier spécialement conçu pour vous aider à découvrir vos potentiels et les opportunités de carrière dans l'industrie agroalimentaire. Cet événement est une occasion unique de mieux comprendre ce secteur en pleine expansion et de voir comment vos habiletés naturelles pour le secteur peuvent y être valorisées.

Mardi 4 novembre, à l'agence France Travail Apt – 461 Voie Domitienne – Apt De 9h à 12h Détection de Potentiel : êtes-vous faits pour les métiers de l'Industrie Agro Alimentaire ? Vous souhaitez changer de voie? Vous êtes attiré par un secteur et vous vous demandez s'il peut vous correspondre? Vous ne savez pas vers quel secteur vous orienter? Participez à une session de détection de potentiel pour envisager votre avenir professionnel : Rencontrez des professionnels du secteur (entreprises, organismes de formations, représentants des branches professionnelles…) Découvrez les métiers et les opportunités d'emploi Testez vos aptitudes avec des exercices de mise en situation Bénéficiez de propositions concrètes Immédiates (immersions professionnelles, formation, recrutement…).

Mardi 4 novembre à l'agence France Travail Orange – Rue Agis Rigord De 9h à 12h. L'agroalimentaire recrute : des jobs pour démarrer, évoluer, se réinventer. Présentation du secteur d'activité de l'agroalimentaire suivi de tests pour valider vos aptitudes à évoluer dans ce secteur et échanges avec un conseiller sur la mise en place d'un parcours.

Mardi 4 novembre à la CCI de Vaucluse – 46 Cours Jean Jaurès – Avignon. De 9h30 à 12h30 Venez découvrir ce que proposent les Geiq dans les domaines de l'Agroalimentaire. Vous vous questionnez sur les opportunités qu'offre les Geiq (Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification) ? Venez aux ateliers organisés qui vous permettent de découvrir, en un seul lieu et de manière concrète, les opportunités d'offres d'emplois et de formation dans les secteurs représentés.

Mardi 4 novembre, à l'agence France Travail Joly Jean – 15 Rue Madame de Sévigné – Avignon. De 10h à 12h Job dating Industrie Agro-Alimentaire. Vous recherchez un emploi dans l'industrie Agro-alimentaire ? Venez découvrir les opportunités d'emploi offertes par le groupement d'employeur GEODE et le GEIQ Industrie Agro-alimentaire GESTE : – Opérateur de production – Conducteur de ligne – Manutentionnaire en industrie Agro-alimentaire – Préparateur de commandes – Technicien de maintenance.

Mardi 4 novembre Les Mets de Provence –Bollène. De 10h à 11h. Venez rencontrer Les mets de Provence. Vous aurez l'opportunité de découvrir le secteur de l'agroalimentaire en visitant Les Mets de Provence à Bollène. Au cours de cette visite, vous pourrez explorer les différentes installations de l'entreprise, en apprendre davantage sur les postes disponibles, et échanger directement avec le gérant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

ainsi que les employés. Cet événement promet une immersion enrichissante et informative dans un domaine passionnant.

Mardi 4 novembre, au M.I.N. de Cavaillon – 92 Avenue Pierre Grand. De 11h à 14h. Brunch de l'emploi Agroalimentaire. Ce format original réunit des entreprises qui recrutent et des candidats motivés. Un moment convivial pour : Échanger directement avec des recruteurs ; Découvrir des métiers et des entreprises ; Recruter autrement dans un cadre simple et chaleureux.

Mardi 4 novembre Webinaire. De 11h à 11h30 « A la découverte de la filière Transformation fruits frais ». Dans le cadre de la semaine nationale de l'emploi agroalimentaire, France Travail et ses partenaires vous proposent 1 jour 1 webinaire pour mieux découvrir nos filières industrielles. Venez découvrir : – la filière Transformation Fruits Frais – les métiers – les opportunités d'emploi

Mercredi 5 novembre à l'agence France Travail Orange – Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. Adequat interim recrute pour le Comptoir de Mathilde. L'agence d'intérim adequat interim sera présent dans nos locaux le mercredi 5 novembre de 9h à 12h. Ils recrutent pour le Comptoir de Mathilde (postes basés à Camaret sur Aigues).

Jeudi 6 novembre à l'agence France Travail Orange – Rue Agis Rigord. De 9h à 12h Eureka recrute. Vous êtes éligible à l'IAE (insertion par l'activité économique), venez les rencontrer en direct. L'agence d'intérim Eureka – spécialiste IAE sera présente à l'agence France travail d'Orange le jeudi 6 novembre de 09h à 12h.

Vendredi 7 novembre. Delifrance – Avignon. De 9h à 12h. Plongez au cœur de l'industrie agroalimentaire avec Délifrance : Visite exclusive et opportunités d'emploi. Découvrez les coulisses de Délifrance, une entreprise de l'industrie agroalimentaire, lors de cette visite exclusive. L'occasion de découvrir les conditions de travail, de visiter les locaux et de discuter directement avec l'employeur. Prévoyez des vêtements chauds et des chaussures fermées pour votre sécurité.
Toutes les inscriptions ici.

(vidéos) « Food'in » booste les relations entre la filière agricole et le consommateur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Tous les acteurs des entreprises agro-alimentaires de la Région Sud se sont réunis en congrès annuel à Montfavet pour échanger sur les enjeux de cette filière d'excellence. Le réseau « Food'in » qui regroupe 230 entreprises de Provence-Alpes-Côte d'Azur est une véritable force de frappe entre l'ARIA (Association Régionale des industries Alimentaires), le CRITT (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie) et l'IFRIA (Institut de Formation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Régional de l'Industrie Alimentaire).

Cette offre commune de services est là pour aider les entreprises de cette filière (produits sucrés, salés, en grains, carnés, transformés, boissons, épicerie) à être encore plus performantes, innovantes dans un monde de concurrence toujours plus âpre. Preuve de cette synergie, le futur bâtiment « Food'in », lieu « Totem » au coeur d'Agroparc qui accueillera sur 1 100m2 les équipes de ses 3 composantes avec des bureaux partagés, un laboratoires de recherche et développement, des ateliers de logistique et un magasin de vente virtuel. D'un coût de 2M€, labellisé « Bâtiment Durable Méditerranéen », il est en cours de construction avec des matériaux bio-sourcés et il offrira à la fois un faible impact carbone et une forte inertie thermique. Il devrait être opérationnel début 2025 avec, pour l'architecte d'intérieur qui l'a conçu, une prise en compte maximale de la qualité de vie au travail.

> Food'in : le pôle d'excellence de la filière agroalimentaire de la région Sud sort de terre à Agroparc

Le président du Grand Avignon, Joël Guin a inisité sur la spécificité de l'éco-système avignonnais avec l'INRAE, l'Université, l'ISEMA, l'ISARA, le Pôle d'Excellence de la Naturalité et de l'Alimentation, la Chambre d'Agriculture, le lycée agricole François Pétrarque, la présence d' entreprises agro-alimentaires et bientôt « Vitamin'A » un pool de formations de l'infra Bac Bac+5 pour plus de 5 700 étudiants d'ici 2030 avec 26 cursus tous'azimuts, « De la production au consommateur » (près de 10M€ subventionnés à 70% par l'Etat). De son côté Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud a rappelé que la filière agro-alimentaire ce sont 30 000 emplois, 9Mds€ de retombées économiques, des produits alimentaires sains, de la qualité, de la traçabilité et de l'exportation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud

Plusieurs tables rondes se sont succédé pour valoriser le fruit du travail des entreprises agroalimentaires, vendre au meilleur prix, tester et se former aux pratiques de la mise en valeur des produits en rayon, aux techniques de vente, améliorer les flux logistiques entre l'entrepôt et le magasin. Un des participants a parlé des logiciels capables d'informatiser des informations complexes et qui font gagner du temps et d'experts-partenaires qui rédigent, à peu de frais, un cahier des charges selon un processus standard qui aide ceux qui aident les entrepreneurs. Une révolution 4.0 en somme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Le président de l'IFRIA, Michel Dollé

La Recherche et le Développement aussi ont été abordés. La nouvelle présidente du CRITT, Charlotte Trossat qui dirige la conserverie « Local en bocal » a évoqué ses 1ers tests de recettes en cuisine, puis son évolution, sa montée en compétence, étude des barêmes de stérilisation, apport de protéines, goût des aliments, taille des portions, emballage, marketing et l'innovation qui font qu'un produit séduit et que l' entreprise réussit à grandir. D'ailleurs, Caroline Rouveyrol experte en RD a insisté « Proposer de nouveaux produits n'est pas une option, c'est une nécessité absolue. Le consommateur change, nous devons évoluer avec lui et proposer autre chose tout en nous adaptant aux normes comme aux coûts de production ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



La nouvelle présidente du CRITT, Charlotte Trossat

Le directeur du CTCPA (Centre technique agro-alimentaire) basé près de l'aéroport dAvignon, Jean-Claude Dussaud a parlé de l'expertise de ses collaborateurs « Avec une centaine de professionnels et 6M€ de matériel, nous pouvons apporter, à moindre coût, au patron d'une petite entreprise qui n'a pas forcément beaucoup de moyens pour la développer, des solutions 100% sur-mesure pour son futur produit, le process de fabrication et de mise sur le marché. Tout en préservant la qualité gustative, l'apport nutritionnel et la sécurité alimentaire ».

Une autre table ronde s'est concentrée sur la réalité virtuelle. Loïc Lextrait, directeur général d'Evaveo à Lyon propose de former des équipes de façon ludique, en innovant sans manipuler les produits, sans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

gâcher la viande ou les légumes grâce à des simulateurs techniques. « L'apprenant est isolé dans une bulle avec son casque image & son et il mémorise très vite son apprentissage ». Sabrina Juillan (IFRIA) évoque des visites virtuelles en entreprise, comme chez « Charles & Alice », dans les ateliers de production et de maintenance, avec leurs règles de sécurité et d'hygiène drastiques qui dérangent moins en numérique qu'in situ.



Le président de l'ARIA, Sud, Martin Guinchard

De son côté, Sandrine Facon de la Conserverie provençale « Davin » à Carpentras, a expliqué comment,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

depuis 1988, l'entreprise a su élargir sa compétence et sa clientèle en misant sur les circuits courts et surtout en innovant. « Depuis 2016, elle s'est lancée dans la production de produits pour bébés. Pour sécuriser totalement cette Baby Food, ces purées de légumes, de viande et de fruits, nous avons acquis une machine à rayons X venue du Japon et qui détecte plastique, métal, éclats de verre, os, cartilage, bref tout corps étranger. Certes, à l'époque, elle nous avait coûté 75 000€ mais elle nous a permis de gagner nombre de parts de marchés à l'étranger. »

Une cérémonie de remise des « Prix Alim'Acteurs » a suivi avec 4 distinctions en matière de RH (ces Relations que l'on dit Humaines).

Pour la Santé et la Sécurité, c'est l'entreprise « Actimeat » (Manosque)spécialisée dans la découpe de carcasses de viande qui propose à ses salariés un « ergo-squelette » qui soulage leurs dos et fait notablement baisser les fameux TMS (troubles musculo-squelettiques). Les accidents du travail ont réduit de 80% et le taux d'absentésime de 20%.

« Terre d'Oc", dans les Alpes-de-Haute Provence également, qui conçoit des produits pour le corps et le bien-être se préoccupe aussi du bien-être de ses salariés a reçu le Prix « Marque Employeur ». Laure Vincent, présidente de cette entreprise éco-responsable, éthique et solidaire précise « Nous avons très peu de turn-over, nous écoutons chacun de nos collaborateurs, nous prenons en compte ses suggestions, comme par exemple accorder 3 jours au parent d'un enfant malade ». Cette empathie, c'est notre colonne vertébrale ».

« Le Beau Geste« , biscuiterie du Thor créé et dirigé par Fleur Masson, a été distingué dans la catégorie « Formation » pour son aide à des personnes en insertion.

Enfin le 4ème prix et Coup de Coeur a été décerné à « Lökki » (sur le MIN de Cavaillon), qui se dit « éleveur de bulles » et qui fabrique depuis 10 ans des boissons fermentées et pétillantes. Avec une gamme originale de parfums (rose, hibiscus, gingembre, fraise-basilic, bergamotte). Et surtout, les jeunes patrons, Nina Lausecker et Sebastian Landaeus sont très impliqués dans la RSE (responsabilité sociale et environnementale) avec leur vingtaine de salariés. Ambiance solidaire et bienveillante lors de leurs séances de brain-storming, les « agoras », deux fois par an. C'est une forme de management collaboratif, horizontal, pas vertical à la Jupiter… Toute initiative est soumise à co-construction, en gouvernance partagée. Certains feraient bien de s'en inspirer!

Le congrès annuel a duré près de 4 heures avec, au programme de cette riche matinée, les Assemblées Générales ordinaires et extraordinaires des 3 composantes (ARIA, CRITT et IFRIA). Pour la prochaine fois et grâce aux votes des AGE, cette étape statutaire et donc obligatoire, le vote se déroulera en amont du congrès pour laisser encore plus de temps aux échanges.

Contact : www.foodinpaca.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

L'Aria Sud et l'Ifria Sud Paca signent avec Pôle Emploi pour promouvoir les métiers de l'agroalimentaire



À l'occasion de la Semaine de l'industrie, qui a lieu du 27 novembre au 3 décembre, l'Association régionale des industries alimentaires (Aria) Sud, le centre de formation agroalimentaire Ifria Sud Paca et Pôle Emploi se sont réunis sur le site industriel de Charles & Alice à Monteux pour signer une convention

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

de partenariat.

Ce partenariat a divers objectifs : promouvoir les formations et les métiers du secteur agroalimentaire, faciliter les besoins de recrutement des industries alimentaires et agricoles au plus près des territoires, développer des démarches innovantes pour sécuriser le parcours des demandeurs d'emploi, mais aussi porter des projets collectifs et partager des stratégies communes.

V.A.