

Ecrit par le 20 juin 2026

# Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse font leur retour



**La saison 2025 des emblématiques Marchés du soir des producteurs de Vaucluse, organisés par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) en partenariat avec le réseau [Bienvenue à la Ferme](#), débutera ce lundi 24 mars. Les communes d'Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon et Uchaux accueilleront chacune un de ces marchés.**

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des Marchés du soir des producteurs de Vaucluse.

Ces marchés débutent dès lundi 24 mars avec celui d'Avignon qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de Châteauneuf-de-Gadagne aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de Pernes-les-Fontaines aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'Uvaux aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de

Écrit par le 20 juin 2026

l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Église.

## Chambre d'Agriculture de Vaucluse, les élections jusqu'au 31 janvier



Ici comme dans les 87 autres chambres de métropole et d'outre-mer, les paysans vont voter pour les syndicats qui, selon eux, défendent le mieux leurs intérêts. En Vaucluse, c'est la FDSEA, (Fédération des Syndicats d'Exploitants Agricoles), alliée aux JA (Jeunes agriculteurs) qui est arrivée largement en tête avec 61,29% des suffrages lors du dernier scrutin en 2019, comme dans une majorité de départements de l'hexagone. Arrivée 2ème dans le département, la Confédération Paysanne (18,08%), 3ème le MODEF (14,06%), bien mieux représenté en Vaucluse que dans le reste du pays (1,8%), et enfin 4ème la Coordination Rurale (6,57%).

Ecrit par le 20 juin 2026

Chaque syndicat a son programme. Pour la FDSEA, la priorité est d'avoir des revenus dignes et de maintenir l'agriculture comme 1ère richesse économique. Une vision largement répandue, sauf que ce poids-lourd est accusé de double-jeu, de co-gestion avec le pouvoir, d'être l'interlocuteur privilégié de l'exécutif avec un président national, davantage business-man que paysan, à la tête d'un géant des huiles, le groupe Avril (Lesieur, Puget, Isio). Ses détracteurs parlent d'agriculture « conquérante et intensive ». Et on se souvient que, dans le passé, la FDSEA a donné deux ministres à la France, François Guillaume lors du mandat de Jacques Chirac et Michel Debatisse, quand Raymond Barre était à Matignon.

La Confédération Paysanne, inspirée à l'origine par José Bové est plutôt opposée au libre-change, au productivisme à outrance, au recul du gouvernement sur le glyphosate. Elle plaide pour un développement agricole durable, une transition agro-écologique et un revenu juste pour les paysans.

La Coordination Rurale, qui a gagné en lisibilité depuis plus d'un an avec des manifs en gilets et bonnets jaunes, des opérations « coup de poing » en tracteur devant les supermarchés qui importent des produits venus de l'autre bout du monde et qui n'ont pas les mêmes obligations sanitaires et sociales que celles des français. Elle se bat, comme les autres syndicats, contre la sur-transposition des normes française sur celles, déjà draconiennes et tatillonnes, de la CE.

Enfin, le MODEF 84 (Mouvement de défense des exploitants familiaux), « face à l'hégémonie et l'opacité de la FDSEA », prône des prix planchers rémunérateurs, une grande distribution encadrée, l'interdiction de vente à perte, le retour aux droits de plantation pour la vigne, la fin des accords de libre-échange. Bref, il propose une agriculture durable, solidaire et à taille humaine.

En 2019, la FDSEA 84 était arrivée largement en tête, mais le taux national de participation avait fléchi de - 8%, pour la 1ère fois de son histoire au-dessous de 50% (avec 46,52%). Aujourd'hui aucun candidat des syndicats n'est résigné même s'ils sont las de se battre et de ne pas être entendus par les gouvernants. En 2025, tous (cultivateurs, arboriculteurs, éleveurs, oléiculteurs, trufficulteurs, viticulteurs, maraîchers), espèrent vivre de leur travail et nourrir les consommateurs avec les meilleurs produits du terroir vaclusien.

Enfin, une nouveauté lors de ces élections 2025 à la Chambre d'Agriculture : en cas de listes ex-aequo, sera retenue celle dont la moyenne d'âge est la plus faible, donc la plus jeune. Cela changera de ce qu'on a déjà vécu, il y a quelques années dans d'autres structures comme le Conseil Général et la Chambre de Commerce, où c'est le plus vieux qui s'est retrouvé à la présidence, au « bénéfice » de l'âge, comme ils disent.

Ecrit par le 20 juin 2026

## **(vidéos) « Food'in » booste les relations entre la filière agricole et le consommateur**



Ecrit par le 20 juin 2026

**Tous les acteurs des entreprises agro-alimentaires de la Région Sud se sont réunis en congrès annuel à Montfavet pour échanger sur les enjeux de cette filière d'excellence. Le réseau « [Food'in](#) » qui regroupe 230 entreprises de Provence-Alpes-Côte d'Azur est une véritable force de frappe entre l'[ARIA \(Association Régionale des industries Alimentaires\)](#), le [CRITT \(Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie\)](#) et l'[IFRIA \(Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire\)](#).**

Cette offre commune de services est là pour aider les entreprises de cette filière (produits sucrés, salés, en grains, carnés, transformés, boissons, épicerie) à être encore plus performantes, innovantes dans un monde de concurrence toujours plus âpre. Preuve de cette synergie, le futur bâtiment « Food'in », lieu « Totem » au coeur d'Agroparc qui accueillera sur 1 100m<sup>2</sup> les équipes de ses 3 composantes avec des bureaux partagés, un laboratoire de recherche et développement, des ateliers de logistique et un magasin de vente virtuel. D'un coût de 2M€, labellisé « Bâtiment Durable Méditerranéen », il est en cours de construction avec des matériaux bio-sourcés et il offrira à la fois un faible impact carbone et une forte inertie thermique. Il devrait être opérationnel début 2025 avec, pour l'architecte d'intérieur qui l'a conçu, une prise en compte maximale de la qualité de vie au travail.

[Food'in : le pôle d'excellence de la filière agroalimentaire de la région Sud sort de terre à Agroparc](#)

Le président du Grand Avignon, Joël Guin a insisté sur la spécificité de l'éco-système avignonnais avec l'[INRAE](#), l'Université, l'[ISEMA](#), l'[ISARA](#), le Pôle d'Excellence de la Naturalité et de l'Alimentation, la [Chambre d'Agriculture](#), le [lycée agricole François Pétrarque](#), la présence d'entreprises agro-alimentaires et bientôt « [Vitamin'A](#) » un pool de formations de l'infra Bac Bac+5 pour plus de 5 700 étudiants d'ici 2030 avec 26 cursus tous'azimuts, « De la production au consommateur » (près de 10M€ subventionnés à 70% par l'Etat). De son côté [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud a rappelé que la filière agro-alimentaire ce sont 30 000 emplois, 9Mds€ de retombées économiques, des produits alimentaires sains, de la qualité, de la traçabilité et de l'exportation.

Ecrit par le 20 juin 2026



[Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la Région Sud

Plusieurs tables rondes se sont succédé pour valoriser le fruit du travail des entreprises agroalimentaires, vendre au meilleur prix, tester et se former aux pratiques de la mise en valeur des produits en rayon, aux techniques de vente, améliorer les flux logistiques entre l'entrepôt et le magasin. Un des participants a parlé des logiciels capables d'informatiser des informations complexes et qui font gagner du temps et d'experts-partenaires qui rédigent, à peu de frais, un cahier des charges selon un processus standard qui aide ceux qui aident les entrepreneurs. Une révolution 4.0 en somme.

Ecrit par le 20 juin 2026



Le président de l'IFRIA, [Michel Dollé](#)

La Recherche et le Développement aussi ont été abordés. La nouvelle présidente du CRITT, [Charlotte Trossat](#) qui dirige la conserverie « Local en bocal » a évoqué ses 1ers tests de recettes en cuisine, puis son évolution, sa montée en compétence, étude des barèmes de stérilisation, apport de protéines, goût des aliments, taille des portions, emballage, marketing et l'innovation qui font qu'un produit séduit et que l'entreprise réussit à grandir. D'ailleurs, [Caroline Rouveyrol](#) experte en RD a insisté « Proposer de nouveaux produits n'est pas une option, c'est une nécessité absolue. Le consommateur change, nous devons évoluer avec lui et proposer autre chose tout en nous adaptant aux normes comme aux coûts de production ».

Ecrit par le 20 juin 2026



La nouvelle présidente du CRITT, [Charlotte Trossat](#)

Le directeur du [CTCPA \(Centre technique agro-alimentaire\)](#) basé près de l'aéroport d'Avignon, [Jean-Claude Dussaud](#) a parlé de l'expertise de ses collaborateurs « Avec une centaine de professionnels et 6M€ de matériel, nous pouvons apporter, à moindre coût, au patron d'une petite entreprise qui n'a pas forcément beaucoup de moyens pour la développer, des solutions 100% sur-mesure pour son futur produit, le process de fabrication et de mise sur le marché. Tout en préservant la qualité gustative, l'apport nutritionnel et la sécurité alimentaire ».

Une autre table ronde s'est concentrée sur la réalité virtuelle. [Loïc Lextrait](#), directeur général d'[Evaveo](#) à Lyon propose de former des équipes de façon ludique, en innovant sans manipuler les produits, sans

Ecrit par le 20 juin 2026

gâcher la viande ou les légumes grâce à des simulateurs techniques. « L'apprenant est isolé dans une bulle avec son casque image & son et il mémorise très vite son apprentissage ». [Sabrina Juillan \(IFRIA\)](#) évoque des visites virtuelles en entreprise, comme chez « Charles & Alice », dans les ateliers de production et de maintenance, avec leurs règles de sécurité et d'hygiène drastiques qui dérangent moins en numérique qu'in situ.



Le président de l'ARIA, Sud, [Martin Guinchard](#)

De son côté, [Sandrine Facon](#) de la Conserverie provençale « Davin » à Carpentras, a expliqué comment,

Ecrit par le 20 juin 2026

depuis 1988, l'entreprise a su élargir sa compétence et sa clientèle en misant sur les circuits courts et surtout en innovant. « Depuis 2016, elle s'est lancée dans la production de produits pour bébés. Pour sécuriser totalement cette Baby Food, ces purées de légumes, de viande et de fruits, nous avons acquis une machine à rayons X venue du Japon et qui détecte plastique, métal, éclats de verre, os, cartilage, bref tout corps étranger. Certes, à l'époque, elle nous avait coûté 75 000€ mais elle nous a permis de gagner nombre de parts de marchés à l'étranger. »

### **Une cérémonie de remise des « Prix Alim'Acteurs » a suivi avec 4 distinctions en matière de RH (ces Relations que l'on dit Humaines).**

Pour la Santé et la Sécurité, c'est l'entreprise « [Actimeat](#) » (Manosque) spécialisée dans la découpe de carcasses de viande qui propose à ses salariés un « ergo-squelette » qui soulage leurs dos et fait notablement baisser les fameux TMS (troubles musculo-squelettiques). Les accidents du travail ont réduit de 80% et le taux d'absentéisme de 20%.

« [Terre d'Oc](#) », dans les Alpes-de-Haute Provence également, qui conçoit des produits pour le corps et le bien-être se préoccupe aussi du bien-être de ses salariés a reçu le Prix « Marque Employeur ». [Laure Vincent](#), présidente de cette entreprise éco-responsable, éthique et solidaire précise « Nous avons très peu de turn-over, nous écoutons chacun de nos collaborateurs, nous prenons en compte ses suggestions, comme par exemple accorder 3 jours au parent d'un enfant malade ». Cette empathie, c'est notre colonne vertébrale ».

« [Le Beau Geste](#) », biscuiterie du Thor créé et dirigé par [Fleur Masson](#), a été distingué dans la catégorie « Formation » pour son aide à des personnes en insertion.

Enfin le 4ème prix et Coup de Coeur a été décerné à « [Lökki](#) » (sur le MIN de Cavaillon), qui se dit « éleveur de bulles » et qui fabrique depuis 10 ans des boissons fermentées et pétillantes. Avec une gamme originale de parfums (rose, hibiscus, gingembre, fraise-basilic, bergamotte). Et surtout, les jeunes patrons, [Nina Lausecker](#) et Sebastian Landaeus sont très impliqués dans la RSE (responsabilité sociale et environnementale) avec leur vingtaine de salariés. Ambiance solidaire et bienveillante lors de leurs séances de brain-storming, les « agoras », deux fois par an. C'est une forme de management collaboratif, horizontal, pas vertical à la Jupiter... Toute initiative est soumise à co-construction, en gouvernance partagée. Certains feraient bien de s'en inspirer!

Le congrès annuel a duré près de 4 heures avec, au programme de cette riche matinée, les Assemblées Générales ordinaires et extraordinaires des 3 composantes (ARIA, CRITT et IFRIA). Pour la prochaine fois et grâce aux votes des AGE, cette étape statutaire et donc obligatoire, le vote se déroulera en amont du congrès pour laisser encore plus de temps aux échanges.

**Contact :** [www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)