Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026

Food'In : l'énergie au cœur des débats du Congrès régional de l'Agroalimentaire à Avignon



Ils étaient tous là pour ce congrès annuel organisé par le réseau Food'In. Les représentants de l'ARIA (industrie alimentaire), le CRITT (centre technique) et l'IFRIA (institut de formation) mutualisent leur savoir-faire, leur expertise et leurs moyens pour une alimentation saine et souveraine.

Il faut dire que l'agroalimentaire est une composante majeure avec 3,9% du PIB, un chiffre d'affaires de 8Mds€, 87 000 emplois, et l'an dernier sur 32 000 embauches, 45% l'ont été en CDI. Et la Région Sud occupe la 2ème position en France par le nombre d'établissements dédiés aux boissons (vin notamment) et à la transformation et conservation des fruits et légumes et autres plats préparés et condiments. En Vaucluse, ce secteur occupe 30% des emplois contre 21% dans l'Hexagone. Citons : Campbell (soupes au Pontet), McCormick (herbes, poivres, épices, sauces, aides à la pâtisserie à Carpentras, Monteux et Avignon), Agis (plats cuisinés en Courtine), Soleco (salades Florette à l'Isle-sur-la-Sorgue), Kerry (fruits confits à Apt), Charles Faraud (conserves fruits et légumes, salades, compotes et desserts bio Charles & Alice à Monteux), Européenne d'Embouteillage (Schweppes Orangina à Chateauneuf-de-Gadagne).

Parmi les invités de ce congrès, Guy Moureau, vice-président du Grand Avignon qui a insisté sur « ce bassin d'excellence qu'est le pôle agroalimentaire dans le département. Une filière qui s'adapte aux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 22 novembre 2026

attentes des consommateurs et au changement climatique, qui a tout un réseau entre les lycées agricoles, le MIN d'Avignon, l'INRAE, l'école d'ingénieurs agronomes ISEMA, la pépinière Créativa et bientôt le parc Naturalia de 26 hectares à Entraigues dédié à la valorisation du terroir et à la transformation de produits naturels. » Il a aussi insisté sur 'Vitamina', un collectif engagé pour la formation et l'innovation des métiers de l'IAA avec d'ici 2030, 5 200 nouveaux apprenants formés dans ce secteur.

Table ronde et visite du bâtiment Food'In à Avignon

Au cours d'une table ronde, l'énergie, la réduction de la consommation d'eau et la réutilisation d'eau chaude, la limitation d'énergie pour la climatisation, le choix de machines frigorifiques, la mise en valeur du renouvelable comme le photovoltaïque, le remplacement des ampoules par des LED, la réduction de gaz à effet de serre, la stratégie bas carbone, le choix de nouveaux emballages recyclés et bio-sourcés, la mobilisation des salariés sur les enjeux climatiques, l'engagement en RSE… tous ces sujets vertueux ont été abordés.

Tous les participants ont ensuite visité le nouveau site de Food'In à Agroparc, véritable totem de l'IAA. Un bâtiment exemplaire de 1 000 m², labellisé 'Bâtiment Durable Méditerranéen' niveau or, orienté est-ouest, à forte inertie thermique, entouré de végétaux. Son 'Food Lab', véritable plateforme innovante de recherche et développement.

Maxime Costilhes, directeur général de l'ANIA (Association nationale des industries alimentaires) venu de Paris l'a dit en conclusion : « l'IAA ce sont 32 métiers différents et 98% des entreprises sont des TPE et PME. Vous avez montré votre savoir-faire, votre attractivité. Nous devons tout faire pour avoir une alimentation souveraine, même si nos capacités de production de fruits et légumes ont reculé face à une concurrence déloyale. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !