Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Carpentras : Franck Bonfils, un patron qui fonce et surfe sur le bio



Créateur de ‘’Un air d’ici’ en 2000, ce quadragénaire juvénile n’arrête pas d’innover. Né à Gigondas, élève de Sciences-Po à Aix-en-Provence, pour améliorer son ordinaire d’étudiant, Franck Bonfils a eu l’idée de lancer les ‘chouchous’ (cacahuètes caramélisées) pour les bistrots. Et ce concept s’épanouira au fil des ans avec les mangues séchées, éclats de pistache, amandes et noisettes grillées, baies de Goji, bananes chips, abricots secs, gingembre confit, noix de coco râpées, lentilles vertes, corail ou blondes, penne au blé complet, crozets au sarrasin, quinoa tricolore. En 2017, il change de nom et passe à ‘Juste bio’.

Un chiffre d’affaires qui explose

Ce spécialiste des fruits secs, graines, légumineuses et arachides explose son chiffre d’affaires qui est passé de 7M€ à 80M€ ces 6 dernières années. Une expansion multipliée par 11 basée sur une tendance

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

forte : la santé, l'alimentation saine et naturelle, le bio. Il développe ses gammes et son sens de l'éthique : moins d'emballage, moins de gaspillage, d'où l'idée du vrac. « Nous avons comme mission d'offrir nos produits au plus grand nombre et de réduire la pollution. Par exemple nous n'utilisons plus d'étiquettes, nous marquons nos cartons d'emballage au laser, donc nous économisons papier, colle, encre et solvant, » explique Franck Bonfils.



Franck Bonfils. ©Monagrid

« Chaque minute, sont vendus 5kg d'amandes. Nous visons à limiter au maximum le plastique, nous avons réduit de 660 tonnes par an son usage dans nos 6 000 points de vente. » Pour faire face à la demande, ce patron visionnaire a fait construire une nouvelle usine à Carpentras, un investissement de

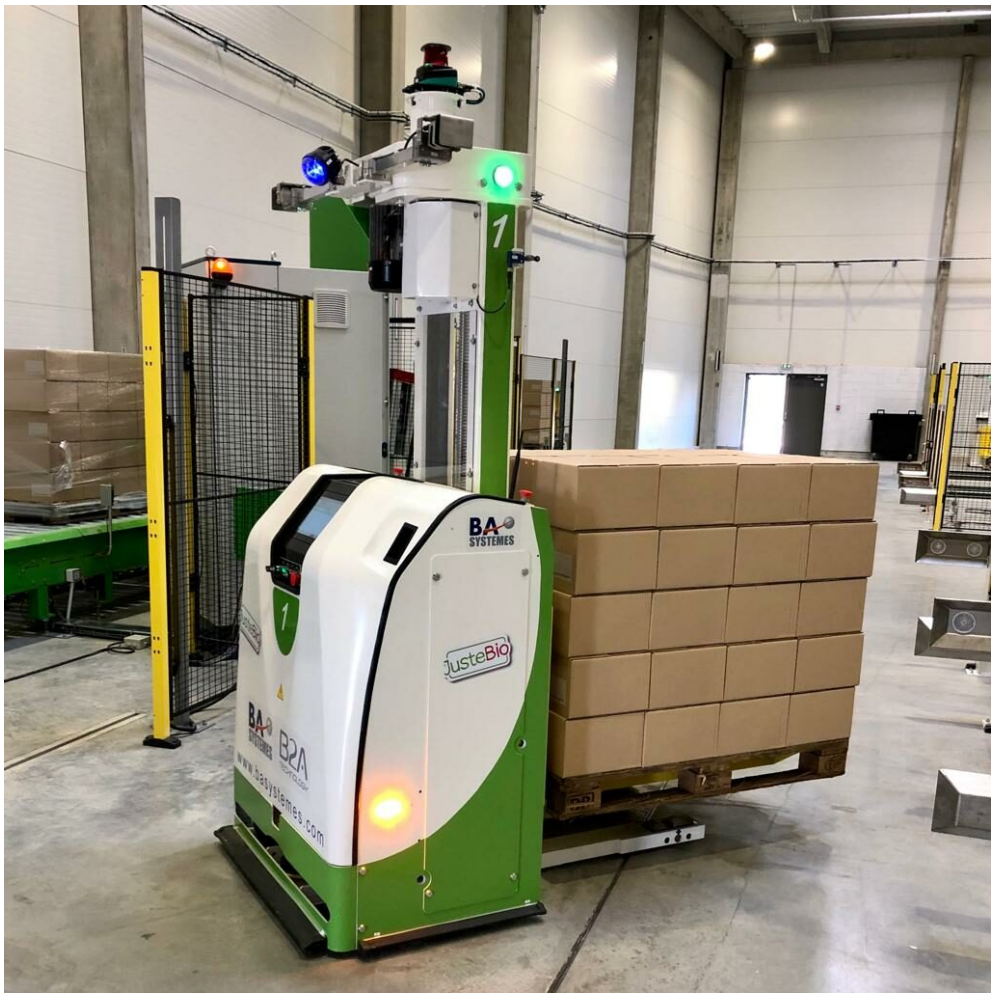
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

16M€ pour 12 000m2 ultra-fonctionnels et lumineux, conçus par le contractant avignonnais GSE, avec pour tous les salariés une vue imprenable sur le Ventoux.

Plus qu'un engagement : une philosophie

« Nous avons un engagement qualité » ajoute Franck Bonfils au fil de la visite dans cette nouvelle unité de production sortie de terre il y a 2 ans : « Nous contrôlons chaque big bag de matières premières, nous nettoyons et faisons analyser son contenu, nous avons des frigos installés sur des racks qui s'empilent en fonction des besoins ce qui a réduit de 30% notre surface réfrigérante. Après le grillage dans un immense four, l'ensachage se fait dans des contenants biodégradables, compostables et entièrement recyclables, donc zéro déchet. Nous avons aussi banni l'utilisation du scotch, ce qui représente 2 000km d'adhésif en moins par an ».



La société vauclusienne basée à Carpentras dispose d'un nouveau site de production depuis 2 ans.

Leader européen du vrac

Juste bio, leader européen du vrac a signé des partenariats avec les paysans-producteurs pour leur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

assurer des revenus pérennes, vérifie tous les produits entrants, leur sourcing, leur traçabilité, le process de fabrication étape par étape avec le personnel équipé de charlottes, de gants, de masques, de sur-chaussures dans une ambiance de salle blanche renforcée par la présence de robots. La production est passée de 7 000 tonnes à 28 000 tonnes par an avec 140 références bio désormais proposées en grandes surfaces dans un mobilier adapté.

« La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »

« Ces derniers mois, notre vie a changé avec les attentats terroristes, le réchauffement climatique, la crise sanitaire, le confinement et maintenant la guerre en Ukraine » explique Franck Bonfils dont l'entreprise vient de faire un don de 14 977€ à l'ONG marseillaise Pure océan engagée dans la protection des mers.



Franck Bonfils remet un chèque de 14 977€ à David Sussmann, président de l'ONG Pure océan, lors d'une conférence de ce dernier pour les collaborateurs de Juste bio.

« Chaque année dans le monde, on ramasse 400 millions de tonnes de déchets et la pandémie a aggravé ce chiffre à cause des masques et des auto-tests. Il faut savoir que 80% de ce qui est rejeté sur terre se retrouve dans les océans… Donc le consommateur aussi a changé, il préfère manger moins mais mieux, il choisit les comportements vertueux, la proximité, les circuits courts, les produits sains. La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »

Soutenir la transition écologique

C'est ainsi dans cette logique Juste bio vient de nouer un partenariat Alpina Savoie afin de proposer les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS. Au total, 5 références sont déjà proposées

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

depuis le mois avril dans 1 000 points de vente dans le cadre de ce partenariat exclusif. Parmi elles, deux références de pâtes complètes (penne complète et torsade complète), plus riches en fibres que les pâtes natures : un choix qui répond aux attentes des consommateurs de ce rayon, particulièrement attentifs aux qualités nutritionnelles des produits. Le crozet au sarrasin bio, produit emblématique du savoir-faire d'Alpina Savoie, rejoint également les trémies de Juste bio, aux côtés de la farfalle et de la torsade nature.





Depuis avril dernier, Juste bio propose, en partenariat avec Alpina Savoie, les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS.

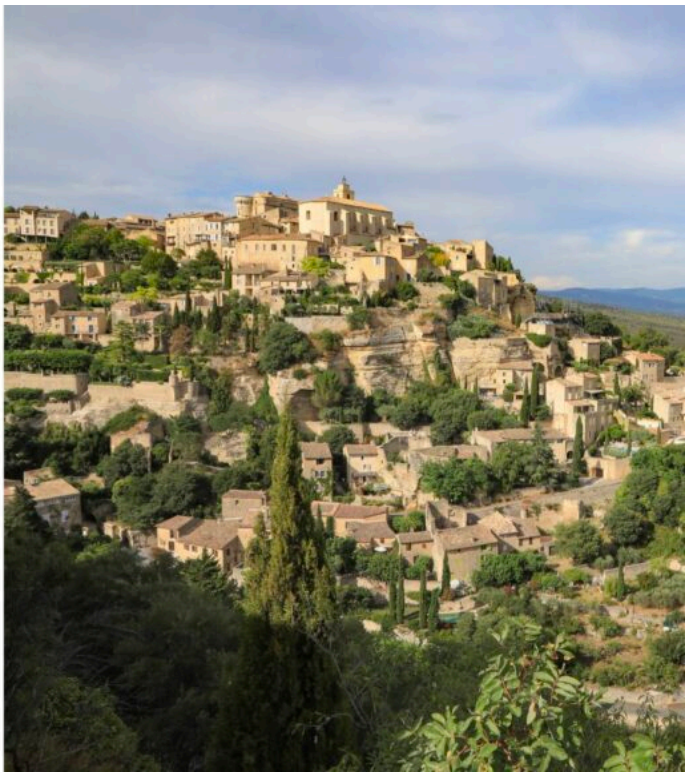
« Le prix recommandé des produits permet une juste rémunération des agriculteurs qui cultivent les blés bio français, expliquent les deux PME françaises. Ces blés sont issus de la filière de blés durs bio développée il y a 10 ans par Alpina Savoie avec ses agriculteurs partenaires du Sud de La France. Elle a à cœur de les soutenir dans la pratique de nouveaux modèles agricoles durables et respectueux de la biodiversité avec une juste rémunération grâce à des contrats sécurisants inscrits dans la durée. Aussi, en s'appuyant sur la filière d'agriculteurs partenaires d'Alpina Savoie, les deux entreprises soutiennent directement la transition agro-écologique vers des modèles de culture favorisant le mieux-manger tout en respectant la terre et les hommes qui la cultivent, avec comme mot d'ordre une juste rémunération. »

Franck Bonfils qui a conservé ses réflexes de champion de BMX dans sa jeunesse, continue à foncer, à franchir toutes les bosses, tous les obstacles. Son chiffre d'affaires s'envole et il recrute en permanence dans tous les secteurs de production de son entreprise pour étoffer des effectifs qui s'élèvent à ce jour à 130 collaborateurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Gordes : découverte de l'entreprise vauclusienne Biovence demain



Dans le cadre des mardis de l'économie, la mairie de Gordes organise une rencontre-débat avec Denis Lainé, directeur général de l'entreprise Biovence, basée à Entraigues-sur-la-Sorgue, ce mardi 17 mai. La société est notamment connue pour sa marque de pâtes biologiques Lazzaretti.

Lors de ce rendez-vous, Denis Lainé présentera son entreprise qui compte 40 salariés et qui travaille sur près de 60 références de pâtes et couscous bio. Il évoquera également l'engagement écologique et éthique de la société au niveau de la qualité des ingrédients mais également au niveau interne avec le développement de sa politique RSE (Responsabilité sociétale des entreprises).

Pour participer à cette échange, il suffit de confirmer sa présence par mail à l'adresse entreprises.gordes@gmail.com

Mardi 17 mai. De 18h30 à 20h30. Mairie de Gordes. Place du Château. Gordes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

V.A.

Montfavet : Pierre Koffi Alanda est le nouveau président de la fédération Bio de Paca



Pierre Koffi Alanda, maraîcher bio dans les Alpes-Maritimes, succède à Yves Gros à la présidence la fédération régionale des groupements d'agriculteurs biologiques, dont le siège se situe dans le quartier de Montfavet à Avignon.

Investi depuis 2011 au sein du conseil d'administration du groupement d'agriculteurs biologiques des Alpes-Maritimes, Agribio 06, Pierre Koffi Alanda est également administrateur de la fédération régionale depuis 2016. Cette dernière a été présidée par Yves Gros, vigneron et éleveur de volailles de chair en bio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

dans le Var, durant 3 années.

Installé en France depuis 2002, le nouveau président de Bio de Paca a fait des études agricoles, a travaillé dans la production de semences, dans l'arboriculture biologiques et biodynamiques, mais aussi dans une station fruitière et melonnière. Depuis plus de 10 ans, il cultive ses propres fruits et des légumes en agriculture biologique étalés sur 5 hectares. C'est donc tout naturellement qu'il s'est porté candidat pour succéder à Yves Gros.

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

La fédération régionale des groupements d'agriculteurs biologiques est membre de la fédération nationale de l'agriculture biologique, elle regroupe 6 associations départementales nommées 'Agribio'. Son objectif est de promouvoir ce type d'agriculture dans la région Paca à travers diverses missions telles que : l'accompagnement des conversions, le développement de la bio en restauration collective, la sensibilisation à la bio, le diagnostic agri-environnemental et énergétique des exploitations, la protection de la ressource en eau, et bien d'autres.

V.A.

Cavaillon : rencontre autour du bio au Min

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Ce mardi 29 mars, le Marché d'intérêt national (Min) de Cavaillon accueillera les acteurs de l'agriculture biologique, les professionnels et les élus. Au programme : prises de parole et échanges autour de l'avenir du bio à la halle des producteurs, qui permet déjà la vente de produits locaux et de saison.

L'objectif de cette rencontre est pour chacun de partager ses ambitions et ses perspectives sur le développement du bio pour la période de 2022 à 2025 au Min de Cavaillon.

Pour plus d'informations, contactez le Min au 04 90 78 75 00 ou par mail à l'adresse contact@min-cavaillon.com

Mardi 29 mars. 7h. Halle des producteurs. 210 Route d'Avignon. Cavaillon.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

(Vidéo) Le Thor, ‘Biocoop au quotidien’ souffle ses 3 bougies !



Mission de départ pour ce Biocoop au quotidien ? Plus qu’un simple magasin d’alimentation être un lieu de vie et d’échanges pour les consommateurs, les producteurs et les salariés. Alors l’histoire a commencé par la création d’une société coopérative et participative associant les salariés au capital de l’entreprise.

Des salariés-associés

Cinq salariés dont 2 étaient aussi associés. 3 ans après ? Ils sont 9 dont 5 associés. «Nous encourageons l’intelligence collective et pensons qu’une entreprise qui fait confiance à ses salariées a toutes les chances de réussir, ont commenté Hélène Debaets et Armelle Chatard, les deux initiatrices du projet. Nos valeurs ? Du Bio, du local, des produits sains et la solidarité dans le travail. »

Ce qu’on y trouve ?

Des produits bio, sans OGM (Organismes génétiquement modifiés), propose des fruits et légumes de saison, frais et goûteux, de la viande, de l’ultra frais, du pain, du fromage et de la charcuterie à la coupe, des produits écologiques et des cosmétiques. Plus de 200 produits (céréales, farines, fruits secs, huiles, lessives, etc.) sont disponibles en vrac. Les clients sont invités, depuis le début, à apporter leurs propres

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

contenants.

Biocoop au quotidien ?
D'une superficie de 250 m2 ; le magasin comprend un espace détente ; des ateliers dégustation ; des services et conseils sur le choix des produits ; un espace dédié aux enfants ; une zone zéro déchet réservée aux contenants réutilisables ; le paiement possible en roue (monnaie locale de Provence) ; Le tout forme un univers accueillant.

Engagements
Le magasin Biocoop organise des collectes 'Bio Solidaire' en faveur d'épiceries sociales locales en leur donnant les produits bio achetés par des clients et en leur reversant la marge réalisée. Grâce à ce dispositif solidaire chaque don des clients a un double impact ; des Dons hebdomadaires de fruits et légumes et autres produits à une association locale d'accompagnement social et médical. Ces denrées écartées de la vente sont transformés en repas chauds pour lutter contre la précarité alimentaire. Le prochain challenge du magasin ? Fonder une association de consommateurs qui contribuera à la définition des engagements du magasin dans son écosystème.
Biocoop Le Thor. 586, route de l'Isle-sur-la-Sorgue.
MH

Safer à Mazan, 'Quelle relocalisation de l'agriculture en Vaucluse ?' Début de réponse ce 23 septembre



À mi-parcours de la concertation citoyenne 'Parlons de la terre, parlons de nous' organisée par la Safer en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural), les premières réunions publiques ont livré réflexions et des pistes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

d'orientations sur comment favoriser l'accès au foncier au plus grand nombre pour répondre aux attentes sociétales de relocalisation de l'agriculture. Prochain rendez-vous ce 23 septembre à Mazan.

Objectif ? Identifier et partager les attentes des habitants pour l'utilisation des sols agricoles et forestiers, afin d'enrichir les réflexions de la Safer sur ses orientations stratégiques. C'est ainsi que 6 réunions publiques intervenues entre juin et juillet 2021**,** ont permis à 50 000 personnes représentants d'organismes professionnels et d'associations, élus, agriculteurs, citoyens **–**d'évoquer les problématiques spécifiques des territoires, et d'intervenir à hauteur de 172 contributions déjà enregistrées.

À quoi ressemblera demain le Grand Avignon ?

La réunion publique du 7 juillet à Saint-Saturnin-Lès-Avignon a fait émerger des attentes fortes en matière d'autonomie alimentaire, de diversification des cultures à l'échelle du territoire et de préservation de la ressource en eau.
Parmi les principales propositions d'actions, la volonté des habitants d'encourager la création de nouvelles activités agricoles diversifiées et durables, de développer l'agriculture biologique et l'agroécologie, de lutter contre le mitage foncier et l'artificialisation des sols, d'améliorer l'irrigation et d'engager une démarche active d'identification et de reconquête des friches agricoles.

Les enjeux spécifiques de l'aménagement du territoire autour d'Avignon

Principal pôle économique du Vaucluse, le bassin de vie d'Avignon se caractérise par un fort mitage résidentiel et par un étalement urbain important. Ce territoire périurbain connaît des problématiques liées à la pression foncière, où projets agricoles et projets résidentiels entrent souvent en concurrence. L'agriculture qui reste essentielle pour l'économie locale subit néanmoins une forte pression urbaine et une spéculation foncière croissante.

Une concertation, et après ?

La restitution de l'ensemble des réunions publiques au mois d'octobre 2021 ira nourrir le bilan régional de la concertation citoyenne 'Parlons de la terre, parlons de nous'. L'élaboration du futur Programme Pluriannuel d'Activité (PPAS) de la SAFER Provence-Alpes-Côte d'Azur pour les six années à venir s'appuiera, après validation du Conseil d'administration, sur ces contributions, définissant une stratégie d'observation et de régulation du marché foncier des espaces ruraux et péri-urbains.

Et aussi en ligne

La concertation reste ouverte en ligne et chacun peut contribuer au débat sur les paysages, les agricultures et la qualité de vie souhaitée pour demain, via la plateforme internet dédiée :
www.safer-paca.com/concertation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Les infos pratiques

La 2e réunion publique dans le Vaucluse se déroulera le 23 septembre à 18h à Mazan– *Salle La Boiserie, 150 Chemin de Modène.*

En savoir plus sur la Safer

La Safer Paca (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) est issue des Lois d'orientation agricole de 1960 et 1962, dont l'objectif était la modernisation de l'agriculture française. Société anonyme (sans but lucratif), avec des missions d'intérêt général, sous tutelle des Ministères de l'Agriculture et des Finances, la Safer Paca remplit 4 missions de service public :

· Assurer la transparence du marché foncier rural
· Contribuer à la protection des espaces agricoles, naturels et forestiers
· Contribuer au développement d'une agriculture dynamique et durable
· Préserver les ressources naturelles et les paysages

Elle exerce son activité sous le contrôle de son Conseil d'Administration et de l'État. Elle favorise le dialogue et la concertation mais aussi l'arbitrage dans l'attribution des terres à travers ses différentes instances (le Conseil d'Administration et les comités techniques départementaux), au sein desquelles siègent des représentants du monde agricole, des collectivités territoriales, de l'Environnement et de l'État. Elle compte environ 90 salariés qui couvrent les 6 départements de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur et totalise 60 ans d'expérience dans le marché foncier de Paca. Elle est un partenaire des collectivités publiques, dans l'élaboration de leurs politiques d'aménagement du territoire et notamment les Programmes Alimentaires territoriaux.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



A la ferme urbaine ‘Surikat & co’, le rêve devient réalité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Un pas de plus vers le 'vrai' green. La ferme urbaine Surikat&Co à la Barthelasse a obtenu le soutien financier de la Préfecture de Vaucluse dans le cadre du Plan de relance. Objectif ? Installer un système d'irrigation solaire totalement indépendant et autonome. C'est chose faite avec 4 panneaux photovoltaïques qui font la fierté du propriétaire.

C'est d'abord Poppy qui nous accueille sur les parcelles. La chienne de 3 ans déborde d'énergie et joue un rôle crucial dans la ferme, elle veille au grain, attaque les rongeurs et surveille les hommes, peut-être les plus redoutables… Suivie de près par le tenancier des lieux, Damien Baillet, 38 ans, président de l'association 'Surikat and co' et heureux comme un pape. L'homme apaisé nous reçoit au milieu des poules, de la tente bédouine et des jardins partagés. Très vite, il nous dévoile ses systèmes ingénieux à base de matériel de récupération. La douche par exemple, bricolée avec une batterie de véhicule. Rien à envier à la plus luxueuse des salles d'eau.

La 'Ferme agriculturelle' est une micro-ferme urbaine et biologique créée en janvier 2019 en plein cœur de la Barthelasse. Elle est labélisée AB (Agriculture biologique) et HVE (Haute valeur environnementale). La ferme est construite autour de 3 projets : l'accueil d'évènements culturels, la mise à disposition de jardins collectifs et la production de légumes diversifiés. Par-dessus tout, le lieu peut se targuer d'être une ferme urbaine inclusive, parce qu'il ne faut pas simplement « installer des bottes de foin et mettre de la musique électro pour arborer le nom de ferme urbaine. » Les publics sont de tout horizon. Parmi les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

structures qui foulent la terre, la Mission locale d'Avignon, l'Ecole de la deuxième chance ou l'Ipep (Institut de promotion de l'égalité professionnelle). Des jeunes en processus d'insertion après des parcours semés d'embûches et d'addictions viennent retrouver leur énergie à la source.



Les panneaux ont de beaux jours devant eux. ©Linda Mansouri

Les maîtres-mots ? Autosuffisance, équilibre des ressources et communion avec la nature. L'endroit est ressourçant, comme dit le proprio, « la terre est la seule chose qui permet de faire travailler en même temps le corps, le cœur et l'esprit. » Quand Damien potage, les préoccupations du quotidien s'envolent, la légèreté l'envahit et le meilleur des traitements prend effet. « On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons pour aboutir ainsi à un cercle vertueux. 'Nature never sleep', si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille », philosophe l'hôte de ces lieux.

Damien ne se targue pas d'avoir la science infuse. Même si l'homme a déjà donné des conférences sur la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

permaculture dans des collèges, la nature demeure imprévisible, elle ne répond à aucune règle. « Un cyprès peut tout gâcher, la grêle peut tout bousiller. L'homme est impuissant, la seule chose qu'il peut faire, c'est observer la nature en action et prendre des leçons pour minimiser les impacts et anticiper les récoltes », reconnait Damien Baillet.



Entre père et fils. ©Linda Mansouri

« L'environnement faisait partie de mes préoccupations principales lorsque que j'ai acheté ce terrain. Ma philosophie de vie ? Je ne veux rien coûter à la planète. Je ne souhaite pas prendre plus que ce que l'on me donne », précise le propriétaire. Une balance équilibrée, des comptes à zéro et aucun remord vis-à-vis de mère nature. Alors même si l'étau se resserre et que l'humanité court gentiment à la catastrophe, ses idéaux ne changent pas d'un iota.

« Je suis en biodynamique, j'utilise très peu de gaz et d'électricité, uniquement pour les tâches qui sont vraiment nécessaires et qui me font gagner du temps. Evidemment, vous ne trouverez aucun produit

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

chimique », explique-t-il. Quand l'aventure commence en 2019, elle vise à mettre à disposition du public des parcelles de 30m2 afin de cultiver ses propres fruits et favoriser la mixité sociale. Evidemment, l'aventure n'a pas été de tout repos, chaque centime était réinvestit et deux ans d'abnégation et de travail acharné portent aujourd'hui leurs fruits juteux.

4 panneaux de 300W

La plupart des installations solaires traditionnelles pompent l'eau en continu lorsque le soleil fournit les panneaux photovoltaïques en électricité mais le débit est souvent faible et il faut stocker l'eau, en grande quantité, dans un contenant intermédiaire. Après de nombreuses recherches et réflexions, Dammien s'est tourné vers la mise en place d'une petite centrale électrique, alimentant une pompe traditionnelle, reliée au forage de la parcelle.

Avec quatre panneaux de 300W, il atteint facilement la production de 1000W/h qui alimentent les 1500W de la pompe. Les quatre batteries prennent le relais pour le complément. En irriguant aux heures les plus ensoleillées de la journée, l'installation est optimisée. Ce qui n'était encore qu'un rêve il y a quelques mois, est aujourd'hui devenu une réalité. Tout a été réalisé par leurs soins, avec un maximum de récupération et des fournisseurs locaux.

Ce qui l'a convaincu ? Les rendements de l'énergie solaire. « On a beau gueuler, mais si on se penche sur les rendements des panneaux sur une période de 100 ans, c'est considérable. L'énergie est éternelle avec les panneaux. J'attaque l'irrigation à 9h jusqu'à 11h et je laisse recharger entre 11h et 16h. Entre la pompe, les panneaux solaires et les abris, le système m'a coûté 3000€ financés par le plan France relance », explique Damien Baillet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Prendre sa douche en compagnie des rossignols… Photo: Linda Mansouri

Le collectif 'Paysans d'Avignon'

Pour faire tourner la machine, Damien fait partie du collectif 'Paysans d'Avignon'. « C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. » Les courgettes sont plantées pour le mois de septembre, « la je replante pour l'hiver, je vais essayer d'avoir 3 rotations. L'oignon et l'ail par exemple, je peux en sortir toute l'année. »

Les jardins partagés comptent aujourd'hui une centaine d'adhérents et rapportent 8000€ à l'année. A cela s'ajoute la vente des légumes par le biais du collectif qui revêt le rôle de centrale de ventes. Objectif ? cumuler 15 000€ de revenus agricoles une fois que les 3 rotations de culture seront bien lancées. « C'est bizarre car c'est en abandonnant l'idée de gagner de l'argent que je me suis retrouvé à en avoir »,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

remarque le propriétaire. Vous savez désormais ce qu'il vous reste à faire : oubliez le papier vert.



Les stars de la ferme. Photo: Linda Mansouri

Lire aussi : Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse

---

Damien Baillet, de la culture à la ferme de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Barthelasse



Du monde de la culture à celui de la nature, il n'y a qu'un pas. Président de l'association culturelle Surikat and co, Damien Baillet s'est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l'île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement 'agriculturel' est lancé ! Rencontre.

Comment est naît ce projet de ferme pédagogique ?

L'association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l'art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l'agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J'ai alors suivi une formation afin d'acquérir le savoir et la technique, un stage pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par Initiative terre de Vaucluse, qui a trouvé un financement croisé avec la Région Sud. J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. Bpi France et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai du également du réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec Alpes contrôles, certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subit de « traficotage » ni de stérilisation.

La terre est reine sur vos parcelles…

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

Quelles activités proposez-vous ?

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la semaine de l'Environnement sur l'île. Au programme de cette journée : 11h – vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h – pique-nique zéro déchet ; 13h30 – ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 –

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

discussion-débat avec la Machine emotive ; 17h30 – initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, la Maison en carton, Eco'Lab Environnement, Roulons à vélo, et bien d'autres.

Les poules, grandes stars de la ferme ?

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

Comment fonctionnent les jardins familiaux ?

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse

Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assolement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?

C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

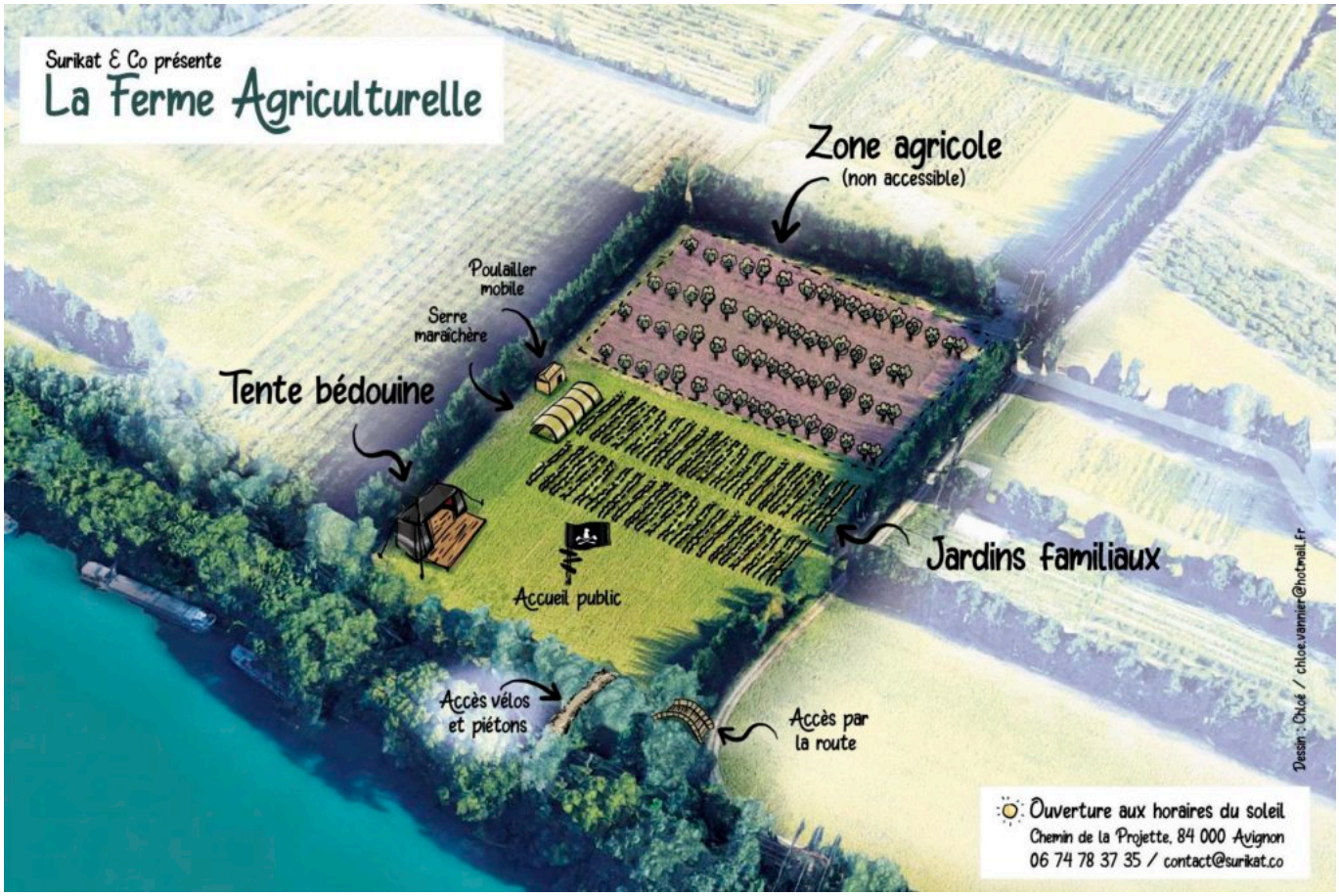
Proposez-vous vos produits à la vente ?

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Une tente bédouine est même mise à disposition !

Jérémie Hountondji créé Naé, des produits simples comme la joie et la santé !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Jérémie Hountondji a fondé la marque Naé, alimentation et boissons végétales bio, en mars 2020. Ce cadre supérieur jusqu'alors investi dans la finance, verra son cheminement bouleversé suite à un problème de santé. Ce créatif hyper actif se tourne alors vers la cuisine qu'il conçoit simple mais raffinée, colorée mais poétique. Il est accompagné par le Réseau Entreprendre Rhône Durance dont il est l'un des lauréats.

Là où tout commence

L'idée ? Elle naîtra de la dégustation d'une boisson à base d'Hibiscus qu'il travaillera avec son père, ingénieur agronome. En effet, la boisson est particulièrement appréciée dans le secteur des produits alimentaires ethniques. Accompagné par le réseau Entreprendre Rhône-Durance, il développe une gamme de boissons, sa distribution et très bientôt des desserts végétaux au rayon frais.

Une affaire de famille

Chez les Hountondji l'entrepreneuriat est le terrain de jeu très sérieux des membres de cette famille Guadeloupéenne. C'est ainsi que Jérémie, aujourd'hui âgé de 35 ans, s'est lancé dans l'aventure à la suite d'échanges avec son père, ingénieur agronome en Guadeloupe et ancien chercheur à l'Inra (Institut national de recherche agronomique) également à la tête de plusieurs entreprises dont une d'horticulture et une autre de boissons à base de fleurs d'Hibiscus.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

‘La mal a dit’

«Du jour au lendemain, sans aucun signe annonciateur, alors que je travaillais, je suis tombé malade, relate Jérémie Hountondji. A ce moment je me suis dit qu’il y avait urgence à créer une entreprise. Pourquoi ? Pour avoir accompli quelque chose de concret dans ma vie et ça ne supportait pas d’attendre. C’est ainsi que j’ai créé ‘Naé’, une entreprise à consonance féminine en référence à mon enfance antillaise auprès d’une mère ‘fanm poto-mitan’, c’est-à-dire d’une mère pilier du foyer.»

Travail & santé

«A cette époque, je travaillais dans la finance, pour la banque Edmond de Rothschild, particulièrement dans la gestion d’actifs. Auparavant ? J’avais obtenu un master de mathématiques financières, complété par une formation en Economie sociale et solidaire… Et puis la santé m’a fait défaut. Je ne sais pas ce qui s’est passé. Peut-être le stress… Lorsque surgit un obstacle, quelle que soit sa nature, j’ai tendance à le voir comme une opportunité. J’ai tout de suite pensé à l’alimentation pour me nourrir, désormais, différemment. Je suis devenu très créatif et entreprenant. J’ai commencé à créer des plats.



Synchronicités

«Il se trouve que, dans le même temps, mon père m’a demandé de goûter la boisson qu’il avait concoctée, à base d’Hibiscus. Je lui ai dit : «Je suis sûr que cela marcherait en France !» C’est ainsi que j’ai créé Naé, en mars 2019, via un actionnariat familial. Tout est parti de la fleur d’Hibiscus, puis la boisson, conçue en 2020 a évolué, notamment lorsque nous avons décidé de la gazéifier tout en la destinant au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

marché Afro-Antillais qui en raffole. En 2020, nous avons vendu 36 000 bouteilles de 75cl. Notre atout face aux concurrents ? Avoir su stabiliser la couleur rose-pourpre de la fleur d'Hibiscus et conçu son concentré d'infusion ce qui n'a pas été une mince affaire. Comment nous travaillons ? En mêlant nos compétences ! Mon père est le chercheur, le découvreur de solutions, je suis l'alchimiste qui combine les éléments, réalise des goûts et en conçoit le potentiel commercial. Notre intention ? Élaborer des produits simples et goûteux où la complexité n'a sa place que dans le process de fabrication, nous nous employons aussi à inventer de nouvelles filières et tendons vers le zéro déchet.»

La distribution

«Comment vendre la boisson ? Elle a, naturellement, un positionnement ethnique. Pour la vendre en France, il est plus adroit de mettre en avant ses propriétés gustatives au goût framboisé. Notre propos ? C'est une boisson très gourmande et fruitée. Nous avons organisé des dégustations dans les magasins bio. 80% des gens ont pensé au Cassis. Notre boisson contient du sucre mais nous avons élaboré des gammes comportant de 50 à 100% de stévia -herbe aromatique au pouvoir sucrant déjà travaillée en Afrique depuis plus de 15 ans et édulcorant naturel- qui se marie très bien avec la fleur d'Hibiscus. La boisson sortira en version boisson plate, gazeuse et Rooibos (arbuste au goût fruité sans théine). Ce qui déclenche l'achat ? La couleur puis le goût.»

La fleur d'Hibiscus Sabdariffa

«Les propriétés de la fleur d'Hibiscus ? Elles sont pléthore mais il ne s'agit que d'allégations. Ce serait un antiseptique urinaire et diurétique, qui remédierait aux douleurs menstruelles, ce serait aussi un laxatif doux, un antibactérien, anti-inflammatoire et antalgique, un hypotenseur, un antispasmodique, enfin ce serait un cholagogue qui faciliterait l'évacuation de la bile. La racine est, quant à elle, serait utilisée pour calmer la toux, dégager les voies respiratoires, lutter contre l'hypertension et le cholestérol sous forme de jus, infusions et tisanes. Cependant nous ne faisons pas état de ces commentaires qui sont actuellement soumis à l'étude scientifique depuis 2009. Par ailleurs, les fleurs, tout à fait comestibles, sont très utilisées par les chefs comme Mory Sacko, Hélène Darroze, Anne-Sophie Pic.»

Que voulais-je raconter avec Naé ?

«Travailler l'Hibiscus c'est bien mais quelle histoire voulais-je raconter avec Naé ? J'avais évolué dans différentes structures sociétales et entrepreneuriales, étudié le management et éprouvais l'envie de le faire évoluer… Je me suis rendu compte que j'étais séduit par -une société matriarcale. La différence entre une société patriarcale et matriarcale ? Le père est très présent, parfois directif auprès des salariés, il souhaite diriger tandis que la mère accompagne, soutient, elle est le pilier de la famille qu'elle aide à se développer. D'ailleurs la fleur d'Hibiscus, production paysanne, est souvent cueillie et assemblée par les femmes.»

Un business model très ancré dans notre révolution sociétale

«Actuellement ? Je travaille mon business model en intégrant les externalités négatives –effluents,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

déchets- pour les inclure dans mon prix et trouver des solutions. Nous visons la neutralité carbone avec Planète urgence, Ong (Organisation non-gouvernementale) qui plante des arbres pour faire de la compensation carbone, également, notre électricité –au Marché d'intérêt national d'Avignon- est 100% renouvelable. En termes de produits, je m'intéresse aussi à la Tagète Limoni, dont les fleurs et les feuilles délivrent une saveur citronnée du fruit de la passion. Le plus important ? Essayer de comprendre le consommateur. Pour le moment ? 98% du chiffre d'affaires se fait à l'export aux Antilles, notamment lors des fêtes de fin d'année, ce qui faisait une vente de 570 bouteilles de 75cl, soit une palette par jour !»

Et demain ?

«Naé ? Ce sont des boissons à base de fleurs et aussi, très bientôt, des desserts végétaux qui ne contiendront ni texturant ni gélifiants, seront aromatisés et vendus au rayon frais. Tout reposera sur notre procédé de fabrication sans aucun additif. Nous travaillons pour cela avec le Critt (Centre régional d'innovation et de transfert de technologie) et avons été subventionné, par la BPI (Banque publique d'investissement). Nous serons les premiers en France à déposer un tel brevet. Pourquoi se creuser autant la tête ? Pour innover et mieux mettre en valeur son produit car c'est en le travaillant qu'on le connaît mieux. Et puis c'est aussi pour casser les codes du Vegan qui peut entraîner de graves déséquilibres écologiques comme c'est le cas avec l'huile de palme. Ce qui est le plus utilisé dans les desserts Vegan de l'industrie agroalimentaire ? Le soja, l'amande –qui reste très onéreuse- et la noix de coco. Je le crains, la noix de coco -en provenance d'Asie du Sud-Est- risque bien d'être la prochaine catastrophe écologique.» Une raison de plus pour cet entrepreneur responsable d'offrir des solutions Vegan (sans produits d'origine animale) simples, goûteuses et promesse d'innovation et de nouvelles filières agricoles.
contact@naefood.com et www.naefood.com

Le mot du parrain

Philippe Darcas des Ateliers Bio de Provence (Coquelicot de Provence), production de pâtes fraîches et raviolis bio à Carpentras employant une trentaine d'employés, est le parrain de Jérémie Hountondji. «Jérémie Hountondji et moi-même travaillons dans l'agroalimentaire ce qui nous permet d'échanger des idées et moi, de lui apporter un soutien bienveillant. Une fois par mois nous nous penchons sur la trésorerie, le suivi du plan de développement. Jérémie mène un projet ambitieux car il part d'une feuille blanche –ce n'est pas une reprise d'entreprise-, avec un produit, l'Hibiscus auquel il croit beaucoup. Ce garçon, très vif d'esprit, aux nombreuses idées qu'il développe est aussi très sage, en s'installant au Min d'Avignon, à un tarif intéressant, et en investissant, dernièrement, dans de nouvelles machines.»

Le défi ?

«Faire apprécier cette boisson pour créer une habitude de consommation –ré-achat- auprès du grand public, de la même manière que les gens qui achètent du soda en rachètent chaque semaine mais avec cette spécificité du bio. L'autre challenge ? Inscrire dans le temps ces nouveaux modes de consommation (bio et vegan), la donnée gustative étant très importante et c'est la raison pour laquelle je crois en la boisson de Jérémie. Son travail est en bonne voie : il connaît son marché, entre chez les grossistes,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

commence à remporter des succès. Ce genre de marché ? Le jour où ça décolle… ça décolle !»

Communauté

«Le réseau Entreprendre ? Il a un côté Boy scout puisqu'on paie une cotisation pour aider bénévolement des entrepreneurs à développer leur activité en local. On n'est pas non plus naïfs car il y a une vraie sélection qui commence par la présentation du projet et nous sommes là pour dire ce que nous pensons et le faisons. Nous en accompagnons certains, pour les autres, et c'est plus rare, lorsque nous trouvons le projet bancal, nous leur disons de ne pas 'cramer' leurs économies dans un projet qui n'est pas abouti. On ne peut pas être chefs d'entreprise à tout prix et faire n'importe quoi. On leur dit : 'Revenez nous voir lorsque vous aurez revu les points faibles que nous pointons du doigt'. Ce que permet le Réseau Entreprendre ? En premier lieu de rompre l'isolement.»

Réseau Entreprendre
RHÔNE-DURANCE

Réseau Entreprendre Rhône Durance

Réseau Entreprendre Rhône Durance, créé à Avignon en 2003, regroupe 150 membres et lauréats, accordant des prêts d'honneur à des porteurs de projet à taux 0, sans garantie et à condition de créer 5 emplois à 3 ans, tout en assurant, pendant 3 an, l'accompagnement du lauréat par un chef d'entreprise avec des résultats significatifs car 82% des lauréats sont toujours en activité à 3 ans et créent, en moyenne, 13 emplois à 5 ans.

En 2020, le Réseau Entreprendre-Rhône-Durance a accompagné 11 entreprise lauréates : 6 créations, 3 reprises, 2 développement, soulevé 430 000€ de prêt d'honneur, soutient 43 lauréats en cours d'accompagnement, accueille 91 membres, 48 accompagnateurs et 110 emplois sauvegardés à 3 ans pour la promotion 2020.

Réseau Entreprendre compte 130 associations en France et à l'étranger, créé en 1986, il réunit 14 500 chefs d'entreprise bénévoles. Sa mission ? Faire réussir les créateurs, repreneurs, développeurs de futures PME/ETI (Petites, moyennes entreprises et entreprises de taille intermédiaire) par un accompagnement humain et financier réalisé par des chefs d'entreprise en activité pour créer de l'emploi durable.

Contact 04 90 86 45 59 rhonedurance@reseau-entreprendre.org & www.reseau-entreprendre.org/rhone-durance