

Ecrit par le 18 mai 2026

L'agroalimentaire ouvre ses portes : une semaine pour découvrir, rencontrer et saisir sa chance en Vaucluse



Du 3 au 7 novembre 2025, le Vaucluse vivra au rythme de la Semaine de l'emploi dans l'agroalimentaire. Visites d'entreprises, ateliers de détection de potentiel, rencontres avec des recruteurs : près de vingt événements offriront un panorama complet d'un secteur essentiel à l'économie locale et en quête de nouveaux talents.

L'agroalimentaire n'a jamais eu aussi faim de nouvelles compétences. Du 3 au 7 novembre, la Semaine de l'emploi dans l'agroalimentaire mettra en lumière l'un des piliers de l'économie vauclusienne : un secteur qui emploie plus de 5 000 personnes dans une centaine d'entreprises, de la fabrication du chocolat aux condiments, en passant par les plats préparés et les confiseries.

Ecrit par le 18 mai 2026

Une semaine pour recruter

« Lorsqu'une entreprise agroalimentaire recrute une personne, elle crée 2,5 emplois dans le reste de l'économie régionale », rappelle Michèle Lefevre, experte régionale. Une dynamique d'emploi que cette semaine entend amplifier, à travers une série d'événements ouverts à tous : demandeurs d'emploi, jeunes en recherche d'orientation, personnes en reconversion ou simples curieux.

Un programme riche et concret

La semaine s'ouvrira lundi 3 novembre avec les Brunchs de l'emploi à [Food'in Avignon](#). Un moment de rencontre conviviale avec des entreprises emblématiques comme Charles & Alice ou Les Ateliers Bio de Provence, qui recrutent des opérateurs de production, des conducteurs de ligne ou encore des techniciens qualité.

Mardi 4 novembre

Le mardi 4 novembre sera marqué par une série d'ateliers et de job datings dans tout le département. À Avignon, Apt ou Orange, les agences [France Travail](#) proposeront des sessions de détection de potentiel, pour identifier les aptitudes naturelles des candidats aux métiers de l'agroalimentaire. En parallèle, la CCI de Vaucluse accueillera un temps fort autour des Geiq, ces groupements d'employeurs qui facilitent l'insertion et la qualification.

Portes ouvertes chez les entreprises

Sur le terrain, des entreprises ouvriront leurs portes : [Les Mets de Provence](#) à Bollène offriront une visite immersive, tandis que le [MIN de Cavailon](#) accueillera un nouveau Brunch de l'emploi, entre échanges directs avec des recruteurs et découvertes gourmandes. Chaque jour, des webinaires thématiques viendront compléter les rendez-vous physiques, comme celui consacré à la transformation des fruits frais.

Entreprises et emploi main dans la main

La mobilisation se poursuivra toute la semaine avec la participation d'agences d'intérim et d'entreprises locales. [Adequat](#) recrute pour [Le Comptoir de Mathilde](#) à Camaret-sur-Aigues, Eureka pour des missions dans le cadre de l'insertion par l'activité économique. Enfin, Délifrance clôturera cette édition avec une visite exclusive de son site d'Avignon, l'occasion de découvrir les coulisses d'une entreprise emblématique du secteur.

Un secteur d'avenir

Avec des besoins constants, l'agroalimentaire offre une diversité de métiers, du contrôle qualité à la logistique, du conditionnement à la maintenance. Des emplois durables, souvent accessibles sans qualification préalable, et un véritable levier de dynamisme pour le territoire. Du champ à l'assiette, cette semaine mettra en avant une filière d'utilité publique qui nourrit autant l'économie que les vocations. Une invitation à franchir les portes d'un secteur qui recrute, innove et forme ceux qui veulent y construire leur avenir.

Toutes les inscriptions [ici](#)

Le programme en détail

Lundi 3 novembre. Les Brunchs de l'Emploi avec [Aria Sud](#), [Apec](#), Ocpiat à Food In Avignon Les

Ecrit par le 18 mai 2026

demandeurs d'emploi pourront rencontrer cinq entreprises qui recrutent sur le territoire par exemple, Charles & Alice, les Ateliers Bio de Provence ou Ressources et déguster leurs produits. De nombreux postes sont à pourvoir dans les métiers d'opérateur de production, de conducteur machine, de conducteur de ligne, d'approvisionneur, de préparateur de commandes, de technicien qualité, de Responsable QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement). Cette matinée est organisée avec L'Aria Sud et le pôle d'excellence Food'in, inauguré en mars dernier. Entrée libre, rendez-vous sur place

Mardi 4 novembre à l'agence France Travail Joly Jean - 15, rue madame de Sévigné - Avignon De 9h à 12h Atelier de détection de potentiel Industrie Agroalimentaire. Nous avons le plaisir de vous inviter à un atelier spécialement conçu pour vous aider à découvrir vos potentiels et les opportunités de carrière dans l'industrie agroalimentaire. Cet événement est une occasion unique de mieux comprendre ce secteur en pleine expansion et de voir comment vos habiletés naturelles pour le secteur peuvent y être valorisées.

Mardi 4 novembre, à l'agence France Travail Apt - 461 Voie Domitienne - Apt De 9h à 12h Détection de Potentiel : êtes-vous faits pour les métiers de l'Industrie Agro Alimentaire ? Vous souhaitez changer de voie? Vous êtes attiré par un secteur et vous vous demandez s'il peut vous correspondre? Vous ne savez pas vers quel secteur vous orienter? Participez à une session de détection de potentiel pour envisager votre avenir professionnel : Rencontrez des professionnels du secteur (entreprises, organismes de formations, représentants des branches professionnelles...) Découvrez les métiers et les opportunités d'emploi Testez vos aptitudes avec des exercices de mise en situation Bénéficiez de propositions concrètes Immédiates (immersions professionnelles, formation, recrutement...).

Mardi 4 novembre à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord De 9h à 12h. L'agroalimentaire recrute : des jobs pour démarrer, évoluer, se réinventer. Présentation du secteur d'activité de l'agroalimentaire suivi de tests pour valider vos aptitudes à évoluer dans ce secteur et échanges avec un conseiller sur la mise en place d'un parcours.

Mardi 4 novembre à la CCI de Vaucluse - 46 Cours Jean Jaurès - Avignon. De 9h30 à 12h30 Venez découvrir ce que proposent les Geiq dans les domaines de l'Agroalimentaire. Vous vous questionnez sur les opportunités qu'offre les [Geiq](#) (Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification) ? Venez aux ateliers organisés qui vous permettent de découvrir, en un seul lieu et de manière concrète, les opportunités d'offres d'emplois et de formation dans les secteurs représentés.

Mardi 4 novembre, à l'agence France Travail Joly Jean - 15 Rue Madame de Sévigné - Avignon. De 10h à 12h Job dating Industrie Agro-Alimentaire. Vous recherchez un emploi dans l'industrie Agro-alimentaire ? Venez découvrir les opportunités d'emploi offertes par le groupement d'employeur GEODE et le GEIQ Industrie Agro-alimentaire GESTE : - Opérateur de production - Conducteur de ligne - Manutentionnaire en industrie Agro-alimentaire - Préparateur de commandes - Technicien de maintenance.

Mardi 4 novembre Les Mets de Provence -Bollène. De 10h à 11h. Venez rencontrer Les mets de Provence. Vous aurez l'opportunité de découvrir le secteur de l'agroalimentaire en visitant Les Mets de Provence à Bollène. Au cours de cette visite, vous pourrez explorer les différentes installations de l'entreprise, en apprendre davantage sur les postes disponibles, et échanger directement avec le gérant

Ecrit par le 18 mai 2026

ainsi que les employés. Cet événement promet une immersion enrichissante et informative dans un domaine passionnant.

Mardi 4 novembre, au M.I.N. de Cavailon - 92 Avenue Pierre Grand. De 11h à 14h. Brunch de l'emploi Agroalimentaire. Ce format original réunit des entreprises qui recrutent et des candidats motivés. Un moment convivial pour : Échanger directement avec des recruteurs ; Découvrir des métiers et des entreprises ; Recruter autrement dans un cadre simple et chaleureux.

Mardi 4 novembre Webinaire. De 11h à 11h30 « A la découverte de la filière Transformation fruits frais ». Dans le cadre de la semaine nationale de l'emploi agroalimentaire, France Travail et ses partenaires vous proposent 1 jour 1 webinaire pour mieux découvrir nos filières industrielles. Venez découvrir : - la filière Transformation Fruits Frais - les métiers - les opportunités d'emploi

Mercredi 5 novembre à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. Adequat interim recrute pour le Comptoir de Mathilde. L'agence d'interim adequat interim sera présent dans nos locaux le mercredi 5 novembre de 9h à 12h. Ils recrutent pour le Comptoir de Mathilde (postes basés à Camaret sur Aigues).

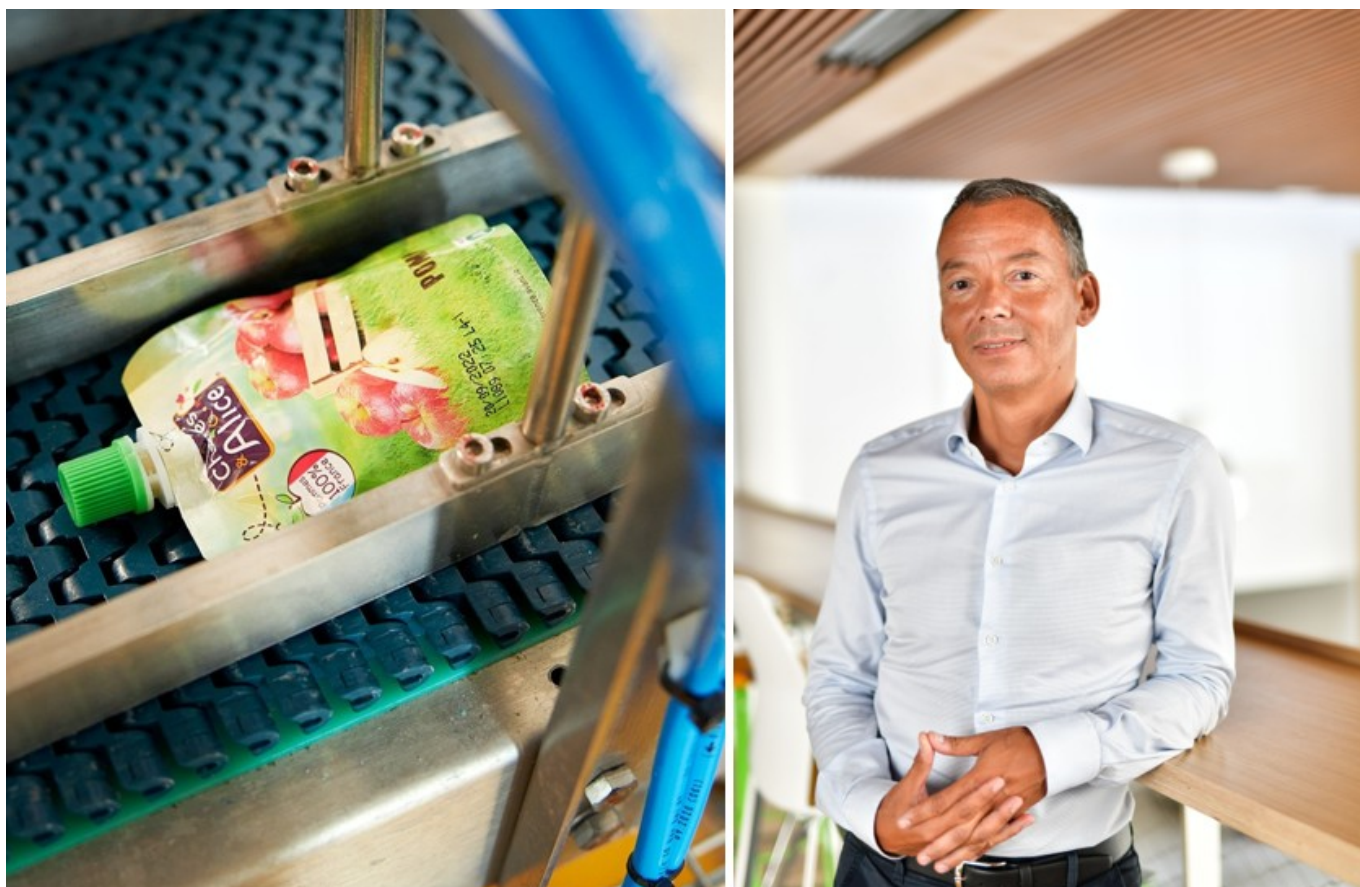
Jeudi 6 novembre à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord. De 9h à 12h Eureka recrute. Vous êtes éligible à l'IAE (insertion par l'activité économique), venez les rencontrer en direct. L'agence d'interim Eureka - spécialiste IAE sera présente à l'agence France travail d'Orange le jeudi 6 novembre de 09h à 12h.

Vendredi 7 novembre. Delifrance - Avignon. De 9h à 12h. Plongez au cœur de l'industrie agroalimentaire avec Délifrance : Visite exclusive et opportunités d'emploi. Découvrez les coulisses de Délifrance, une entreprise de l'industrie agroalimentaire, lors de cette visite exclusive. L'occasion de découvrir les conditions de travail, de visiter les locaux et de discuter directement avec l'employeur. Prévoyez des vêtements chauds et des chaussures fermées pour votre sécurité.

Toutes les inscriptions [ici](#).

Un DG pour accompagner le développement de Charles & Alice

Ecrit par le 18 mai 2026



Charles & Alice se dote d'un directeur général. Une décision prise par Thierry Goubault qui conserve la présidence du leader des desserts aux fruits sans sucres ajoutés au rayon frais. Fort de son expérience dans le secteur, Laurent Huynh, le nouveau DG, aura pour mission de poursuivre le développement d'une des marques préférées des Français dont l'un des principaux sites de production se trouve à Montoux.

[Laurent Huynh](#) vient d'être nommé directeur général de [Charles & Alice](#). Diplômé de l'ESSEC Business School, ce dernier aura pour objectif de poursuivre les engagements et le développement du leader des desserts aux fruits sans sucres ajoutés au rayon frais sur le marché français à la fois en GMS (Grandes et moyennes surfaces) et en RHF (Restauration hors foyer).

« Avec l'arrivée de Laurent à la direction générale de Charles & Alice, nous nous dotons d'un leader capable d'allier exigence industrielle, culture de marque et dynamique commerciale, explique [Thierry Goubault](#), président de Charles & Alice qui assurait jusqu' alors aussi la direction du groupe. Son expérience et ses convictions seront mises au profit d'une entreprise en pleine expansion. Je reste pleinement engagé à la présidence pour accompagner cette nouvelle étape de croissance responsable. »

Ecrit par le 18 mai 2026

[Une nouvelle ligne de production à l'usine Charles et Alice](#)

Des gnocchis à poêler aux gourdes de compotes

Auparavant en poste à la direction de [Béaba](#) (l'inventeur du Babycook) depuis 2023, Laurent Huynh a été précédemment directeur général de [Bjorg](#) de 2019 à 2023 regroupant aussi les marques [Naturela](#), [Alter Eco](#) et [Clipper](#).

Le nouveau DG de Charles & Alice a débuté sa carrière professionnelle en 1992 chez [Danone](#) en tant que chef de produit. Il rejoint ensuite en 1995 le groupe [L'Oréal](#) pendant trois ans avant d'intégrer les équipes marketing de leader mondial de la cosmétique. En 2001, il réintègre Danone où il restera six ans : d'abord à la tête d'une direction marketing France puis à la direction marketing de l'ensemble du portefeuille canadien.

« Notre cap est clair : créer de la valeur durable pour les consommateurs, nos partenaires arboriculteurs et nos équipes. »

Laurent Huynh, directeur général de Charles & Alice

Il poursuit ensuite sa carrière pendant plus de 10 ans au sein [du groupe Ebro](#), en tant que directeur général de Lustucru Frais en France. Il pilote notamment le lancement des gnocchis à poêler, et contribue à l'installation d'une troisième usine en France et à la création d'une centaine d'emplois entre 2010 et 2018.

« Rejoindre Charles & Alice, cette entreprise à mission dont les produits incarnent la qualité et le savoir-faire français est une véritable fierté, précise Laurent Huynh. Notre cap est clair : créer de la valeur durable pour les consommateurs, nos partenaires arboriculteurs et nos équipes, tout en accélérant le développement de la marque, à la fois en GMS et en RHF. »

[Ces marques vaclusiennes préférées des Français](#)

Pour mener à bien ces objectifs, le nouveau DG dispose notamment d'un outil de production flambant neuf avec son usine de Monteux lancée en 2021 et doté tout récemment [d'une nouvelle ligne de production](#). Figurant parmi [les marques 2025 préférées des Français](#), le groupe, et ses 570 collaborateurs, a aussi à cœur de proposer toujours plus de produits élaborés avec des fruits cultivés le plus possible en France (voir encadré ci-dessous). Le tout en s'appuyant sur une démarche de production vertueuse et des engagements environnementaux forts à horizon 2028 par rapport à 2019 : 98% des

Ecrit par le 18 mai 2026

déchets recyclés (déchets organiques destinés à l'alimentation animale ou méthanisés), 80% de consommation d'eau, 100% des emballages recyclables, sites certifiés ISO 14001 et 5000...

Charles & Alice compte deux ateliers de production à Alex dans la Drôme et à Monteux. Première entreprise à mission du secteur du dessert aux fruits, elle a réalisé un chiffre d'affaires de 222M€ en 2024.

L.G.

Premières récoltes issues du partenariat avec les arboriculteurs français

Cet été, Charles & Alice a récolté les premières poires Williams issues de son partenariat avec les arboriculteurs locaux. Ces fruits rejoindront dès cet automne les desserts aux fruits de la marque. Le projet, construit sur un partenariat de 15 ans, permettra désormais de couvrir environ 25% des besoins de l'entreprise en poires Williams pour ses recettes.

Dans ce cadre, Charles & Alice s'est associée depuis 2021 à quatre producteurs de poires dans le nord de Sisteron pour replanter et développer 10 hectares de vergers dédiés, certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) et VER (Verger Écoresponsable).

« Cette première récolte concrétise notre volonté de construire, avec la nouvelle génération d'arboriculteurs, une filière fruitière française dynamique, durable et innovante. Nous sommes fiers de proposer à nos consommateurs des recettes responsables, issues de vergers français », se félicite Thierry Goubault, président de Charles & Alice.

Portée par le succès de cette démarche, Charles & Alice entend renforcer son engagement auprès des producteurs français. En janvier 2025, l'entreprise a participé à la plantation de 5 hectares de poiriers dans l'Hérault, en partenariat avec un jeune arboriculteur pour un contrat de 20 ans. La première récolte est attendue d'ici 4 ans.

Une nouvelle ligne de production à l'usine Charles et Alice

Ecrit par le 18 mai 2026



L'usine de compotes sans sucre ajouté située à Monteux a été lancée en 2021 sur 34 000m². Présente au rayon frais, la société n'était pas présente en épicerie. C'est désormais chose faite avec le démarrage d'une nouvelle ligne de production de gourdes de compotes.

« La gourde est un concept qui se développe fortement actuellement, avec les côtés pratique et nomade. Nous sommes naturellement allés vers ce marché car il présente une belle opportunité de chiffre d'affaires, explique [Fabien Ployon](#), Directeur industriel chez [Charles et Alice](#). Pour cela, nous allons lancer une nouvelle ligne de production sur le site de Monteux, pour un investissement de 7 millions d'euros. » Les travaux seront terminés pour la fin d'année 2025 et la ligne sera opérationnelle au premier trimestre 2026.

Ecrit par le 18 mai 2026



©Charles & Alice

Une augmentation de capacité

A ce jour, la société dispose déjà d'une ligne de production pour les gourdes qui sont commercialisées en RHF (restauration hors foyer), dont les cantines. Le futur projet va permettre d'augmenter la capacité de production de 50%. La société pourra ainsi commercialiser ses gourdes à la marque Charles et Alice auprès des GMS dans le rayon épicerie.

Quelques chiffres :

Ecrit par le 18 mai 2026

- 570 collaborateurs sur deux sites à Monteux et à Allex dans la Drôme
- 220 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2024
- Leader français des compotes sans sucre ajouté en pots plastiques vendues au rayon frais avec 64% de parts de marché
- Deux lignes de production sur le site de Monteux
- Créations de nouveaux postes sur le nouveau site de Monteux depuis 2022 : 60 dont 10 en 2024 pour cette nouvelle ligne

La gourde en détail :

- 90g
- 100% recyclable
- Une gamme large (6 références en packs de 4 et 6 en packs de 12)
- Cadence de production de la nouvelle ligne de production : 240 gourdes par minute (augmentation de 50% par rapport à la ligne précédente)

Une initiative positive

L'entreprise des desserts aux fruits sans sucre Charles et Alice organise depuis 2019 une opération solidaire baptisée 'Les Joyeux Mots'. Le principe est de donner la possibilité à des enfants d'envoyer des messages aux résidents en maison de retraite. Créer du lien entre les générations. Tel est l'objectif de l'action solidaire menée par l'entreprise Charles et Alice située à Monteux.

Des petits mots sur les pots

L'idée est simple. Il s'agit d'accrocher des petits mots ou des dessins d'enfants sur les pots de desserts aux fruits livrés ensuite directement sur les plateaux des pensionnaires des maisons de retraite. Pour 2023, six écoles primaires ont été sélectionnées en France, dont la ville de Monteux. 1 300 messages ont ainsi été récoltés et envoyés à l'ADAPEI-CAT de Carpentras. Les personnes en situation de handicap de ce centre d'aide par le travail ont accroché des cartes miniaturisées sur 95 000 pots individuels à partir des messages dupliqués. Une livraison des pots a été faite vers la maison de retraite en septembre dernier, avec ces joyeux mots sur les pots pour cette campagne 2024 qui été un succès.

[Charles & Alice continue de renforcer les liens entre les générations](#)

Une édition 2024

Tous les enfants sont invités à prendre leurs crayons de couleurs pour participer à cette belle initiative. L'opération a été relayée en grande surface en 2024 sur une sélection de packs dans toute la France La nouveauté a été la participation des collaborateurs de l'entreprise à cette opération. Les volontaires ont

Écrit par le 18 mai 2026

pu mettre un petit mot ou réaliser un dessin. 280 messages ont été rédigés à ce jour.

2025 avec le CCAS de Monteux

En 2025, l'opération a été renouvelée avec un partenariat avec le CCAS de Monteux. Ce dernier réalise tout au long de l'année de nombreuses actions en faveur des personnes âgées. Des animations intergénérationnelles ont été mises en place en mai dernier en collaboration avec l'entreprise Charles et Alice.

L'entreprise montilienne Charles Faraud

L'histoire commence en 1935 avec la création de la conserverie à Monteux par Charles et Alice Faraud. En 1976, Christian se retrouve à la tête de l'entreprise et la fait grandir, notamment dans le domaine de la RHF. Avec un produit phare, la coupelle individuelle pour les compotes. Des millions de français ont jour consommé un « produit Faraud » à la cantine. L'entreprise grandit et s'installe sur la zone de la Tapy en 1992 avec une usine de 9 000m².

Le rachat en 2007

La troisième étape forte de la société se situe en 2007 avec le rachat. Christian Faraud décide de céder son entreprise à [Thierry Goubault](#), l'actuel Pdg, et à des associés de. « J'ai senti dans le rachat de cette entreprise un potentiel de développement très intéressant. Je connaissais par ailleurs le marché du fruit frais transformé », explique Thierry Goubault. Très vite la société montilienne passe des caps de croissance avec un chiffre d'affaire qui double en quatre ans, de 2006 à 2010 et l'embauche de 60 salariés en trois ans. L'entreprise va ensuite poursuivre son développement jusqu'en 2025, avec deux nouveaux sites de taille similaire et une entrepôt à Sorgues. Le site d'Alex a été ouvert en 2011 et celui de Monteux en 2021

Charles et Alice a pour clients les GMS (grandes et moyennes surfaces) mais également la RHF. Elle fabrique de la compote en pots plastiques, en gourdes mais également en bocaux et en boîtes pour la RHF.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©Charles & Alice

Écrit par le 18 mai 2026

Ces marques vaclusiennes préférées des Français



Alors que **L'Arbre Vert**, leader français des produits d'entretien et d'hygiène corporelle écologiques basé aux Taillades, vient d'être élue Marque de l'année 2025 dans la catégorie des marques engagées, d'autres marques vaclusiennes figurent aussi dans ce classement.

Ce palmarès initié depuis 15 maintenant par [l'institut d'études Opinion way](#) regroupe près de 1 300 marques. Pour l'établir, l'enquête 2025* s'est appuyé sur un échantillon représentatif de 4 900 personnes.

Ainsi, pour la première fois c'est une marque non alimentaire (la marque BIC) qui se hisse à la 1^{re} place. Elle devance Samsung, (qui conserve sa 2^e place) et Bonne Maman. Les marques Barilla, Saint-Michel, Lu, La Laitière Côte-d'Or, Moulinex et Lindt complètent le top 10 national.

Ecrit par le 18 mai 2026

LE TOP 30 DE L'OBSERVATOIRE 2025



2	SAMSUNG
3	BONNE MAMAN
4	BARILLA
5	ST MICHEL
6	LU
7	LA LAITIÈRE
8	CÔTE D'OR
9	MOULINEX
10	LINDT

11	PANZANI
12	AMORA
13	CRISTALINE
14	TEFAL
15	AMAZON
16	NESTLÉ DESSERT
17	PRÉSIDENT
18	ALSA
19	BOSCH
20	DECATHLON

21	GOOGLE
22	SEB
23	LE PETIT MARSEILLAIS
24	MAILLE
25	PETIT NAVIRE
26	MAGNUM
27	PHILIPS
28	LUSTUCRU
29	ELLE & VIRE
30	NIVEA

Les consommateurs refont confiance aux marques

Après une tendance générale à la baisse depuis 15 ans sauf pendant les années covid, suivie d'une certaine prudence en 2024, la côte d'amour des Français pour les marques repart à la hausse. Cet Observatoire 2025 révèle ainsi que 81% des Français font confiance aux marques et près de 3 Français sur 4 attachent de l'importance aux marques qu'ils achètent. Cette importance est encore plus prononcée : dans chez les jeunes de 18 à 24 ans les produits d'hygiène-beauté et l'alimentaire, marquant une recherche de réassurance sur la qualité sanitaire des produits, (83%) qui sont particulièrement en attente d'innovation, d'engagement et d'écoute de la part des marques.

« Les marques du quotidien reprennent cette année subtilement des places dans le cœur des Français, confirme [Frédéric Micheau](#), directeur adjoint chez Opinion way. Les attentes des consommateurs sont en pleine mutation, notamment celles des jeunes générations qui attendent de l'engagement et de l'innovation. Mais on saisit aussi à travers ces chiffres l'attachement réel des Français aux marques patrimoniales, authentiques et proches d'eux : ces marques, qui ont toujours fait partie de leur paysage, les rassurent. »

Ces vauclusiens qui se 'décarcassent'

En Vaucluse, [les marques d'épices 'Ducros' et d'aides au dessert 'Vahiné' du groupe américain McCormick](#) se classe respectivement aux 32e et 37e rangs des 1 300 marques figurant dans cet observatoire. Une bonne nouvelle pour ce 'pilier' de l'industrie agro-alimentaire vauclusienne dirigé depuis 2022 par [Arnaud Ronssin](#) et employant près de 600 salariés sur ses 3 sites vauclusiens à Avignon, Carpentras et Monteux (pour un chiffre d'affaires passé de 370M€ en 2022 à 404M€ en 2023).

Toujours dans le domaine de l'agro-alimentaire, on retrouve [Charles & Alice](#) qui apparaît en 411^e place. La société dirigée par [Thierry Goubault](#) et historiquement [implantée à Monteux](#), est notamment devenue [la première du secteur du dessert aux fruits à devenir une entreprise à mission](#) il y a tout juste 1 an.

Ecrit par le 18 mai 2026



Charles & Alice (411e), Ducros (37e) et Vahiné (32e) font partie des marques préférées des Français. Crédit : DR

Dans le bassin économique d'Avignon, à Châteaurenard, où se trouve son nouveau siège social, les boulangeries [Marie Blachère](#) pointent en 485^e position. Troisième chaîne de restauration rapide en France (derrière McDonalds et Burger King), 2^e enseigne la plus attractive dans l'alimentation spécialisée, figurant dans le top 10 des entreprises ayant le plus contribué à la consommation des Français en 2024, Marie Blachère compte environ 12 000 collaborateurs répartie dans près de 850 points de vente en France, Belgique, Portugal, Etats-Unis, Canada et Luxembourg. Le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 1,1 milliard d'euros en 2023.

Enfin, [C'est qui le patron ?!](#) marque de 'cœur' pour les Vauclusiens, se classe 647^e. Pour rappel cette société coopérative d'intérêt collectif dans le secteur agroalimentaire a été co-créeée en 2016 par [Nicolas Chabanne](#), ancien chargé de la communication des communes d'Avignon et de Velleron et membre actif pendant plusieurs années de [la Confrérie de la fraise de Carpentras](#).

Tir groupé pour Châteauneuf-de-Gadagne

Par ailleurs toujours en Vaucluse, le site de l'Européenne d'Embouteillage à Châteauneuf-de-Gadagne repris par [le groupe japonais Suntory](#) en 2010 produit également les marques : Pulco (126^e marque préférée des Français), Orangina (133^e), Schweppes (209^e), Oasis (303^e) et May Tea (667^e). Orangina qui, auparavant avait déjà été désignée marque préférée dans la catégorie soda devant Schweppes et Oasis.

Ecrit par le 18 mai 2026



Orangina s'est hissée sur la 1^{re} place du podium en obtenant le plus grand nombre de 'J'aime' après une étude réalisée du 29 au 30 mai 2024, avec le panel d'Opinion way, auprès d'un échantillon représentatif de 1033 personnes de la population française de 18 ans et plus.

L'usine créée en 1965 emploie près de 140 salariés permanents dirigés par [Alexandre Dupont](#). Ces deux lignes d'embouteillages (une pour les canettes et une autre pour les bouteilles) permettent une production annuelle d'environ 301 millions d'unités soit l'équivalent de 172 millions de litres par an. Cela représente 19% des volumes produits par Suntory beverage & food France.

Seule site du groupe en France à produire des canettes de 15cl ou 25cl et du Pulco 1,5l, elle est la plus petite usine du groupe. Cependant, en termes d'Efficacité globale des équipements (OEE) elle se classe en tête des sites de production du groupe France, mais aussi à l'échelle européenne, et ce depuis plusieurs années.

« Sa localisation la positionne stratégiquement pour la distribution de la production dans tout le Sud de l'hexagone », explique Suntory.

Ecrit par le 18 mai 2026



Le site de production de Châteauneuf-de-Gadagne est le 1^{er} en Europe en termes d'Efficacité globale des équipements (OEE) du groupe Suntory. Crédit : DR

**Sondage réalisé du 6 au 19 janvier 2025 par l'institut d'études Opinion way pour la récompense Marque Préférée des Français auprès d'un échantillon représentatif de 4 900 répondants français de 18 ans et plus. Les répondants ont été soumis à une liste de marques avec leurs logos et ils ont répondu à 2 questions : Parmi ces marques, quelles sont celles que vous aimez ? (1 réponse parmi 4 possibles : J'aime/ Je n'aime pas/ Ni l'un ni l'autre / Je ne connais pas). Comment qualifieriez-vous ces marques ? (1 à 8 réponses parmi : est une marque utile, engagée, digne de confiance, proche de moi, accessible, de qualité, innovante, que j'apprécie pour son goût, aucun de ces qualificatifs).*

Charles & Alice continue de renforcer les

Ecrit par le 18 mai 2026

liens entre les générations



Depuis cinq ans, l'entreprise Charles & Alice, spécialisée dans les desserts aux fruits et historiquement implantée à Monteux, organise l'opération solidaire 'Les Joyeux Mots' qui permet aux enfants d'envoyer des messages à nos aînés en maison de retraite pour leur donner le sourire.

L'édition 2024 de l'opération solidaire 'Les Joyeux Mots' a remporté un grand succès avec plus de 2 000 mots et dessins récoltés puis accrochées, en collaboration avec le CAT de Carpentras, sur 130 000 pots de desserts Charles & Alice qui ont distribué sur les plateaux des résidents de maisons de retraite dans tout le pays. De nombreux enfants ont laissé libre cours à leur imagination pour faire sourire les seniors, et 19 écoles ont aussi participé à l'opération.

Les collaborateurs de Charles & Alice se sont également mobilisés pour aller à la rencontre des seniors. 13 d'entre eux ont animé bénévolement neuf ateliers goûter et coloriages dans les Ehpad proches des

Ecrit par le 18 mai 2026

sites de production de l'entreprise.



©Charles & Alice

Une nouvelle édition sous le signe de la convivialité et de la solidarité

À l'approche des fêtes de fin d'année, lorsque le partage et la convivialité sont de mises, Charles & Alice lance la nouvelle édition des 'Joyeux Mots'. Tous les enfants sont invités à participer à l'opération pour créer du lien avec nos aînés. Les informations utiles seront indiquées sur les packagings de certains desserts de l'entreprise en grandes et moyennes surfaces dans toute la France jusqu'à la fin de l'année, mais aussi sur le [site dédié à l'opération](#). Les enfants ont jusqu'à mi-février 2025 pour envoyer leurs mots et dessins.

Pour les écoles partenaires de l'opération, elles recevront le matériel nécessaire (feutres, stylos, cartonnets, etc) de la part de Charles & Alice. Une fois les mots et dessins réalisés, ils seront accrochés aux pots de desserts puis distribués dans les maisons de retraite au cours de l'année 2025.

Écrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©Charles & Alice

Ecrit par le 18 mai 2026

Charles & Alice devient une entreprise à mission qui veut « donner du goût à l'avenir »



La société **Charles & Alice**, historiquement **implantée à Montoux**, vient de devenir la première entreprise à mission du secteur du dessert aux fruits. L'aboutissement d'un travail de plusieurs années qui se traduit par de nouveaux objectifs sociaux et environnementaux.

C'est dans le cadre majestueux du Complot, bar de la maison d'hôte d'exception **La Divine Comédie**, au cœur d'Avignon, que **Thierry Goubault**, président de la société Charles & Alice, a révélé que cette dernière vient de devenir une entreprise à mission. La première de son secteur d'activité, qui plus est.

Ecrit par le 18 mai 2026

La notion de « société à mission » est une qualité reconnue aux sociétés garantissant le respect d'engagements sociaux et environnementaux. Dans le cadre de la loi du 22 mai 2019, aussi appelée la loi PACTE, l'entreprise Charles & Alice, dont le siège se situe à Alex dans la Drôme, a défini des objectifs sociaux et environnementaux, des objectifs statutaires qui sont contrôlés. « C'est l'aboutissement d'un travail effectué depuis de nombreuses années », affirme Thierry Goubault. Ainsi, à travers ces nouveaux objectifs, Charles & Alice met en pratique sa raison d'être : « Ensemble, nous créons avec responsabilité et enthousiasme des produits savoureux, pour donner du goût à l'avenir. »

Travailler localement

Le premier objectif fixé par l'entreprise se définit par le partage de la passion du goût autour de l'élaboration de bons produits, tout en privilégiant le local. « On est un des plus grands vergers de France », explique le président. Hors de question donc pour Charles & Alice de travailler avec des pommes non françaises. L'entreprise se fournit dans un rayon de 190 km. 70% des recettes sans sucres ajoutés sont 100% françaises. Le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence sont les plus gros fournisseurs de pommes. L'entreprise essaye de s'associer au plus avec des producteurs ayant des démarches écoresponsables, agrosensibles, et HVE (Haute Valeur Environnementale).

L'entreprise travaille aussi sur le développement des filières fruitières françaises et [participe à la refruitalisation des vergers français](#). 10 hectares de poires william ont été récemment plantés dans les Alpes-de-Haute-Provence. La société drômoise a également signé un nouveau partenariat avec une coopérative du Gard afin de développer une filière de pêches françaises. Il sera d'ailleurs possible de découvrir la nouvelle compote pomme-pêche 100% française dès ce mois d'avril.

Réduire l'impact environnemental

Le deuxième objectif établi par Charles & Alice est la meilleure maîtrise de ses impacts pour préserver au mieux l'environnement et les territoires. L'entreprise s'est donc fixée plusieurs buts à atteindre d'ici à 2027 tels que :

- Réduction de la consommation en eau de 80% (une consommation déjà réduite d'un quart en 20 ans)
- 40% d'[énergie renouvelable](#) grâce à des panneaux solaires notamment
- 98% de déchets valorisés par la méthanisation (Charles & Alice travaille avec une entreprise de l'Isle-sur-la-Sorgue) et par l'alimentation animale
- 100% de recyclage

L'entreprise travaille déjà avec application sur tous ces objectifs, et depuis quelques années, elle essaye aussi d'optimiser le taux de remplissage de camion afin de réduire son impact sur les routes. Pour un client de la grande distribution, l'entreprise a déjà réussi à diminuer de 600 camions sa flotte totale sur une année, ce qui représente environ 50% de flux routier en moins. De plus, pour ses trajets entre les sites drômois et vauclusiens, Charles & Alice privilégie le biocarburant.

Bien vivre ensemble

Le troisième et dernier objectif fixé par l'entreprise œuvre pour le bien-vivre ensemble, avec les

Ecrit par le 18 mai 2026

collaborateurs, les partenaires et les clients. Cet objectif se traduit dans un premier temps par l'action '[Les joyeux mots](#)' qui a pour but de créer du lien entre les générations. Créée en 2019, cette opération est aujourd'hui devenue nationale. Les écoliers écrivent un message ou font un dessin qui sont ensuite apposés sur les pots de compote envoyés aux maisons de retraite. L'année 2023 a comptabilisé 95 000 envois de ces attentions. Désormais, les collaborateurs de Charles & Alice sont impliqués. Neuf animations salariés/séniors ont été organisées depuis le début de l'année.

Ces objectifs sociaux et environnementaux sont aussi un bon moyen de mobiliser les collaborateurs. C'est pour cela que derrière le statut de société à mission, Charles & Alice a développé le slogan « Bonjour demain » en interne. « Demain, on pourra faire mieux qu'aujourd'hui, conclut Thierry Goubault. On souhaite regarder l'avenir avec enthousiasme. »



©Vanessa Arnal

Ecrit par le 18 mai 2026

L'Aria Sud et l'Ifria Sud Paca signent avec Pôle Emploi pour promouvoir les métiers de l'agroalimentaire



À l'occasion de la Semaine de l'industrie, qui a lieu du 27 novembre au 3 décembre, [l'Association régionale des industries alimentaires \(Aria\) Sud](#), le centre de formation agroalimentaire [Ifria Sud Paca](#) et [Pôle Emploi](#) se sont réunis sur le site industriel de [Charles & Alice](#) à Montoux pour signer une convention

Ecrit par le 18 mai 2026

de partenariat.

Ce partenariat a divers objectifs : promouvoir les formations et les métiers du secteur agroalimentaire, faciliter les besoins de recrutement des industries alimentaires et agricoles au plus près des territoires, développer des démarches innovantes pour sécuriser le parcours des demandeurs d'emploi, mais aussi porter des projets collectifs et partager des stratégies communes.

V.A.

Solidarité : Charles & Alice maintient le lien avec nos aînés



Depuis 2019, Charles & Alice, l'entreprise spécialiste des desserts aux fruits historiquement implantée à Monteux, organise une opération solidaire nationale : « Les Joyeux Mots ». Cette action offre la possibilité aux enfants d'envoyer des messages à nos aînés en maison de retraite

Écrit par le 18 mai 2026

pour leur donner le sourire.

Cette année encore l'opération a porté ses fruits ! De nombreux enfants ont écrit des messages réconfortants à destination de nos aînés. 6 écoles de toute la France ont participé à l'initiative. Celle-ci a également été relayée en grande et moyenne surface jusqu'à fin décembre 2022 sur une sélection de packs en magasins. Au total, plus de 1 000 petits mots et dessins ont été récoltés.

Toutes ces attentions ont été accrochées sur 95 000 pots de desserts Charles & Alice en collaboration avec l'établissement et service d'aide par le travail (ESAT) de Carpentras, qui a pour objectif l'insertion sociale et professionnelle d'adultes en situation de handicap. Ces pots seront envoyés durant le mois de septembre et seront disposés sur les plateaux des personnes âgées en établissements partout en France.

J.R.

Charles & Alice mise sur l'énergie solaire

Ecrit par le 18 mai 2026



Face à la crise énergétique, l'entreprise **Charles & Alice**, tout comme de nombreux industriels, a décidé de diversifier ses sources d'énergie. Ainsi, la société drômoise a opté pour les énergies renouvelable, et notamment l'énergie solaire, pour ses sites drômois et vauclusien.

Le site de production de Monteux, en Vaucluse, acquis par l'entreprise en 2021, est désormais doté de 1178 modules photovoltaïques, posés notamment sur des ombrières et des bâtiments de stockage. Installés sur 2200 m², ces panneaux solaires permettent d'éviter jusqu'à 34 424 tonnes de CO₂ par an, soit l'équivalent de la consommation électrique de 124 foyers.

[Lire également : 'Monteux : un nouvel atelier de production pour Charles & Alice'](#)

Charles & Alice a également opté pour l'énergie solaire sur son site d'Alex, dans la Drôme, avec l'installation de 1 328 modules photovoltaïques sur une surface de 2 419 m². L'énergie produite sur l'année par ces panneaux représentera la consommation électrique de 129 foyers par an, soit l'équivalent de 35 676 tonnes de CO₂ économisées par an.

Ecrit par le 18 mai 2026

« Nous sommes en recherche constante de solutions pour parvenir à réduire notre consommation et notre empreinte carbone », a affirmé [Fabien Ployon](#), directeur industriel de Charles & Alice. Depuis 2018, le groupe a installé 7 600 m² de panneaux photovoltaïques, ce qui représente une réduction de 86 tonnes d'émissions de CO₂ par an. Ces installations représentent 10% des besoins en électricité de l'entreprise.

V.A.