

Ecrit par le 2 février 2026

(Vidéo) Découvrez tous les lauréats des trophées de Luberon & Sorgues Entreprendre



L'association d'entrepreneurs LSE ([Luberon & Sorgues Entreprendre](#)) vient de dévoiler les lauréats de ses trophées 'L'entreprise et son territoire 2025'. L'événement s'est déroulé à l'Esat [le Moulin de l'Auro](#) à Isle-sur-la-Sorgue devant près de 200 personnes. L'occasion pour la structure, née de la fusion en 2021 des Entrepreneurs des Sorgues et de Luberon Entreprendre, de mettre en lumière 4 entreprises dans les catégories 'Initiative Durable', 'Transmission de Savoir-faire', 'Coopération Inter-Entreprises' ainsi que 'L'Humain & L'Entreprise'. A cela, s'ajoute un prix coup de cœur du jury (dont l'Echo du mardi a eu le privilège de faire partie - voir en fin d'article) qui a exceptionnellement souhaité attribuer une récompense supplémentaire.

« LSE souhaite mettre en lumière les actions concrètes des entreprises. »

Ecrit par le 2 février 2026

« Fidèle à ses missions de structuration, de mutualisation et d'animation territoriale, LSE souhaite mettre en lumière les actions concrètes des entreprises qui contribuent activement à la transition économique, environnementale et sociale de leur territoire, explique l'équipe de Luberon & Sorgues Entreprendre. La remise des Trophées LSE 2025 est un événement majeur, qui célèbre les entreprises et les démarches exemplaires dans un lieu où la dimension humaine et la coopération, des valeurs chères à LSE, sont incarnées au quotidien : L'ESAT L'Arche le Moulin de l'Auro. »

Trophée Initiative Durable

Alexandra Farnos (experte filière bio-agro-alimentaire) à Cavaillon

Lauréate distinguée pour la mise en œuvre de démarches de transition écologique et de réduction des déchets. Elle accompagne depuis plus de 20 ans producteurs et distributeurs dans l'agriculture biologique, notamment sur la formation aux achats durables et l'analyse fine des externalités (ex : réduction de la consommation d'eau).

Trophée Transmission de Savoir-faire

Conserverie Raynaud (artisanat agro-alimentaire) à Pernes-les-Fontaines

L'entreprise familiale (fondée en 1954, fabrication de plats provençaux) est récompensée pour la transmission de son savoir-faire artisanal sur trois générations. Aujourd'hui, Audrey Raynaud fait en sorte d'intégrer la modernisation en valorisant les compétences métiers, notamment en s'engageant auprès de la jeunesse (Semaine de l'Industrie, projet alternants) et en développant la communication.

Trophée Coopération Inter-Entreprises

Rousselot Industrie Pharmaceutique à l'Isle-sur-la-Sorgue

Récompensée pour un partenariat exemplaire avec les agriculteurs du plateau d'Albion CUMA Albion, où les boues issues du traitement de l'eau (sous-produit de la fabrication de gélatine) sont valorisées comme fertilisant organique depuis 1982. Ce modèle d'économie circulaire a amélioré durablement les sols et dynamisé l'agriculture locale.

Trophée L'Humain & L'Entreprise

Theus Industries - Industrie acier à Cavaillon

L'entreprise de chaudronnerie (fabricant des cheminées Focus) est saluée pour sa politique axée sur le capital humain. Elle a notamment mis en place la semaine de quatre jours en production une politique de Qualité Relationnelle au Travail (QRT) basée sur la médiation professionnelle.

Ecrit par le 2 février 2026

Trophée Coup de Cœur du Jury

APEI Les Ateliers du Luberon Cavaillon

Le jury récompense ici la dimension humaine de cet APEI fondé en 1973, pour son travail d'insertion sociale et professionnelle des personnes en situation de handicap, via des activités variées (horticulture, conditionnement, lavage de véhicules).

L.G.

Ecrit par le 2 février 2026

Trophées L'Entreprise & Son Territoire
Jury 2025

Anciens Lauréats | Dirigeants | Acteurs économiques & Média engagés sur notre territoire

Michel Durand CALIBREX	Nicolas Teston CMAR	Jean Tritenne LMV
Lise Bajeux CCPSMV	Trophées L'entreprise & son Territoire ISE	Jérôme Nibbio GROUPE SN
Jérémie Marcuccilli KOOKABARRA	Laurent Garcia L'ECHO DU MARDI	Coline Bertin TERRITOIRE D'INDUSTRIE

Ecrit par le 2 février 2026

Cavaillon célèbre l'automne



Ce samedi 18 octobre, l'ESAT [Ateliers du Luberon](#), à Cavaillon, organise la 1re édition de la Fête de l'automne. De nombreuses animations sont prévues pour l'occasion.

Ce samedi, une vingtaine d'exposants, artisans et producteurs locaux, exposeront leurs produits à l'occasion de la Fête de l'automne à Cavaillon. Cet événement a été pensé pour toute la famille et son objectif est de favoriser les liens intergénérationnels.

Sur place, il y aura aussi des jeux pour les enfants et de quoi se restaurer. Enfin, la soupe sera mise à l'honneur avec un concours culinaire. Un jury, composé entre autres de Thomas, candidat dans l'émission MasterChef 2022, évaluera les différentes préparations et désignera la meilleure soupe de l'événement.

Samedi 18 octobre. De 10h à 16h. 868 Avenue de Cheval Blanc. Cavaillon.

Ecrit par le 2 février 2026



Inauguration du nouvel espace de vente de

Ecrit par le 2 février 2026

l'Esat de Cavaillon



L'[Esat](#) (Etablissements et service d'aide par le travail) des ateliers du Luberon à Cavaillon vient d'inaugurer son tout nouvel espace de vente implanté sur son site de production horticole '[Un Jardin en Provence](#)'. L'événement s'est tenu dans le cadre des portes ouvertes de l'établissement, organisées à l'occasion de l'opération nationale 'Gen'Inclusive', visant à promouvoir l'inclusion et la valorisation des personnes en situation de handicap au travail.

Ce nouvel espace symbolise bien plus qu'un simple point de vente. »

Nicole Soulier, présidente de l'Apei de Cavaillon pour l'inclusion

« Ce nouvel espace symbolise bien plus qu'un simple point de vente, explique Nicole Soulier, présidente de l'Apei (Association de parents d'enfants inadaptés) de Cavaillon. Il incarne l'engagement de l'Esat et de l'Apei de Cavaillon pour l'inclusion, l'autonomie et la reconnaissance des compétences de chacun. »

Le nouvel espace de vente, pensé comme un lieu convivial, moderne et accueillant, met en lumière le

Ecrit par le 2 février 2026

savoir-faire des travailleurs de l'atelier horticole, mais aussi d'autres ateliers de l'Esat, notamment les secteurs confection qui produit des sachets de lavande 100% locale et d'herbes de Provence, conditionnement qui met ses compétences au service de nombreuses entreprises locales, le lavage auto qui offre également de nombreuses prestations.



À l'occasion de cette journée d'inauguration, les visiteurs ont pu découvrir de nombreuses animations : démonstrations, dégustations, visites guidées, expositions de créations artisanales.

Crédit : Esat Cavaillon/DR

L.G.