Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Arles : ‘Li Rescountre d’Aqui’ pour un tourisme 100% circuit court



Le lundi 28 novembre, le Palais des congrès d’Arles va accueillir la 2e édition de ‘Li Rescountre d’Aqui’, les rencontres d’affaires pour un tourisme 100% circuit court, organisée par le Département des Bouches-du-Rhône et la Chambre de commerce et d’industrie (CCI) du Pays d’Arles.

‘Li Rescountre d’Aqui’, c’est un moment de démonstration et de dégustation entre les producteurs et artisans locaux et leurs acheteurs : les acteurs du tourisme. C’est également l’impression de profiter d’un repas nature de bord de mer en Camargue.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Cet événement est ouvert à tous les ambassadeurs du tourisme en Pays d'Arles, que ce soit les résponsables en hébergement, les restaurateurs, les gérants de café, ou les autres. Depuis quelques années, les consommateurs tendent à consommer de plus en plus de produits en circuit court. C'est dans cet objectif que s'inscrivent 'Li Rescountre d'Aqui'.

Sur les stands, il y aura de l'alimentaire, de la décoration, du vin et autres alcools, du café, mais aussi des bougies et parfums d'ambiance grâce aux 34 exposants présents, venus des Baux-de-Provence, des Saintes-Maries-de-la-mer, de Châteaurenard, de Saint-Rémy de Provence, et bien d'autres communes des Bouches-du-Rhône.

Lundi 28 novembre. De 11h à 18h. Badge professionnel d'accès, gratuit, à télécharger en ligne. Palais des Congrès. Avenue de la 1re Division France Libre. Arles.

V.A.

Le Département des Bouches-du-Rhône accueille sa première Fête du miel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Ce dimanche 16 octobre, Pélissanne accueillera la toute première Fête du miel du Département des Bouches-du-Rhône. L'occasion idéale de découvrir l'apiculture provençale et les trésors des miels de façon ludique et pédagogique.

L'abeille et le miel seront à l'honneur ce dimanche à Pélissanne. C'est la première fois que les Bouches-du-Rhône accueille cet événement qui connait déjà un succès dans les départements du Var et des Alpes-Maritimes. Cette première édition est co-organisée par les Apiculteurs en Provence et la mairie de Pélissanne.

L'objectif de cette journée, qui réunit des apiculteurs professionnels et des agriculteurs de la région, est d'expliquer de façon ludique et pédagogique l'apiculture provençale et ses miels.

Le programme

Toute la journée, le centre-ville de Pélissanne sera placée sous le signe de la convivialité, notamment la place de la Mairie et le parc Maureau. Au programme : démonstration d'ouverture de ruche dans un espace vitré, cuisine au miel, marché des producteurs, ou encore des animations destinées aux enfants telles que de la peinture sur ruche et un grand jeu 'Cherchez la Reine !'. Le public pourra découvrir les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

secrets de l'extraction de miel et il pourra en déguster plusieurs variétés. Une exposition sur l'apiculture provençale sera affichée dans les jardins qui accueilleront également un concours photo où le public devra voter pour sa photo préférée et pourra remporter un panier gourmand. Toute la journée, de nombreux lots seront à gagner.

À l'occasion de cette 1re édition, Provence Tourisme organise des cooking show avec des cuisiniers du Département tels que Gérard Habib du restaurant Gerarh à Marseille et Carine Brizard, chef nomade. Ils seront accompagnés par des producteurs locaux de miel. Le public pourra déguster gratuitement des petites bouchées de recettes salées et sucrées réalisées en direct.

Pour ajouter davantage de convivialité à cet événement, les Raplaou, formation typique provençale, déambuleront en musique et proposeront également des animations gratuites.

Dimanche 16 octobre. De 9h à 19h. Pélissanne.

V.A.

Salade prête à l'emploi : « Notre urgence est de sécuriser la filière »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



Le Syndicat des fabricants de produits végétaux frais prêts à l'emploi (SVFPE) vient d'organiser une journée dédiée à la salade 4ème gamme avec une visite de l'entreprise agricole Reveny à Saint-Etienne-du-Grès dans les Bouches-du-Rhône, qui travaille notamment avec Florette, basé à l'Isle-sur-la-Sorgue, et Les Crudettes, à Cabannes, où s'est poursuivie la visite. L'occasion de découvrir la salade, de sa production jusqu'à sa mise en sachet, et de revenir sur les dangers qu'encourt la filière.

Chaque jour en France, près de 4 500 professionnels mettent leur savoir-faire au service des salades 4ème gamme, c'est-à-dire celles qui sont prêtes à l'emploi, en sachet, et près de 70% des Français en consomment. L'entreprise Reveny, où la visite organisée par le SVFPE a débuté, existe depuis plus de 30 ans et a évolué avec la 4ème gamme. « Même si l'exploitation comptabilise 1700 hectares de diverses productions, la salade reste notre produit phare », explique Raphaël Néa, responsable production de Reveny. En effet 350 hectares de champ et 40 hectares de serres sont réservés exclusivement à ce légume.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

La salade représente 70% du chiffre d'affaires de l'entreprise. La moitié de ce pourcentage est consacrée à la 4ème gamme, et le reste au marché du frais. Avec une production d'environ 29 millions de têtes de salade par an, Reveny emploie plus de 100 personnes rien que pour ses salades en haute saison. Une fois récoltée, la salade nécessite une mise au froid la plus rapide possible. « Il se passe environ 1h30 entre le coupage et l'arrivée en entrepôt », développe Raphaël. Le produit coupé sera donc transporté au client le jour même ou le lendemain pour en garder ses qualités optimales. Chaque année, ce sont 285 millions de sachets de salades vendus en magasins, mais les consommateurs se doutent-ils de toutes les étapes et les conditions qui sont nécessaires à la salade 4ème gamme ?

Un savoir-faire méticuleux et des conditions difficiles

La salade est un produit d'une certaine fragilité, dont la conservation et le parcours jusqu'au client nécessitent de nombreux procédés qui demandent rigueur et savoir-faire. Une fois découpée et arrivée à l'entrepôt, la salade doit être conservée entre 5 et 7 degrés Celsius. Les autres étapes de conservation ne sont pas tous les jours les mêmes, elles diffèrent en fonction de la météo. Les salades peuvent être plus ou moins fragilisées par les vents forts ou encore la pluie, mais aussi par les insectes ou les potentielles maladies. Les employés doivent donc acquérir des connaissances indispensables à leur bonne récolte et leur bonne conservation.

Dû à sa fragilité particulière, la salade ne peut être récoltée qu'à la main. Les conditions pénibles de travail des employés peuvent donc être un frein à l'embauche au sein de la filière. Qu'il vente, qu'il pleuve ou qu'il fasse 40 degrés Celsius, les employés sont obligés d'assurer la qualité des salades. Au vu des mouvements répétitifs nécessaires à certaines tâches, la filière peine à trouver de la main-d'oeuvre locale. La société Reveny, elle, ne travaille qu'avec de la main-d'œuvre étrangère, à défaut de ne pas réussir à fidéliser la main-d'œuvre provenant de la région.

Raphaël Néa explique comment adapter le taux de blanc dans la salade selon les besoins des clients. ©Vanessa Arnal

Une filière également touchée par l'inflation

En plus des difficultés liées à l'embauche, la filière de la salade se voit elle aussi touchée par l'inflation qui est notamment due à la guerre qui sévit en Ukraine depuis février dernier. « Notre urgence est de sécuriser la filière », alerte Raphaël Néa. Ainsi, malgré la prospérité des salades en sachet, la filière cache des difficultés financières alarmantes. Hausse des matières premières, augmentation du gazole, de l'acier, des nouvelles machines, ou encore de l'engrais, la filière encoure un réel danger économique. « Nous perdons entre 1 et 2 centimes à chaque kilo de salade produit », explique le responsable production.

Qui dit difficultés économiques dit forcément une perte d'emploi dans les champs, mais également dans les usines. Même si les maraîchers semblent être au premier plan de ces difficultés, les autres acteurs de la filière, eux aussi, en pâtissent, comme les 12 usines qui transforment la salade en 4ème gamme telles que Les Crudettes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Du champ au sachet

La visite organisée par le SVFPE se poursuit aux Crudettes. D'abord implantée à Cavaillon, l'entreprise grandissante a ensuite migré vers de plus grands locaux à Cabannes. Aujourd'hui, elle emploie plus de 200 salariés, ainsi que 30 intérimaires en période basse et 160 en période haute.

La transformation de la salade en 4ème gamme se fait en fonction des prévisions. Les Crudettes livrent environ 100 points par jour. Comme pour l'entreprise Reveny, mettre la salade en sachet requiert beaucoup de main-d'œuvre ainsi qu'un savoir-faire pointilleux, et présente également de nombreuses contraintes de travail comme des mouvements répétitifs pour certaines tâches, ce qui peut causer des difficultés d'embauche ou de fidélisation de la main-d'œuvre.

Une salade prête à l'emploi en 6 étapes

Pour mettre la salade en sachet, cela nécessite 6 étapes cruciales qui doivent être respectées. Premièrement, il y a évidemment la récolte chez le maraîcher qui s'assure de la conservation du légume jusqu'à son arrivée dans les sociétés spécialistes de la 4ème gamme. Vient ensuite la réception du produit durant laquelle tout est vérifié selon un cahier des charges comme la taille, la couleur, la forme, l'aspect, etc. Aux Crudettes, il n'y a que très peu de marchandise qui est refusée. En avril dernier, seulement 6 à 7% l'a été. Dans ce cas-ci, les producteurs ont 48 heures pour venir récupérer le produit refusé. La troisième étape consiste à couper et trier les salades à la main sur les lignes de parage, où le trognon est retiré, ainsi que les parties non consommables.

Ensuite, la salade passe au lavage et au rinçage. Une étape délicate car il faut éliminer les restes de terre et d'insecte sans abîmer les feuilles. Les spécialistes de 4ème gamme utilise une eau légèrement chlorée afin de maintenir la qualité de l'eau de lavage, puis les salade sont rincées à l'eau glacée afin de retirer les résidus de chlore. L'avant-dernière étape consiste à essorer la salade pour ôter le surplus d'eau. Enfin, il y a la mise en sachet avec une fermeture hermétique. Celle-ci permet une conservation optimale des qualités de la salade pendant environ 8 jours. Les salades sont expédiées en magasins et mises en rayon dans les 48 heures qui suivent leur mise en sachet.

Les coulisses de la salade en sachet. ©Vanessa Arnal

Quand l'Aurav se penche sur notre rapport au travail

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



L'Aurav (Agence d'urbanisme Rhône-Avignon-Vaucluse) s'est penchée sur la place du travail dans nos modes de vie et d'habiter.

8 travailleurs sur 10 sont globalement satisfaits et seulement 10% -les cadres et des trentenaires- sont peu satisfaits de leur parcours professionnel actuel. La rémunération reste la principale source de motivation suivie par l'intérêt et l'apprentissage de nouvelles choses dans son métier. La bonne entente avec ses collègues et supérieur reste essentielle à hauteur de 97%. Moins connu que le 'Burn out' (état de fatigue intense et grande détresse causés par le stress au travail) c'est le 'Bore out' (épuisement professionnel par l'ennui au travail) qui touche 12% des salariés. Ils sont cependant 67% à considérer que leur responsable se soucie de leur bien-être et agit pour minorer les effets de stress ou d'inconfort.

Le télétravail

Dans cette enquête, 1 travailleur sur 2 estime le travail moins plaisant depuis la crise de la Covid, 38% trouvent que leur stress a augmenté. Pour un tiers la frontière entre la vie professionnelle et personnelle est devenue compliquée avec une intensification du rythme de travail.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026

Un nouveau mode de vie ?
Désormais 84% des salariés souhaitent télétravailler 2 à 3 jours par semaine. Les raisons évoquées ? Réduction du temps en transport, environnement plus calme, meilleur équilibre entre la vie personnelle et professionnelle. Une solution qui intervient également dans la lutte contre le changement climatique avec 126 000 actifs quittant quotidiennement leur commune pour aller travailler dans l'aire urbaine d'Avignon avec une moyenne de 38km par jour et une économie de 265€ par an pour un jour de télétravail.

Moins de visibilité pour les travailleurs
Les personnes interrogées ont cependant évoqué l'isolement, des performances moins remarquées par leur supérieur hiérarchique avec donc des salaires moins revalorisés, plus d'anxiété, de dépression et de burn-out. Télétravail rime aussi avec introspection ainsi un travailleur sur 2 souhaite poursuivre son travail mais 75% d'entre-eux ne se projettent pas.

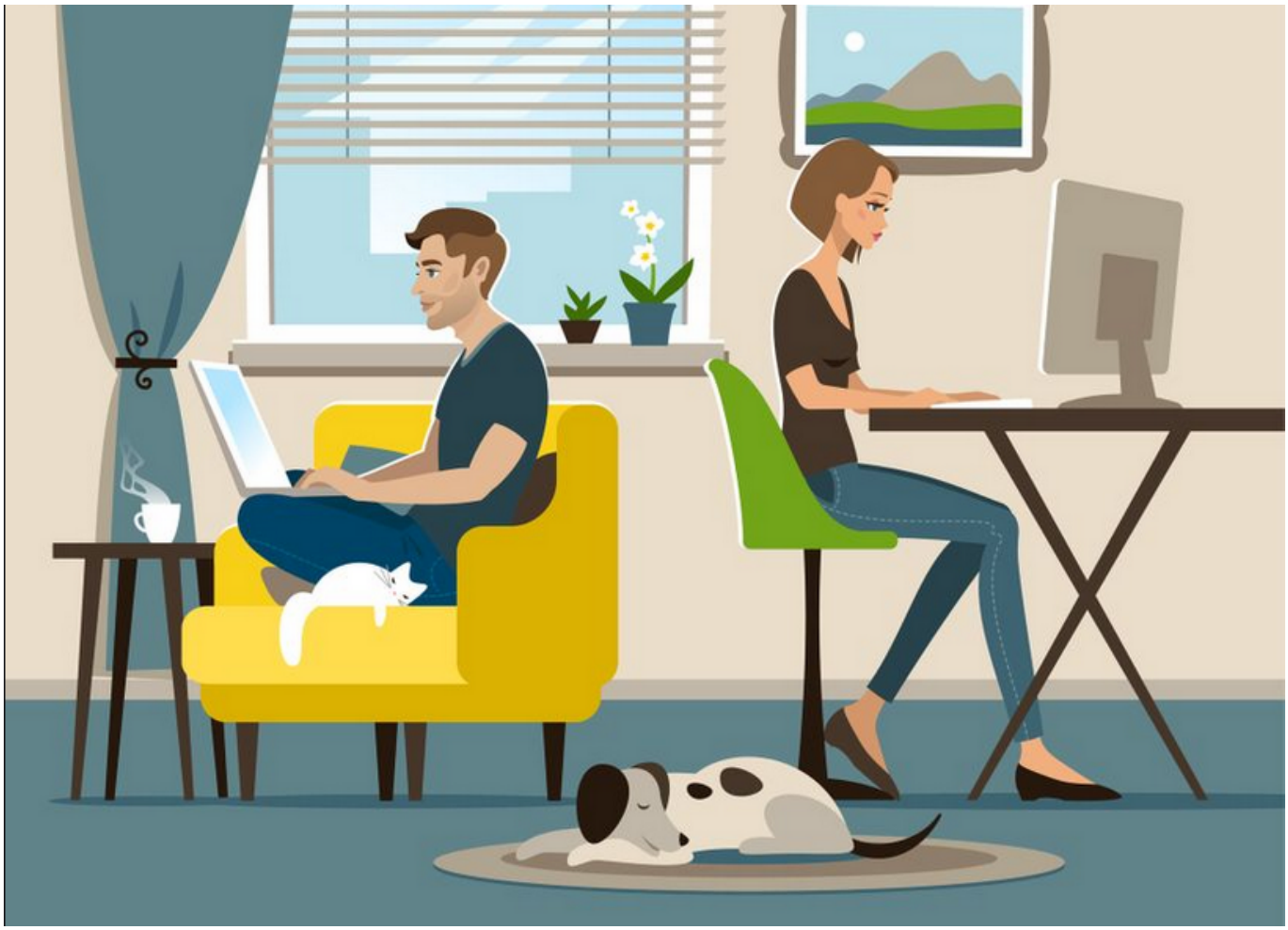
Modes de fonctionnement et habitat
37% des personnes interrogées visent une maison avec jardin en secteur péri-urbain voire rural. Une personne sur 2 prévoit déjà de déménager, ces personnes sont le plus souvent des couples avec sans enfants.

L'enquête
Cette enquête a été demandée de plusieurs des membres de L'Aurav et lancée sur les réseaux sociaux, en juin et juillet 2021. Elle a concerné 100 personnes travaillant, pour plus de la moitié de l'échantillon, en Vaucluse, dans le Gard et les Bouches-du-Rhône.

Source
'Le rapport au travail, enquête sur ses évolutions et ses impacts dans les territoires', dans sa globalité ici. Source Direction de la publication Gilles Perilhou. Réalisation Anne-Lise Benard. 164, avenue de Saint-Tronquet. Le Pontet. www.aurav.org.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 23 novembre 2026



DR