

Ecrit par le 6 juillet 2026

Cancer de la prostate : un réel espoir quand le dépistage est fait à temps



Avec près de 60 000 nouveaux cas chaque année, le cancer de la prostate demeure le plus fréquent chez les hommes en France, pourtant, détecté tôt, il offre un pronostic très favorable : un taux de survie à cinq ans de 93 %. [L'institut du cancer Sainte-Catherine](#) à Avignon proposait, justement sur ce sujet, une conférence ouverte à tous. Près de 80 personnes y ont assisté dans son amphithéâtre. Face à eux, des chirurgiens-urologues, des oncologues-radiothérapeutes, un oncologue médical, une infirmière sexologue, venus de la [clinique Synergia de Carpentras](#), de la [clinique Rhône-Durance](#) d'Avignon, de l'Institut Sainte-Catherine et du [Centre hospitalier d'Avignon](#). Tous les sujets ont été abordés sans tabou : une surveillance active du cancer et moins de chirurgie ; La panoplie de traitements ; Vers une sexualité active ; Tous les moyens pour conserver une érection de qualité ; Le sport outil du bien vieillir.

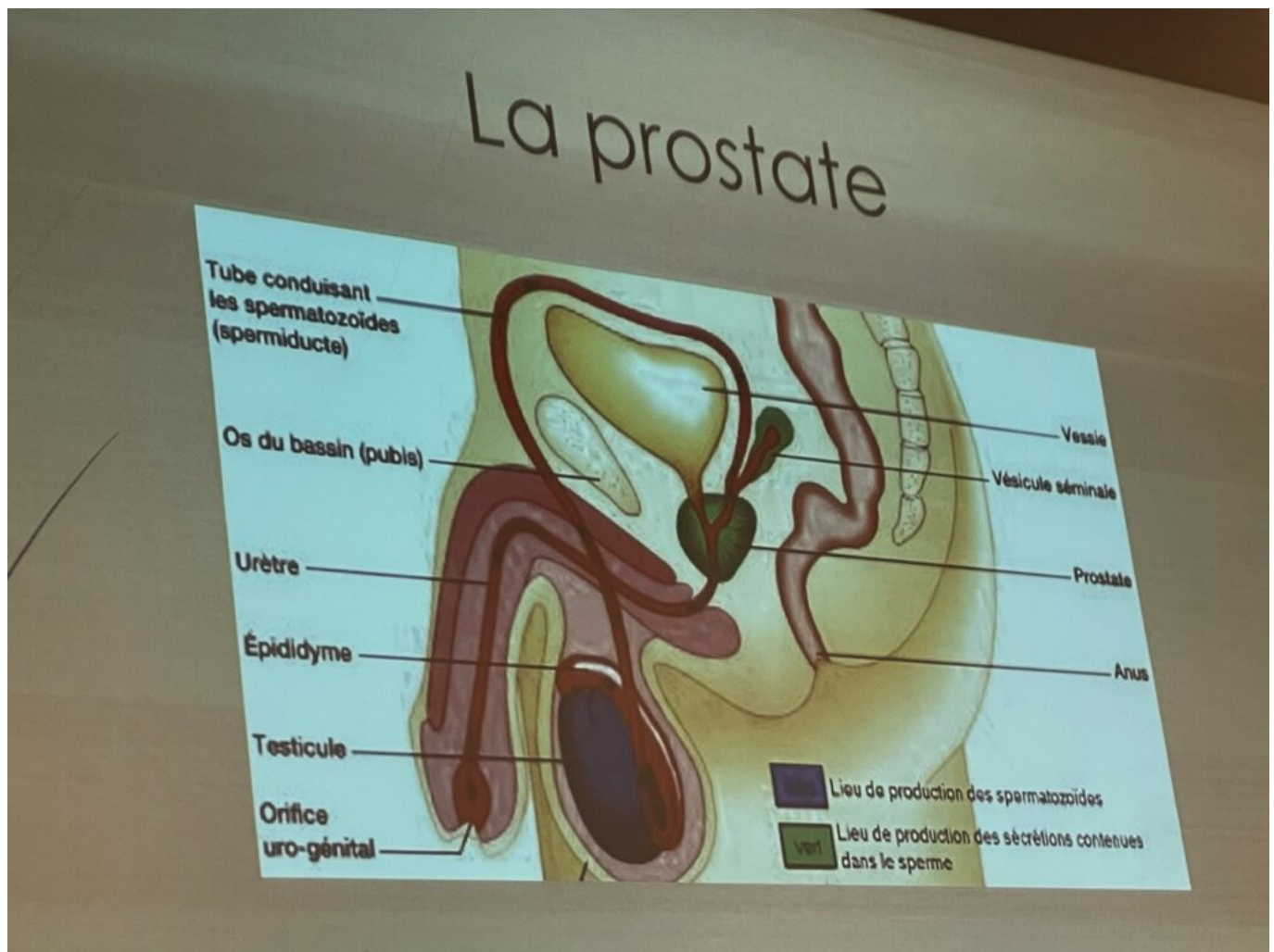
Dans le Vaucluse comme ailleurs, mieux connaître la maladie, ses enjeux et les recommandations de dépistage peut faire la différence. Le cancer de la prostate représente le cancer le plus courant chez l'homme en France, environ 59 885 cas recensés en 2018. Il constitue près de 24 à 25% des cancers masculins. L'âge médian au moment du diagnostic se situe autour de 64 ans. Ces chiffres impressionnent, mais le sillage est contrasté : la mortalité a tendance à diminuer avec environ 9 200

Ecrit par le 6 juillet 2026

décès enregistrés en 2022. Et surtout, la survie nette standardisée à 5 ans pour les cas diagnostiqués entre 2010 et 2015 s'élève à 93%, stabilisée depuis plusieurs années.

Pour une prise en charge précoce

Ces données attestent qu'avec un suivi adapté et une prise en charge précoce, le cancer de la prostate, souvent perçu comme effrayant, peut devenir une maladie dont l'issue est, dans la majorité des cas, favorable.



Copyright Conférence Cancer de la Prostate MMH

Dépister intelligemment : l'enjeu d'un diagnostic précoce

L'un des principaux défis du cancer de la prostate réside dans sa discrétion. Très souvent, il ne provoque aucun symptôme perceptible au début, ce qui rend le dépistage essentiel. Deux examens permettent cependant d'orienter un diagnostic : Le dosage sanguin du marqueur PSA (antigène spécifique de la prostate) et le toucher rectal, qui peut mettre en évidence des anomalies palpables.

Ecrit par le 6 juillet 2026

Dialoguer avec son médecin et son urologue

Cependant, les recommandations rappellent la nécessité d'une décision partagée entre le médecin et le patient avant de recourir systématiquement à ces examens : le dépistage n'est pas officiellement généralisé. Pour les personnes à risque ayant des antécédents familiaux : origine à risque afro-caribéenne, âge - un suivi peut être envisagé à partir de 45-50 ans.

Nécessaires prise de sang et auscultation

Aujourd'hui, en cas de PSA élevé ou de suspicion clinique, le protocole peut comporter une imagerie (IRM), puis - si un nodule suspect apparaît - une biopsie pour confirmer la présence d'un cancer. Cette approche plus nuancée que le dépistage systématique vise à éviter les surdiagnostics et les traitements inutilement agressifs, tout en repérant les formes dangereuses.



Les conférenciers et derrière eux, le public, Copyright MMH

Vers des traitements plus adaptés et moins invasifs

Lorsque le cancer est localisé, le pronostic est généralement très bon, la survie à cinq ans avoisinant les 93%. Selon les recommandations actualisées, la prise en charge prend en compte la gravité, le risque d'évolution, l'âge et l'état général du patient. Pour les cancers à faible agressivité : peu évolutifs, faible taux de PSA, lésion limitée, le recours à la surveillance active (surveillance régulière plutôt que traitement immédiat) est adoptée de plus en plus souvent. Ceci permet d'éviter, lorsque c'est possible, les effets secondaires importants liés à la chirurgie ou à la radiothérapie, notamment les risques d'incontinence urinaire, de troubles érectiles ou d'altération de la qualité de vie.

Une meilleure prise en charge

Grâce à ces progrès dans la prise en charge, combinés à un dépistage adapté, le cancer de la prostate

Ecrit par le 6 juillet 2026

s'apparente de plus en plus à une maladie chronique maîtrisée, plutôt qu'à une sentence irréversible.

Quelle situation en Paca et Vaucluse ?

Dans la région, L'Ars (Agence régionale de santé) estime à 4 109 les cas de cancer de la prostate. Des centaines d'hommes, chaque année, pourraient être concernés, ce qui rend d'autant plus crucial la sensibilisation locale, l'accès au dépistage, et l'information sur les options thérapeutiques. En France métropolitaine, le nombre de décès liés au cancer de la prostate en 2022 était d'environ 9 228 cas.



Le docteur Ludovic Bastide, oncologue médical, Centre hospitalier d'Avignon, Copyright MMH

Pour une meilleure qualité de vie

Les associations locales, les médecins généralistes et urologues doivent donc être vigilants, et inciter les habitants, surtout ceux de plus de 50 ans ou ayant des facteurs de risque, à discuter ouvertement du dépistage. Dans un contexte où les traitements et le suivi se sont considérablement améliorés, une

Ecrit par le 6 juillet 2026

détection précoce peut changer le cours d'une vie.

Un enjeu majeur de santé publique

Le cancer de la prostate demeure un enjeu majeur de santé publique en France, avec un nombre élevé de cas diagnostiqués chaque année. Mais la réalité a changé : grâce aux progrès médicaux, à une meilleure compréhension de la maladie, à des pratiques de dépistage plus raisonnées et à une prise en charge adaptée, ce cancer peut, dans la très grande majorité des cas, être dépisté tôt et traité avec succès.

Information, réflexion et action

Ce qui signifie, pour chaque homme, et pour les territoires comme le Vaucluse, qu'un simple dialogue avec un médecin, un dosage de PSA ou un toucher rectal ne sont pas à redouter, mais potentiellement déterminants. Dans la lutte contre le cancer de la prostate, l'heure est à la vigilance, à l'information et à l'action.



Philippe Schmit rédacteur en chef de mprovence.com

Ecrit par le 6 juillet 2026

Une heureuse initiative de MProvence

Une heureuse initiative du magazine de la transition, dont notamment le N°3 de novembre 2025 du groupe de La Marseillaise, à ouvert ses colonnes au docteur Christophe Clément, urologue à la clinique Rhône Durance à Avignon. Ces conférences grand public initiées à Saint-Raphaël, Nice et Avignon, organisées et animées par Philippe Schmit, journaliste, ont connu un réel succès de fréquentation. L'article détaillé de Philippe Schmit sur mprovence [ici](#).

Mireille Hurlin

[Sainte-Catherine, Prostate : lever le tabou pour sauver des vies](#)

Une œuvre en carton de 18m de haut naît à Carpentras pour la 500e Foire Saint-Siffrein

Ecrit par le 6 juillet 2026



À l'occasion des 500 ans de la [Foire Saint-Siffrein](#) de Carpentras, une œuvre monumentale en carton a été créée et sera déconstruite ce samedi 29 novembre.

La traditionnelle Foire de Saint-Siffrein a débuté ce jeudi 27 novembre et a soufflé sa 500e bougie. Les festivités vont se poursuivre jusqu'au dimanche 30 novembre.

À cette occasion, une des portes emblématiques des remparts de Carpentras, la Porte Notre-Dame, a été reproduite en carton. L'œuvre, imaginée par l'artiste plasticien français [Olivier Grossetête](#), mesure 18m de haut et a requis la participation de 300 bâtisseurs volontaires.

La construction s'est faite en deux étapes : la mise en forme des cartons, le découpage et l'assemblage des pièces du samedi 22 au mercredi 26 novembre, ainsi que le montage de l'ensemble des cartons pour donner naissance à l'œuvre ce jeudi 27 novembre. Les Carpentrassiens ont pu profiter de l'œuvre ce vendredi 28 novembre et pourront encore l'admirer ce samedi 29 jusqu'à ce qu'elle soit démontée à 16h sur la Place du 25 août 1944. La Ville de Carpentras promet « un moment festif et participatif pour dire au revoir à cette structure éphémère. »

Ecrit par le 6 juillet 2026



Ecrit par le 6 juillet 2026



Ecrit par le 6 juillet 2026



©Ville de Carpentras

Nouveau sous-préfet de Carpentras : de la Corse au Comtat

Ecrit par le 6 juillet 2026



[Yoann Toubhans](#) vient d'être nommé sous-préfet de Carpentras par le Président de la République. Il succède à Bernard Roudil, 64 ans, qui a pris sa retraite le mois dernier.

Auparavant sous-préfet de Calvi, Yoann Toubhans est diplômé d'une Maîtrise de droit public et d'un DEA en droit public. Âgé de 48 ans, ce natif de Nouméa en Nouvelle-Calédonie, a débuté sa carrière en 2001 comme chargé d'études puis responsable de la cellule technique au service d'études, de législation et du contentieux, à la direction des affaires administratives et juridiques du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Attaché territorial de 2002 à 2009, il deviendra directeur de la direction juridique et d'administration générale, au secrétariat général de la province Sud de Nouvelle-Calédonie. En 2015, il intègre le corps des attachés principaux de l'État pour devenir adjoint au chef du bureau du contrôle de légalité et du conseil juridique, à la sous-direction des compétences et institutions locales relevant de la direction générale des collectivités locales, à l'administration centrale du ministère de l'intérieur.

Sa carrière dans la préfectorale débute en septembre 2017 où il devient sous-préfet de Toul en Meurthe-et-Moselle avant d'être nommé sous-préfet, chargé de mission auprès du préfet des Alpes-Maritimes en septembre 2019 puis de rejoindre l'île de beauté en novembre 2021.

[joe_20251120_0272_0055](#)

Avignon et Carpentras parmi les 105 villes françaises accompagnées par SNCF immobilier



Avignon et Carpentras figurent dans les 105 villes françaises Action cœur de ville (ACV) engagées dans la réhabilitation de leur quartier de gare dans le cadre d'une convention signée en 2023 avec la SNCF. C'est ce que viennent de rappeler Henry Prévost, directeur général de l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT), Antoine de Rocquigny, directeur de SNCF Immobilier et Alain Resplandy-Bernard, directeur général de SNCF Gares & Connexions, à l'occasion du salon des maires de France qui s'achève actuellement à Paris.

Ce programme vise notamment à développer la création de pôles d'échanges multimodaux, l'installation de nouvelles activités dans les gares, la renaturation des abords de gare...

Outre les deux communes vauclusiennes les villes voisines d'Alès, Arles et Bagnols-sur-Cèze sont aussi concernées.

Ecrit par le 6 juillet 2026

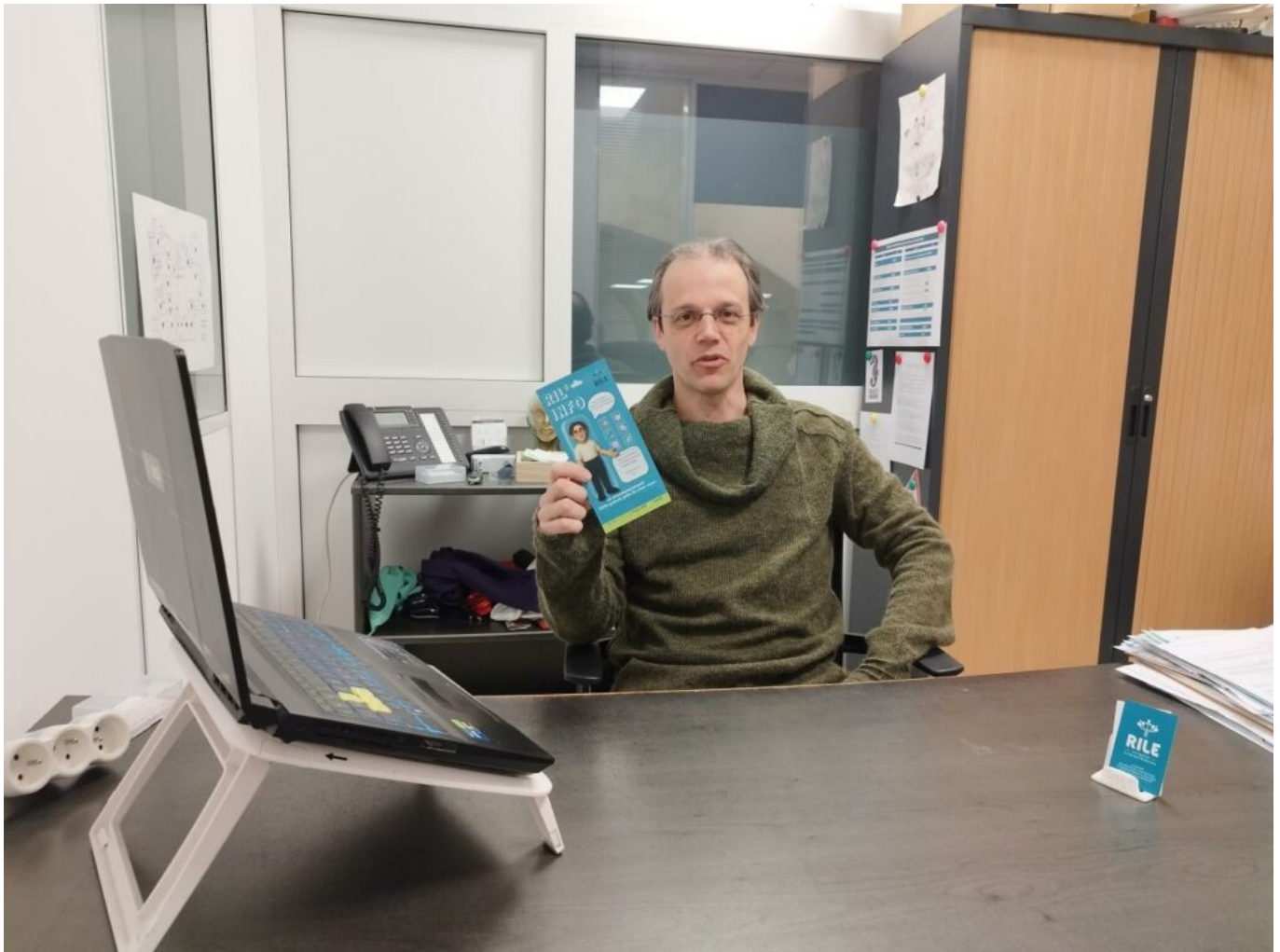
Créée en 2015, SNCF Immobilier gère 70% du patrimoine immobilier de la SNCF, hors gares et infrastructures ferroviaires, pour le compte des différentes SA du Groupe. Bâtiments industriels, ferroviaires, tertiaires ou sociaux... Ce parc représente près de 8 millions de mètres carrés répartis sur l'ensemble du territoire.

[Avec le nouveau parvis de la gare-centre, Avignon met en scène son entrée de ville](#)

L.G.

Le Rile, un projet d'ouverture d'une nouvelle antenne

Ecrit par le 6 juillet 2026



Le **Rile** est situé en plein centre-ville de Carpentras, au sein d'un quartier où les revenus sont faibles, reconnu par l'État QPV (Quartier prioritaire de la Politique de la Ville). « Le Rile est en pleine expansion sur le département avec de nombreux projets », explique **Benjamin Rocchia**, son directeur.

« La mission de notre pépinière d'entreprises est d'aider à tisser le tissu économique de manière viable et pérenne. Nous venons renforcer l'impact économique des entreprises », explique Benjamin Rocchia.

La spécificité de cette pépinière et d'être situé en plein centre-ville, contrairement à d'autres présentes en périphérie des villes, en zones d'activités ou sur des quartiers d'affaires comme Creativa sur le quartier d'Agroparc à Avignon. Le Rile a ainsi pour mission de dynamiser le plus possible le centre-ville, en collaboration avec la mairie. La proximité de la gare SNCF est également un atout. « Notre emplacement est en réel atout et nous en avons fait un lieu de vie économique depuis deux ans pour le centre ancien. Nous sommes en effet passés de zéro passage dans ses locaux à 2 000 personnes chaque

Ecrit par le 6 juillet 2026

année. Le principe de la pépinière est de l'hébergement physique grâce à des bureaux pour les entreprises, quelle que soit leur taille. Nous assurons également de la domiciliation pour les entreprises qui ont leur boîte aux lettres chez nous. Comme nous sommes une pépinière de centre-ville, nous avons également des entreprises qui travaillent en proximité avec la population comme des psychologues. »



Le Rile a emménagé dans ses nouveaux locaux au 232, rue de la Tour à Carpentras, juste à côté de la Porte d'Orange. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Un accompagnement généraliste

Une autre spécificité du Rile, en plus d'assurer l'hébergement grâce à des bureaux mis à disposition à des prix très attractifs, est d'assurer un accompagnement auprès des porteurs de projets. « Nous sommes une structure complètement ouverte et nous allons chercher les porteurs de projets dans les quartiers de la ville et au-delà. Nous accueillons ainsi celles et ceux qui ont un projet de création d'entreprise. Nous leur donnons toutes les conditions nécessaires pour réussir du mieux possible. Les habitants des QPV de la ville sont évidemment ciblés en priorité. Notre accompagnement ne se limite pas à nos résidents. »

En plus de l'accompagnement, le Rile assure de nombreuses formations, ateliers et rencontres sur son site mais également en extérieur. Il travaille avec de nombreux partenaires pour réaliser toutes ces missions comme les plates-formes Initiative. Récemment, un agent d'intelligence artificielle, Sara, a été mis à disposition des porteurs de projets pour avoir accès à des informations rapides sur leur secteur d'activité.

Ecrit par le 6 juillet 2026

« Les perspectives du Rile sont de dupliquer ce modèle qui fonctionne bien sur les villes de Monteux et de Sorgues. Des locaux sont en recherche sur ces deux villes » explique [Alain Giély](#), le président du Rile.

Le Rile en chiffres :

- 12 bureaux permanents en location jusqu'à quatre ans, à la moitié des prix du marché, avec divers services : internet, accès à la salle de réunion, cuisine, copieur, mise en réseau et accompagnement
- 30 boîtes aux lettres pour les entreprises domiciliées ayant aussi accès aux services du Rile
- 1 bureau à la location à la journée
- 700 m²
- 750 porteurs de projets accompagnés dont 15 % de personnes vivant dans les Quartiers prioritaires de la ville
- 4 salariés

L'histoire du Rile

Le Foyer des Jeunes Travailleurs a créé en France en 1991. Les Rile, Réseaux d'initiative locale pour l'emploi, avaient pour objectif d'accompagner les résidents de ces foyers.

Fondé en 1997 à l'initiative de la mairie de Carpentras pour redynamiser les quartiers de la ville, le Rile a toujours eu cette estampille sociale et prend son indépendance sous forme d'association en rajoutant une compétence de pépinière, rue du Refuge à Carpentras. « L'objectif pour la pépinière est de proposer des bureaux mais également un accompagnement pour aider à la création d'entreprise sur ces quartiers en priorité et remettre de la vie sur ces quartiers. »



Ecrit par le 6 juillet 2026

Les locaux sur une surface de 700 m² accueillent 12 bureaux permanents. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Un déménagement en juillet 2023

Cela fait des années que Benjamin Rocchia cherchait des locaux toujours dans le centre ancien. Cela a été chose faite il y a deux ans en juillet 2023. Il s'agit des anciens locaux Assedic laissés libres 10 ans, situés à côté de la Porte d'Orange à Carpentras, qui étaient encore auparavant un couvent. Les travaux ont été réalisés avec un gros soutien de la mairie de Carpentras.

Deux labels :

- Le premier label été obtenu en 2015 : il est appelé Centre d'affaires de quartier
- Le second a été obtenu cette année : Les Carrefours de l'entrepreneuriat décernés par la BPI, accessible aux habitants du QPV (Quartier prioritaires de la ville). Le Rile intervient à ce sujet sur les villes suivantes : Carpentras, Monteux, Valréas, Bollène, Sorgues, Orange et Pernes-les-Fontaines.

Des professionnels de santé vauclusiens organisent un gala solidaire à Carpentras

Ecrit par le 6 juillet 2026



Une soirée de gala solidaire sera organisée à Carpentras le vendredi 5 décembre prochain au profit de l'association des Amis des maladies inflammatoires chroniques de l'intestin ([AMICI Ventoux](#)). Il reste encore quelques places.

Le début du mois de décembre sera sous le signe de la solidarité avec une gala solidaire organisé par l'association AMICI Ventoux. « Ce sera l'occasion pour nous de faire connaître l'association mais aussi de récolter des fonds pour qu'elle puisse continuer de fonctionner », explique Dr [Baya Coulibaly](#), gastro-entérologue, mais aussi président d'AMICI Ventoux.

Les convives pourront profiter d'un dîner organisé par le restaurant carpentrassien Chez Serge ainsi que d'une animation musicale. Les Compagnons des Côtes du Rhône et l'AOC Ventoux seront aussi de la partie. En plus de la participation qui s'élève à 110€, une vente aux enchères sera organisée afin de récolter davantage de fonds.

Il reste encore une dizaine de places. Pour vous inscrire, [cliquez ici](#).

Ecrit par le 6 juillet 2026



**SOIRÉE DE GALA
CARITATIVE
AMICI VENTOUX**

Accompagne les patients atteints de maladie de crohn & rectocolite

**VENDREDI 5
DÉCEMBRE**

ACCUEIL : 19H30

- Dîner confectionné par « chez Serge » dans une ambiance musicale feutrée
- Vente aux enchères conviviale

**Participation :
110€/personne**
(défiscalisable)

**Réponse souhaitée
avant le 25 octobre**
Places limitées

LIEU : 1111 AV HENRI FABRE. 84200 CARPENTRAS

RÉSERVATIONS SUR :
<https://tinyurl.com/amiciventoux>

LES COMPAGNONS
DES CÔTES DU RHÔNE

Vivez en relief !
VENTOUX
AGC



Une association qui accompagne au-delà du suivi médical

Fonctionnelle depuis seulement un an, l'association AMICI Ventoux est composée de plusieurs professionnels de santé du département qui accompagnent gratuitement les patients atteints de la maladie de Crohn et de rectolite. « Ce sont des maladies auto-immunes qui touchent le tube digestif et qui provoquent chez les patients des douleurs abdominales et de la diarrhée, soit de façon continue, soit de façon intermittente et intempestive », explique le président de l'association.

« On va plus loin que le suivi médical, on offre un suivi global. »

Dr Baya Coulibaly

Ecrit par le 6 juillet 2026

Ces symptômes, qui sont la plupart du temps handicapants pour les patients, peuvent être contrôlés par des immunosuppresseurs, mais qui peuvent, eux, créer d'autres complications. « Notre rôle, au sein de l'association, c'est d'accompagner au mieux ces patients et d'améliorer leur prise en charge, ajoute le médecin. On fait ce qu'on appelle de l'éducation thérapeutique, c'est-à-dire qu'on essaye de donner des clés aux patients pour mieux vivre avec la maladie. »

Les maladies inflammatoires chroniques de l'intestin en chiffres (MICI) :

- Environ **300 000** Français en sont touchés aujourd'hui, et environ **3 000** Vauclusiens.
- D'ici **20 ans**, plus d'**1%** de la population sera touché, soit autour de **600 000** personnes.
- La maladie de Crohn représente environ **60%** des MICI et la rectolite **40%**.
- Le risque de cancer colorectal associé aux MICI est multiplié par **2 à 2,5** après **10 ans** d'évolution de la maladie et jusqu'à **5** après **30 ans** d'évolution.

Source : *Fondation pour la Recherche Médicale*

Thucy : protéger les entreprises contre les cyberattaques

Ecrit par le 6 juillet 2026



La cybersécurité est une problématique essentielle à prendre en compte par les entreprises. [Thucy](#) est une société basée à Carpentras et spécialisée dans ce domaine technique, avec l'apport de solutions préventives et curatives contre des attaques éventuelles. Trois jeunes associés développent ce concept.

En 2020, [Samy Scanna](#) et [Sylvain Borreda](#) décident de lancer leur entreprise en cybersécurité. Les deux copains viennent d'obtenir leur Master en cybersécurité, sous forme d'apprentissage à Pertuis auprès de la [CCI](#). « Au lancement de l'entreprise, nous n'avions pas de local professionnel et nous travaillions chez nous à Carpentras. » L'entreprise se développe peu à peu, elle peut alors embaucher un apprenti en 2022.

Un troisième associé

En 2023, les deux jeunes créateurs rencontrent Thibaud Perrard. Ils décident alors de créer un trio d'associés en créant l'entreprise Thucy, qui vient de la fusion de Volt Security, créée par Samy et Sylvain, et Thucidide, lancée par Thibaud.

Ecrit par le 6 juillet 2026

Quatrième année à Mon premier bureau

L'entreprise s'est installée en 2022 au Château Durbesson qui abrite [Mon premier bureau](#), loué pour les créateurs d'entreprise de services par le service Développement économique de la [CoVe](#). « Cela été une belle opportunité pour nous sur l'aspect financier car le tarif des loyers est avantageux. Nous sommes dans deux bureaux ici jusque mai 2026 car la durée maximale d'occupation est de 4 ans », explique Samy Scanna qui est basé à Carpentras avec Lana qui est en apprentissage, les deux autres associés étant allés s'installer à Aix-en-Provence. Le projet est de créer rapidement un bureau sur cette ville des Bouches-du-Rhône.



Samy Scanna loue son bureau à Carpentras à la CoVe. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Le concept

« En premier lieu, je veux dire que nous travaillons toujours dans une dimension éthique. Notre métier a deux facettes : l'offensif et le défensif. Pour l'offensif, nous mettons dans la peau d'un hacker. Nous attaquons les entreprises en recherchant les failles de sécurité. Une fois ce diagnostic établi avec une cartographie de tous les vecteurs d'attaque, nous les aidons à corriger ces vulnérabilités informatiques », indique Samy Scanna. Un rapport est alors établi avec des préconisations et un plan d'action proposés. Un accompagnement est également assuré pour la mise en place de ces corrections avec les outils nécessaires. Cette prestation concerne plutôt les entreprises d'une certaine taille, comme les ETI ou les grands groupes.

L'entreprise est référencée en tant que prestataire Cybermalveillance, label donné par l'État. Cela lui permet d'être plus facilement contacté par les entreprises grâce à une plate-forme dédiée. Il s'adresse

Ecrit par le 6 juillet 2026

plus particulièrement aux particuliers, au TPE, et aux PME.

L'autre label de l'entreprise est ExpertCyber, label délivré par l'ANSSI, Agence nationale de la sécurité des systèmes d'information. Il s'adresse plus particulièrement aux entreprises de taille importante que sont les ETI et les grands groupes

Des entreprises qui travaillent dans des secteurs d'activités sensibles comme la défense ont l'obligation d'avoir recours à la cybersécurité.

L'approche défensive

Le second volet de compétences apporté par Thucy est le défensif. Il s'agit alors pour Thucy d'apporter des solutions de protection à des entreprises de toutes tailles, de la PME aux grands groupes. Elle déploie des solutions de sécurité avec la mise en place d'outils comme les pare-feux, la sensibilisation auprès des utilisateurs de l'entreprise ainsi que l'installation de solutions antivirales. « La majeure partie de notre activité concerne du préventif. Il arrive néanmoins que l'entreprise soit attaquée. Nous devons alors appliquer une méthode curative très urgente. » Les cyberattaques sont en effet une catastrophe pour les entreprises car tout est alors bloqué comme le système de paye ou les commandes par exemple. « Ce phénomène est de plus en plus important mais les entreprises y sont en revanche de plus en plus sensibles en se protégeant davantage que par le passé. »

Un second métier

L'autre métier de l'entreprise est l'infogérance qui consiste à gérer le parc informatique d'une entreprise. « Cette activité représente une petite part dans l'entreprise mais nous y ajoutons pour nos clients notre approche cybersécurité qui est véritablement l'ADN de l'entreprise. Nous avons à ce jour cinq clients dans le Vaucluse. » Grâce à leur formation cybersécurité, les trois trentenaires assurent également des formations jusqu'à Bac+5 auprès de la CCI à Avignon.

Un logiciel créé

Thucy vient de lancer un logiciel autonome, Data Shields. Les entreprises peuvent y souscrire sous forme d'abonnement. Cet outil permet de surveiller toute la surface exposée sur internet. Dès qu'il y a une anomalie détectée sur une fuite d'informations, le logiciel envoie alors une alerte. « Nous sommes évidemment passionnés d'informatique. À ce jour, ce nouveau logiciel a été commercialisé auprès d'une dizaine d'entreprises de toutes tailles dont un grand groupe. »

Les perspectives de l'entreprise sont de consolider toutes ses prestations auprès d'un plus grand nombre de clients. La recherche et développement, dada de ces trois jeunes créateurs, doit également permettre à terme de sortir de nouveaux produits. L'entreprise va rester à Carpentras et l'ouverture d'un nouveau bureau à Aix-en-Provence va lui apporter un nouveau bassin économique potentiel.

Des chiffres :

- Chiffre d'affaires 2025 : 200 000€ (idem à 2024)

Ecrit par le 6 juillet 2026

- Pour les collectivités de moins de 25 000 habitants : 1 collectivité sur 10 déclare avoir été victime d'attaques dans les 12 derniers mois
- Un baromètre révèle que 44% de ces collectivités s'estiment faiblement exposées, tandis que 53% pensent bénéficier d'un bon niveau de protection.

Menaces principales pour les entreprises / associations (répartition des demandes d'assistance) :

- Hameçonnage : 21%
- Piratage de compte : 20%
- Rançongiciel : 12%
- Fraudes aux virements : forte hausse en volume (+29%)
- Défigurations de site Internet : baisse en volume (-17%)
- Attaques DDoS : baisse (-4%)

Source : rapport de cybermalveillance.gouv.fr (ANSSI)

Papilles et Provence : du sirop 100 % naturel

Ecrit par le 6 juillet 2026



Élodie Fructus a créé son entreprise de sirop à base de fruits à 100%, **Papilles et Provence**. Elle vient d'emménager dans les locaux de la **CoVe, Ma première usine**, à Carpentras. L'entreprise a de belles perspectives de croissance.

« J'ai lancé mon entreprise toute seule il y a deux ans et demi, en mars 2023. Juste avant, j'étais dans la pépinière d'entreprises Potentiels pendant un an. Cela m'a permis de maîtriser les rudiments du chef d'entreprise », explique Élodie Fructus, ingénieure de formation en procédés. Avant de se lancer dans la grande aventure de l'entrepreneuriat, elle a acquis une expérience industrielle durant 12 ans dans différentes entreprises.

Elle lance son entreprise avec le statut d'EURL sur la commune de Pernes-les-Fontaines chez elle. Elle reste seule dans l'entreprise jusqu'en septembre 2024. Son frère Alban se joint alors à l'aventure en s'occupant plus particulièrement de la communication.

Ecrit par le 6 juillet 2026

Transfert à Ma première usine

« Dès le début de la société, j'avais postulé pour un local à Ma première usine gérée par la CoVe, sur le site du Marché-gare de Carpentras. » Elle a l'opportunité de décrocher un outil adapté à son projet d'une surface de 150 m². La brasserie Agora a en effet quitté les lieux en 2025 pour un transfert toujours sur le Marché-gare. « Ce site de production est très intéressant pour moi, d'abord sur le plan financier. Nous pouvons rester jusqu'à quatre ans pour lancer notre affaire. Il y a trois parties, la production, le stockage et un bureau avec une petite surface de vente. »

Du sirop de fruits frais

Le concept est le suivant : le sirop est fabriqué à partir de fruits à 100%, sans aucun ajout d'arômes. Le taux de sucre est de 55%, contre 66% en moyenne pour les autres fabricants de sirops. Tout est fabriqué de façon artisanale. « Je rince en premier lieu les fruits puis je les dénoyaute. Je les broie ensuite pour obtenir du jus de fruits. Je rajoute enfin du sucre et j'en fais du sirop. »

Ecrit par le 6 juillet 2026



Pour avoir l'appellation de sirop, le taux de sucre doit être de 55 % minimum.

Les fruits utilisés dans les sirops de l'entreprise sont 100% naturels et 100% locaux. Le producteur le plus à ce éloigné fournit des citrons bio et il se situe à Berre l'Etang. À titre d'exemple, les kiwis viennent de L'Isle-sur-la-Sorgue.

Il y a les parfums classiques mais également des assemblages comme fraise-basilic ou poire-gingembre. La société travaille sur la réalisation d'un sirop de pomme.

Il existe trois conditionnements vendus en flacon de verre qualitatif : 500 ml pour la restauration hors foyer comme les bars, 250 et 100 ml pour le particulier.

Une vente diversifiée

La commercialisation de ces sirops premiums s'est faite dans un premier temps principalement sur les

Ecrit par le 6 juillet 2026

marchés locaux. « Nous sommes également très présents sur toutes les festivités locales durant l'été. Pour développer encore davantage l'activité, nous sommes allés démarcher des épiceries fines, des cavistes, des salons de thé. Nous allons également proposer nos produits dans la boutique au sein de notre local. Le bouche-à-oreille depuis plusieurs mois est efficace. Nous avons ainsi des clients d'Aix-en-Provence, Belgique ou encore Bretagne qui nous ont demandé nos produits », indique Élodie Fructus. L'entreprise travaille également avec des producteurs locaux en leur réalisant leur propre sirop. C'est le cas par exemple avec un producteur de figes.

Chiffres :

- Chiffre d'affaires en croissance de **+150%** en 2025 versus 2024
- **3** formats de flacons commercialisés
- **18** parfums
- A titre d'exemple, **2 kilos** d'abricots sont nécessaires pour faire **1 litre** de sirop

Le process

Élodie Fructus investi dans du matériel pour améliorer son process, même si l'ensemble est artisanal. « Jusqu'à l'année dernière je faisais tout à la main. Mais l'acquisition d'une dénoyauteuse a permis un gain de temps. Le fruit est ensuite broyé donnant une pulpe de fruits. »

La seconde acquisition est un presseur. La pulpe est pressée donnant un jus de fruits après deux passages. Une phase de décantation est d'ensuite nécessaires pour éviter les dépôts.

Le jus de fruits récupéré est ensuite chauffé dans une cuve avec l'ajout de sucre. Un peu de jus de citron pressé est ajouté permettant de baisser le pH et d'améliorer la conservation du produit.

Un chauffage à 85°C (pasteurisation à chaud) permet d'obtenir une DLC du sirop à trois ans. Après 30 minutes d'attente, un embouteillage à chaud est réalisé dans les flacons en verre qui viennent de Sorgues.

Ecrit par le 6 juillet 2026



Écrit par le 6 juillet 2026

Élodie Fructus a récemment investi dans du matériel



L'entreprise a fait l'acquisition d'une dénoyauteuse venant d'Italie

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Fayo, la légumineuse bio pour la restauration

Ecrit par le 6 juillet 2026

collective



Fayo est une jeune entreprise basée sur le Marché-gare de Carpentras depuis le mois de mai. Elle lance sa production fin octobre en légumineuse et céréales 100% bio pour la restauration collective. Cinq embauches sont prévues.

« Nous avons démarré notre aventure en 2023 à Marseille. Après six mois de travail intense de recherche-développement et d'échanges avec les instances gérant la réglementation alimentaire, nous avons lancé notre première production en septembre 2024. Au départ, nous avons externalisé avec un transformateur localisé dans le Luberon », explique [Arthur Thuet](#), un des trois cofondateurs de l'entreprise. Fin 2024, il a l'opportunité de rencontrer le service Développement économique de la [CoVe](#) grâce à l'agence départementale [Vaucluse Provence attractivité](#). Après sélection de leur dossier, ils ont la possibilité de reprendre un atelier agroalimentaire de 530m² dans le concept [Ma première usine](#) mise à disposition par la Cove sur une durée maximale de quatre ans pour les entreprises qui se lancent.

Un outil optimum

« Cet outil de production est une très belle opportunité pour nous, à commencer par le coût du loyer par rapport à un bâtiment privé. Il va également nous permettre de développer fortement notre activité. La production potentielle de cet atelier peut aller jusqu'à 300 tonnes annuelles », indique Arthur Thuet. L'entreprise a mis en place son process de production depuis le mois de mai, avec des travaux effectués pour un budget de 400 000€. Les premiers essais ont commencé fin août, avec des résultats d'analyse qui arrivent début octobre. La production proprement dite qui sera ensuite commercialisée va démarrer fin

Ecrit par le 6 juillet 2026

octobre. « La CoVe nous a très bien reçus. En plus de l'outil de production, nous avons à disposition des services et un accompagnement. » L'objectif à terme est de garder l'atelier de Carpentras pour en faire un atelier pilote pour la création de recettes et de pouvoir installer des ateliers régionaux sur le territoire français.

Sept embauches à terme

Pour lancer sa production, l'entreprise embauche sur le court terme une personne en novembre et une autre en fin d'année. Un commercial a été embauché en septembre. À l'horizon 2028, quatre autres salariés sont prévus en embauche, selon l'évolution du chiffre d'affaires.

La protéine végétale

La matière première de leur production est de la protéine végétale sous forme de légumineuses bio ainsi que des céréales bio. L'ensemble des producteurs est en France. L'entreprise produit à partir de cela un lingot qui est ensuite décliné en trois formats : sous forme de pépites conditionnées dans des sachets de 5kgs, de palets servant à garnir des fonds de tartelettes ou de blocs de 2,5kgs. « La protéine végétale issue des légumineuses comme le pois a de nombreuses vertus. Elle remplace la viande. Nous avons opté pour un marché avec des producteurs 100% bio. Nous avons créé une recette pour un lingot sud et une autre pour un lingot nord-ouest, avec différentes graines issues des agriculteurs locaux. Notre objectif à terme est de couvrir l'ensemble du territoire français avec une autre recette pour la Nouvelle Aquitaine et une dernière pour le Grand Est. » L'entreprise a également mis au point récemment sous forme surgelée des raviolis bio contenant de la farce issu du lingot de la recette Sud.

Ecrit par le 6 juillet 2026



Ecrit par le 6 juillet 2026



Ecrit par le 6 juillet 2026

Une clientèle 100% RHF

La clientèle est composée à 100% de B to B, à savoir la restauration collective. Elle travaille ainsi avec de très grosses entreprises de ce secteur comme Elios mais également des plus petites structures régionales comme Garig. « Notre objectif n'est pas de travailler en direct avec les magasins. En revanche, nous commençons une collaboration avec des sociétés industrielles de l'agroalimentaire qui vont utiliser nos ingrédients pour leur transformation en bio. »

Trois profils différents

La rencontre de ces trois jeunes entrepreneurs a donné cette entreprise. Leur force est une complémentarité de compétences.

- Arthur Thuet s'occupe plus particulièrement de la vente, de l'administratif et de la finance. Il a une expérience d'entrepreneur et a déjà créé un fonds d'investissement.
- [Laura Maindivide](#) est ingénieur agronome. Elle s'occupe fort logiquement de la recherche et développement, de la qualité et de la production.
- [Thibault Suty](#) est responsable de l'opération globale, du champ du producteur de légumineuses et de céréales jusqu'à la livraison. Il a travaillé dans le passé dans la décarbonation industrielle.

Chiffres :

- Chiffre d'affaires : 2026 prévu x3 versus 2025
- 60 cuisines centrales publiques et privées livrées fabricant entre 1 000 et 40 000 repas par jour

L'info :

La loi alimentaire Egalim demande aux cuisines centrales pour les cantines scolaires d'assurer un repas végétarien par semaine