

Ecrit par le 18 mai 2026

Deux vaclusiens lauréats des trophées nationaux Agrilocal



La troisième édition des trophées nationaux **Agrilocal** vient de distinguer deux lauréats dans le département du Vaucluse : le Centre hospitalier de Montfavet et Gaec Larguier, producteur de fruits à Cavaillon.

L'objectif de ces trophées ? Remercier et valoriser les acheteurs et les fournisseurs, maillons incontournables pour manger équilibré tout en prenant plaisir gustativement. « La période que nous traversons nous prouve que la solidarité et la mobilisation entre les acteurs du réseau Agrilocal est de mise. Les acheteurs et les chefs cuisiniers de la restauration collective des 37 départements adhérents à Agrilocal ont plus que jamais soutenu les producteurs de leurs territoires en poursuivant leur approvisionnement en circuit-court de proximité. » précise l'association Agrilocal, ayant pour vocation de promouvoir les circuits courts et l'artisanat des métiers de bouche via la restauration collective.

Écrit par le 18 mai 2026

Acheteurs et fournisseurs

Pour cette troisième édition de la session acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 27 candidats, dans les 5 catégories suivantes : collèges, lycées, écoles, établissements médico-sociaux et autres restaurants collectifs. Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : espoir, solidarité et engagement. Ce sont donc 8 acheteurs de la restauration collective, les plus actifs au sein du réseau Agrilocal qui sont aujourd'hui récompensés.

Côté fournisseurs, 34 candidats ont été départagés par le jury dans les 5 catégories suivantes : produits carnés, produits laitiers, légumes, fruits, autres produits transformés. Comme pour la session acheteurs, 3 prix spéciaux complètent le palmarès. Ce sont donc 8 fournisseurs du réseau Agrilocal qui sont récompensés pour leur engagement quotidien.

Le Centre hospitalier de Montfavet : lauréat du prix solidarité

Qui a dit qu'il n'était pas possible de bien manger à l'hôpital ? Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal84, en 2017, l'hôpital collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés et de qualité afin de redonner goût aux patients. Ce sont environ 610 000 repas qui sont, chaque année, servis dans cet établissement, avec une réelle volonté d'améliorer la qualité de la restauration hospitalière. Pour se faire, le service restauration travaille sur des objectifs culinaires avec des fiches techniques sur l'aspect, la texture et le goût en s'approvisionnant en produits frais, bio ou conventionnel, en circuit-court et dans le respect des marchés publics avec Agrilocal84.

Pour ce [Centre Hospitalier](#), rejoindre le réseau Agrilocal, est « une démarche gagnant-gagnant, car cela crée un dialogue entre acheteurs et producteurs quant au choix des meilleurs produits à des prix intéressants. » Le Centre Hospitalier collabore avec 4 fournisseurs du réseau Agrilocal et a commandé plus de 36 produits locaux différents.

Gaec du Larguier à Cavillon : lauréat catégorie fruit

Le [GAEC du Larguier](#) est avant tout une entreprise familiale créée en 1997 par deux frères, Hervé et Laurent. Ils produisent essentiellement des pommes, des poires, des prunes et des kiwis. Depuis sa création, le GAEC Larguier a misé sur la vente directe aux particuliers. C'est en adhérent à Agrilocal84, que les deux frères se sont ouverts à la restauration collective.

Inscrit depuis 2014 sur la plateforme, « ils ont su adapter leur réponse et leur mode de fonctionnement pour répondre au mieux aux demandes des collectivités. » Ils ont notamment proposé un prix à la pièce pour les pommes et les poires et ont adapté le calibrage proposé en fonction de l'âge des convives. Ils fournissent aujourd'hui une quarantaine d'établissements sur le département. Hervé Larguier est un des ambassadeurs d'Agrilocal84 sur le département du Vaucluse, mais est également un membre engagé de l'association '[En direct de nos fermes](#)'.

L.M.

Thierry Aubert : « La Chambre des métiers n'est pas qu'une chambre d'enregistrement »



La commune de [Courthézon](#) vient de rejoindre la liste des 50 communes vaclusiennes signataires de la charte de proximité initiée par la [CMAR](#) (Chambre de métiers et de l'artisanat de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.) Elles s'inscrivent ainsi dans une politique de valorisation des entreprises artisanales et de maximisation de l'économie de proximité. Non moins de 210 chartes ont déjà été signées entre l'institution et les communes de la région Sud. Interview de Thierry Aubert, président de la délégation de Vaucluse.

Que représente l'artisanat dans le Vaucluse ?

Le poids économique des entreprises artisanales est conséquent. Ce sont plus de 20 000 entreprises, soit 27% des employeurs du département et 40 000 salariés estimés. Sur Courthézon, l'artisanat représente 43% du tissu économique, 183 entreprises sont à ce jour recensées. Nous mettons l'accent sur la proximité en nous rapprochant des artisans par le biais des communes et des élus locaux, afin de faire

Ecrit par le 18 mai 2026

connaître l'éventail de services offerts par la Chambre. Les artisans sont des acteurs indissociables et incontournables de l'attractivité de la commune. Ce sont des entreprises pourvoyeuses d'emploi, elles véhiculent également au quotidien des valeurs d'excellence, un savoir-faire et tissent du lien social.

Quels sont les rôles incombant à la CMAR ?

Dans beaucoup d'esprits, la CMAR n'est qu'une banale chambre d'enregistrement, un guichet où les artisans s'enregistrent à leur création et à la clôture de leur activité. Ce n'est absolument pas que ça. La Chambre offre un véritable accompagnement tout au long de la vie de l'entreprise. Nous agissons au plus proche des artisans pour les aider au quotidien. Nous n'exerçons aucune ingérence dans les affaires de la commune, nous apportons une expertise, une connaissance technique du terrain et du réseau, à disposition des communes et de leur tissu artisanal.

51 communes ont signé la charte de proximité, quelle en est la vocation ?

Le but de la [charte en faveur d'une économie de proximité](#) est de faciliter la vie de l'entreprise artisanale sur la commune. Certaines communes le font très bien car elles ont pris conscience de l'importance de ces entreprises, mais d'autres ont besoin qu'on leur rappelle à quel point l'artisanat peut contribuer à faire rayonner leur territoire et son attractivité économique. Cette charte de proximité repose sur quatre axes majeurs. Le premier vise à faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label "Consommez local, consommez artisanal", pour la valorisation des produits locaux. Nous encourageons le grand public au travers d'actions de communication favorisant les circuits courts.

« La CMAR offre un véritable accompagnement tout au long de la vie de l'entreprise. »

Le second axe entend renforcer l'activité artisanale sur le territoire de la commune, notamment en aidant par exemple dans la création d'une zone artisanale. Nous avons par exemple collaboré dans le cadre de la ['Traversée des arts'](#) située dans le centre commercial de Monteux. Cette rue était totalement vide, nous avons apporté un soutien à la réimplantation des artisans d'art. C'est désormais une traversée dynamique et attractive. Les métiers d'art sont généralement de petites structures qui n'ont pas forcément les moyens financiers pour se lancer dans des projets. En se regroupant, elles mutualisent leurs efforts. Nous avons également un projet de réimplantation d'art dans la commune de [Cadenet](#), en collaboration avec le maire. Le 3e volet entend renouveler les entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprise. Nous mettons ainsi en contact des cédants et reprenants. Et enfin, l'ultime axe illustre la volonté de soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l'accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

La bonne volonté n'est-elle pas compromise par le manque de foncier sur notre territoire ?

Un artisan n'a pas un grand besoin de foncier, comme je le dis souvent aux élus, il est inutile d'acheter des zones de 2000m². Un artisan a besoin au bas mot de 300m², c'est amplement suffisant pour son local

Ecrit par le 18 mai 2026

et un emplacement de stationnement. En ce qui concerne le centre-bourg, les centre villes se sont vidés et le foncier existe. Selon moi, l'implantation d'un artisan, en centre ou en périphérie n'implique pas de réelle problématique.

Quelles sont vos actions pour pallier la crise sanitaire ?

Nous avons mis en place un [DEAR](#) (Diagnostic entreprise artisanale de région), conjointement avec les six chambres de la région Sud. Cette prestation entièrement gratuite, propose au chefs d'entreprise un temps de réflexion, afin de porter un regard neuf sur leur activité. L'artisan bénéficie de pistes de développement durant une matinée. Nous ne nous immisçons pas dans la gestion de l'entreprise, nous montrons simplement que d'autres modalités d'action peuvent aboutir à une meilleure rentabilité et efficacité. Nous avons également mis en place l'action '[Déclic rebond](#)' afin d'accompagner les artisans dans leurs démarches administratives, notamment en rapport avec le PGE (Prêt garanti par l'Etat), les reports d'échéance de charges sociales, le dialogue avec la banque, la médiation de crédit avec la Banque de France. La finalité est de les accompagner dans ces démarches importantes. Le dispositif 'Déclic numérique', lui, vise à soutenir les artisans dans leur transition numérique, afin de conserver un minimum d'activité lorsque les locaux sont portes closes. Cela se traduit notamment par l'aide à la création de site internet ainsi qu'un éventail large de conseils numériques.

« Nous ne nous immisçons ni dans la gestion de la commune, ni dans celle de l'entreprise. »

Proposez-vous des aides financières à destination des artisans ?

Si un artisan est en difficulté avec l'URSSAF (Unions de recouvrement des cotisations de sécurité sociale et d'allocations familiales), j'interviens en sa faveur. Beaucoup d'artisans sont en déprime, en repli sur soi, mais malheureusement, nous ne pouvons les accompagner financièrement. Pour cela, il existe les aides de l'Etat qui ont permis de sauver énormément d'entreprises, dois-je le souligner. En effet, nous sommes à -30% de cessations d'entreprise. Toutes ces entreprises sont encore la grâce aux aides étatiques. J'ai rencontré le directeur de la Banque de France récemment, il est vrai que certaines banques remettent la pression en laissant entendre qu'il faudrait commencer à rembourser le PGE. C'est une pression supplémentaire pour les chefs d'entreprise, qui affichent une reprise d'activité plus que timide et ne peuvent toujours pas faire face à leurs charges.

Un exemple de dispositif de circuit court ?

Nous avons signé une convention avec la ville [d'Avignon](#), mettant en relation les cantines scolaires et la [Confédération de boulangers et pâtisseries du Vaucluse](#). Un regroupement de 4 à 5 boulangers fournissent le pain aux élèves. Nous avons également un partenariat avec le campus d'Avignon, il est important de souligner que la CMAR gère en gestion le plus gros campus de Paca avec pas moins de 1200 jeunes. La ville d'Avignon nous fournit de la viande que les jeunes transforment et mettent à disposition des cantines. Nous travaillons également avec [Serge Andrieu](#), maire de Carpentras, dans le cadre d'une

Écrit par le 18 mai 2026

signature avec la Cove (Communauté d'Agglomération Ventoux Comtat Venaissin) au sujet de la problématique des déchets de bâtiment, de concert avec la société [Lafarge](#).

Le mot de la fin ?

Je souhaite tout de même terminer sur une note d'espoir. Les artisans se battent, beaucoup d'entreprises ont été sauvées, l'économie tend à repartir. Nous faisons le maximum pour aider nos entreprises car elles font partie du patrimoine culturel, culinaire. Les chiffres le prouvent : 4 milliards de chiffre d'affaires dans le Vaucluse générés par l'artisanat, on ne peut pas s'en passer...

Le foncier, nerf de la guerre selon Nicolas Paget, maire de Courthézon

Nicolas Paget, maire de Courthézon, justifie son action sur la base d'un constat : « la vie commerçante est le cœur battant d'une commune, nous avons un rôle à jouer dans la dynamique commerçante de nos villages. » Parmi les dispositifs adoptés par l'édile : l'exonération du droit des terrasses afin de soutenir les commerçants et bars, un slogan 'consommez bons, consommez Courthezon' incitant aux circuits courts, un livret regroupant les coordonnées des commerçants (ouverts et 'Click & Collect'), une réorientation des achats publics, etc.

« Nous avons de plus en plus de demandes d'installation, mais nous souffrons du foncier. Renforcer l'attractivité artisanale repose sur le foncier et l'urbanisation, transformer en local commercial à coût modéré pour inciter à installer. Nous avons par exemple transformé l'ancienne caserne des pompiers en local commercial qui accueillera dans les prochains mois une supérette, un fromager et d'autres activités. » Le maire confirme la disponibilité de locaux en intramuros mais souligne le manque cruel de locaux vacants en périphérie, où les places de stationnement représentent un atout commercial majeur. « A Courthézon, nous disposons d'une zone d'activité attractive à proximité de l'A7 et de l'A9. Chaque semaine, nous enregistrons une nouvelle demande d'installation, avec la [Communauté de communes du Pays Réuni d'Orange](#). Notre objectif est d'agrandir ces zones d'activité. » La commune a par ailleurs participé au Fonds Covid Résistance, afin de soutenir son tissu économique.

Ecrit par le 18 mai 2026



La ville de Courthézon est désormais signataire de la charte en faveur d'une économie de proximité