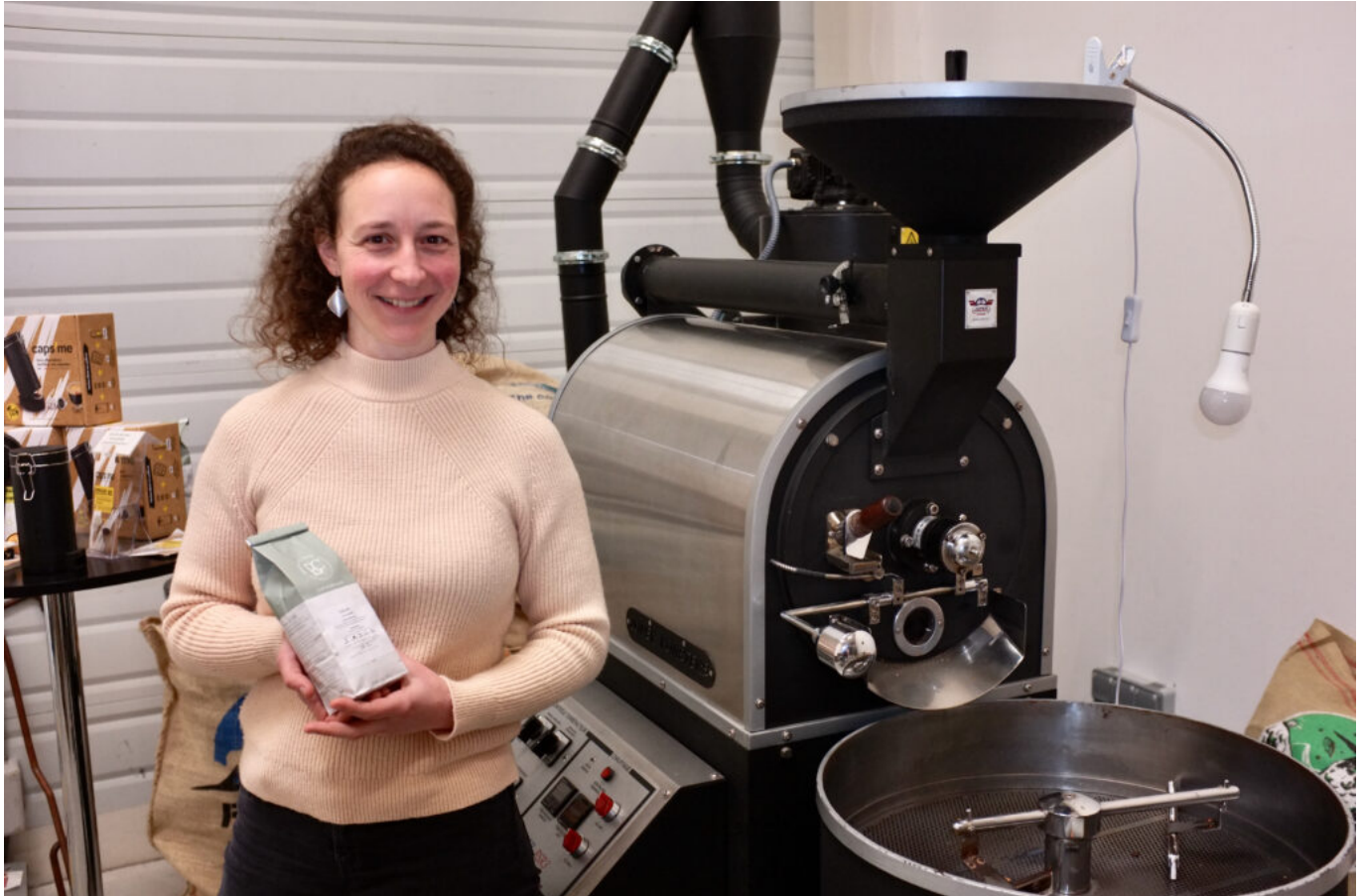


Ecrit par le 6 février 2026

## Avignon : Héloïse Barthélémy, le nez du café



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

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

Ecrit par le 6 février 2026



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

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

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



Ecrit par le 6 février 2026

## « Il faut savoir s'arrêter au bon moment »

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



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

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

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

Ecrit par le 6 février 2026

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

### Le marché des bars et des restaurants est plus difficile

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



© Didier Bailleux / L'Echo du Mardi



Ecrit par le 6 février 2026

## Du café acheminé par bateaux à voile

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



©DR

Ecrit par le 6 février 2026

## Un nouvel essor pour les ateliers SOPITAIR



**Encore une histoire de reconversion. Celle-ci est familiale et elle associe deux frères : Jean-Marie et [Arnaud Alexandre](#), deux trentenaires qui ont repris la société [SOPITAIR](#), un atelier de confection et de réparation de bâches de protection, installé depuis 45 ans à Cavaillon. Une institution dans la région.**

En octobre 2023, les deux frères Alexandre reprenaient le flambeau de l'atelier SOPITAIR, bien connu à Cavaillon et sa région. Créée en 1978, par Messieurs Pitot et Tuair (d'où le nom SOPITAIR) cette entreprise travaille principalement pour les professionnels, mais pas que. Elle réalise sur mesure des bâches pour les camions, les piscines, les pergolas, les tonnelles... Elle propose également des stores, de la sellerie... Bref, pour tout ce qui a besoin d'une protection que ce soit du soleil ou des intempéries, la société propose une solution mais surtout un savoir-faire artisanal qui a fait sa réputation pendant des décennies. « Ici pas de procès limitant » aime à dire Arnaud Alexandre. Et il sait de quoi il parle il était auparavant dans le secteur de l'informatique. SOPITAIR c'est une équipe de 5 personnes dont deux ouvriers techniciens avec plus de 20 ans d'expérience au compteur. Dans ces petites structures à taille humaine la polyvalence est requise. « Nous sommes tour-à-tour et dans la même journée, magasinier, DRH, comptable, commercial, bâchiste et standardiste » confie Arnaud. « La frontière entre la vie personnelle et la vie professionnelle n'est plus très étanche » poursuit-il non sans humour.



Ecrit par le 6 février 2026



©DR

### « Je suis totalement sorti de ma zone de confort »

Leur envie d'être leur propre patron les ont conduit à quitter leurs anciens métiers. Travailler ensemble était aussi une nécessité tant les deux frères sont liés et complices. Grâce à des dispositifs d'aides ils ont pu suivre les formations dont ils avaient besoin. « Sans ces aides nous n'aurions jamais pu reprendre l'entreprise » affirment les deux frères associés. Et Arnaud complète : « je suis totalement sorti de ma zone de confort ».

Ecrit par le 6 février 2026



©DR

### **Sa réputation lui assurait l'essentiel de son activité et son seul outil était le téléphone**

Si les ateliers SOPITAIR bénéficient d'un vrai savoir-faire et une belle réputation dans la région, son organisation et son management, par contre n'étaient pas vraiment au goût du jour. Ainsi, l'entreprise était totalement absente sur les outils numériques de communication : site internet ou réseaux sociaux. Sa réputation lui assurait l'essentiel de son activité et son seul outil était le téléphone. Depuis qu'ils repris l'entreprise en octobre 2023, Jean-Marie et Arnaud Alexandre développé un site internet et une présence sur les réseaux sociaux. « Cela nous a apporté un coup de booster, en particulier auprès des particuliers, un marché que nous souhaitons développer » confie Arnaud.



Ecrit par le 6 février 2026



©DR

**« Le vélum a été imaginé par les romains à l'antiquité, nous comptons en faire un produit à la mode »**

En à peine un an d'activité les deux frères conviennent que de faire du sur-mesure n'est pas une chose simple surtout quand on s'adresse aux particuliers. « C'est plus compliqué qu'il n'y paraît... c'est chaque jour un nouveau défi » ajoutent-ils. Le sur-mesure c'est en quelque sorte de la haute couture, sans forcément en avoir les prix. « Mais nos efforts sont vite récompensés quand on voit la satisfaction de nos clients » poursuivent-ils.

Pour se développer sur le marché des particuliers ils se sont spécialisés sur un produit phare : le vélum. Très utile pour se protéger du soleil et/ou de la pluie, il peut prendre différentes formes et être rétractable. « Le vélum a été imaginé par les romains à l'antiquité, nous comptons en faire un produit à la mode » confie Arnaud. Le marché des bars et restaurants du Luberon et des Alpilles est également visé par ce nouveau produit. Les terrasses y sont nombreuses.

Ecrit par le 6 février 2026



Jean-Marie Alexandre ©DR

### Un projet de déménagement pour les prochains mois

Le développement de l'entreprise nécessite aujourd'hui une installation dans de nouveaux locaux, plus grands et plus pratiques. Les deux frères se sont mis en quête, mais avec l'idée de rester à Cavaillon, bastion originel de l'entreprise. Autre projet et pas des moindres SOPITAIR va ouvrir d'ici la fin de l'année une boutique en ligne, où l'on pourra commander sa bâche ou son store aux bonnes dimensions depuis son canapé. Ce qui n'empêchera pas d'aller rendre visite à ces deux jeunes entrepreneurs qui souhaitent avant tout conserver une dimension humaine à leur métier. Qui s'en plaindra ?



Ecrit par le 6 février 2026

# Carrément Fleurs ouvre un magasin à Vedène



**Carrément Fleurs**, le réseau d'artisans fleuristes, confirme son fort développement avec l'ouverture, à Vedène, de sa 39<sup>ème</sup> franchise. Ouverte depuis le 20 octobre, l'enseigne est la propriété de Franck Ortuno, également propriétaire du point de vente de Carpentras.

**Carrément Fleurs** renforce son maillage territorial avec l'ouverture, à Vedène, de sa 39<sup>ème</sup> boutique. En plus d'être la deuxième ouverture du réseau dans le Vaucluse, après Carpentras, c'est également le second magasin de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ouverte depuis le 20 octobre, l'enseigne est la propriété de Franck Ortuno, également propriétaire du point de vente situé à Carpentras.



Ecrit par le 6 février 2026

Après l'inauguration de sa première franchise à Carpentras en 2017, Franck Ortuno a attendu que la période sanitaire s'estompe avant d'ouvrir son point de vente à Vedène. D'une superficie de 360m2, ce dernier bénéficie d'un emplacement stratégique : situé à côté d'un centre commercial animé, il tire parti d'un flux de passage important lui permettant de booster sa visibilité.

### **Un développement accéléré**

Entrepreneur dans l'âme, Franck a toujours aspiré à posséder sa propre activité. Il entame sa carrière d'auto-entrepreneur avec l'ouverture d'un petit magasin dans son village avant de se reconvertir professionnellement avec Carrément Fleurs en 2017. Avec son associée, Priscilla Ortuno, les deux franchisés ont pérennisé leur activité et constatent les avantages de faire partie d'un réseau.

« Nous n'avons pas de stock dormant ce qui nous permet d'être encore plus rentable ! confie Franck Ortuno. Avec le soutien du réseau, nous bénéficions de fournisseurs fiables avec des tarifs négociés. L'enseigne propose également un fichier client afin de nous partager les promotions. Mais le point fort de cette franchise est qu'elle est axée sur l'humain ».

Une franchise « axée sur l'humain » et « à l'écoute » selon le franchisé qui explique que, durant la crise sanitaire, le réseau a stoppé les prélèvements des franchisés les plus en difficulté pour leur garantir une sécurité financière.



Ecrit par le 6 février 2026





Ecrit par le 6 février 2026

Franck Ortuno a ouvert sa deuxième franchise à Vedène le 20 octobre © Carrément Fleurs

### **Un 3e point de vente en perspective**

Fort de cette nouvelle ouverture et du bon fonctionnement de son premier magasin, Franck envisage de continuer sur sa lancée en ouvrant un troisième point de vente.

« Je suis très confiant quant au démarrage et à l'activité future de Carrément Fleurs Vedène. Ce magasin possède un très gros potentiel me permettant de poursuivre mon développement dans la région. A moyen terme, dès que ma trésorerie me le permettra, j'ai la volonté d'ouvrir un point de vente supplémentaire ».

Une ambition possible grâce à ses équipes déjà bien en place, « mon associée Priscilla a repris la gestion de Carpentras et une de mes employées a accepté d'être responsable de l'unité de Vedène. Cette organisation me dégage du temps pour de nouveaux projets », conclut Franck Ortuno.

*Carrément Fleurs Vedène - 490 route de Carpentras - Vedène.*

J.R.

---

## **La foire d'automne de Monteux est annulée**



Ecrit par le 6 février 2026



**La municipalité de Monteux informe. La foire d'automne qui devait se tenir ce dimanche 26 septembre est annulée en raison des conditions météorologiques.**

Pour célébrer l'arrivée de l'automne, un éventail d'activités était prévu : expositions d'artisans, le village de l'[Ucam](#), des associations montiliennes, un vide-greniers organisé par le [Handball club Monteux](#), la vente de livres de l'Acel (Association culture éducation laïcité), une exposition de tracteurs, des concessionnaires automobiles... Dans la [Traversée des arts](#), les artistes et artisans d'art montiliens devaient également être de la partie.

Restez informés en [cliquant ici](#).

L.M.

Ecrit par le 6 février 2026

## 'Accélérateur agroalimentaire' : le préfet en visite chez Rhonéa



**Il y a quelques jours, le préfet de Vaucluse rencontrait [Rhonéa](#), collectif d'artisans vignerons en Vallée du Rhône, bénéficiaire du programme 'Accélérateur agroalimentaire' de France relance.**

Créé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et par Bpi France (Banque publique d'investissement), l'Accélérateur agroalimentaire est un programme d'accompagnement des PME du secteur agroalimentaire français. Il permet aux entreprises de bénéficier d'un accompagnement dans leur stratégie de développement via des actions de conseil, de formation, et de mise en réseau.





Ecrit par le 6 février 2026

## Objectifs du programme

Bénéficiaire de ce programme, Rhonéa, union des Caves de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras et Visan, a pu bénéficier, dans un premier temps, d'un diagnostic de Bpi France afin d'identifier les axes de croissance et d'amélioration de sa stratégie de développement. Après avoir candidaté fin 2020, Rhonéa a été sélectionnée avec 22 autres entreprises françaises pour son potentiel de transformation et ses ambitions de développement. Les objectifs de ce programme sont multiples : réaliser un diagnostic 360° de l'entreprise, identifier les axes de croissance et d'amélioration, apporter un soutien personnalisé dans la mise en place du plan d'actions...

Ecrit par le 6 février 2026



Crédit photo: Préfecture de Vaucluse

## 400 artisans vignerons

Engagée depuis longtemps dans une démarche en Responsabilité sociétale validée par le label 'Vignerons engagés', Rhonéa ne cesse de relever de nouveaux défis. Elle représente désormais 400 artisans vignerons sur le territoire du Vaucluse et est implantée sur 2.900ha de vignes, dont 2.100 en Crus et Côtes du Rhône Villages. « Avec l'arrivée récente des caves de Visan et Rasteau dans l'Union, nous



Ecrit par le 6 février 2026

prenons une nouvelle dimension », explique [Pascal Duconget](#), président de Rhonéa. « Avoir été sélectionné par BPI France pour bénéficier de ce programme sur-mesure est une belle reconnaissance de notre dynamisme. Nous voulons désormais concrétiser nos projets de développement pour en faire des réussites durables, autant auprès de nos artisans-vignerons que de nos clients. »



Crédit photo: Préfecture de Vaucluse

Rhonéa, cave de Beaufort-de-Venise, 228 Route de Carpentras – 84190 Beaufort-de-Venise. Site internet,

Ecrit par le 6 février 2026

[cliquez ici.](#)

---

## **(Vidéo) La brasserie artisanale ‘Brassins de Rustrel’, savoir-faire local**



Ecrit par le 6 février 2026



La [Chambre de métiers et de l'artisanat de région PACA](#), conjointement avec [Vaucluse Provence attractivité](#) (VPA) et avec le soutien du Conseil départemental de Vaucluse, mettent à l'honneur les artisans du [Pays d'Apt Luberon](#) dans une série de vidéos.

Aujourd'hui, nous partons à la rencontre d'[Ocria, 'Brassins de Rustrel'](#), une brasserie artisanale nichée dans le charmant village de Rustrel. Pourquoi la bière ? C'est de famille ? « Pas du tout, c'est avant tout un moment de partage et de convivialité mais aussi une passion, une envie d'échanger et de faire redécouvrir la bière à travers des recettes simples et traditionnelles. Quel beau challenge que de monter

Ecrit par le 6 février 2026

une micro-brasserie en plein cœur d'un pays viticole, mais le Luberon a bien des trésors. »

Le territoire du [Pays d'Apt Luberon](#) est unique en effet, il regorge de traditions liées aux couleurs qu'offre le paysage. C'est dans une démarche de transmission que [Les Brassins de Rustrel / Ocria](#) ont déclinés ces 'ocres' et les ont magnifiées grâce à leur savoir-faire. Découvrez l'engagement de Fanny et Nicolas en faveur de la production locale au cœur de cette merveilleuse destination. « Petite unité de production en évolution, nous avons commencé avec une salle de brassage de 5 hectolitres, 4 fermenteurs, et notre bébé une embouteilleuse-étiqueteuse-capsuleuse. Au terme de la première année, nous avons racheté 2 fermenteurs supplémentaires ! » explique l'équipe de passionnés. À la fois lieu de production et de convivialité, Ocria produit et commercialise sur place tout en proposant des soirées apéritives.

Parce qu'une vidéo vaut mieux que 1000 mots, nous vous quittons sur cette jolie production ci-dessous.

L.M.

---

## Deux députés vauclusiens appellent à une ouverture des fleuristes le 1er mai



Ecrit par le 6 février 2026



La tradition du muguet du 1<sup>er</sup> mai va devoir s'adapter à la crise du Covid-19. Le gouvernement l'a dit, il n'y aura ni vente à la sauvette ni fleuristes ouverts cette année. Une déclaration qui a fait réagir les députés vauclusiens LREM (La République en marche) [Adrien Morenas](#) et [Souad Zitouni](#) qui viennent de saisir le ministre de l'Agriculture et de l'alimentation Didier Guillaume dans un courrier co-écrit avec 21 autres parlementaires. Ils demandent à ce que les fleuristes puissent ouvrir leurs commerces le 1<sup>er</sup> mai (et uniquement ce jour-là) « sur la base du même modèle que nos marchés c'est à dire sous le régime de la dérogation préfectorale, après saisine du maire à l'intention des fleuristes et seulement des fleuristes. Evidemment, lesdites ouvertures dérogatoires se feraient dans le cadre du strict respect des gestes barrières. »

### **Initiative accueillie favorablement par la profession**

Une initiative accueillie favorablement par les fleuristes qui, comme beaucoup de commerces, s'adaptent tant bien que mal à la crise sanitaire. « Avec l'arrivée du confinement nous avons dû nous réorganiser, explique Christine Hermitte, propriétaire de 'A la Rose d'Or' à Pertuis. Ce serait effectivement une bonne chose si nous pouvions ouvrir nos portes le 1<sup>er</sup> mai, ne serait-ce qu'en instaurant un système de drive. Et ce d'autant plus que nous avons des producteurs établis dans le Var ou à Villelaure qui peuvent nous approvisionner sans problème. Beaucoup de personnes pensent que parce que nos boutiques sont fermées les fleuristes ne travaillent plus, ce qui est faux car la majorité d'entre eux font de la vente par correspondance. C'est pourquoi il faut que le gouvernement nous autorise à ouvrir ne serait-ce que pour



Ecrit par le 6 février 2026

montrer aux gens que nous existons toujours. »

