

Ecrit par le 25 mai 2026

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur souffle ses 100 bougies



[La chambre des métiers et de l'artisanat de Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) vient de fêter son centenaire. L'occasion pour l'institution consulaire de célébrer l'excellence artisanale régionale lors d'un événement qui s'est tenue à l'Hôtel de Région à Marseille en présence de [Renaud Muselier](#), président de la Région Sud, et Jacques Witkowski, [nouveau préfet de Région Paca](#).

A cette occasion, une trentaine d'entreprises artisanales centenaires ont été mises à l'honneur dont [la Maison 1909](#) d'[Amélie Ricard](#) à Avignon (voir aussi vidéo ci-dessous), la distillerie de plantes aromatiques [Les Agnels](#) à Buoux, les conserves [Guintrand](#) à Carpentras, la société [des Ocres de France](#) à Apt et l'atelier de dorure sur cuir et de restauration de cuirs anciens [le Fleuron du cuir](#) de Jean Gallon à

Ecrit par le 25 mai 2026

Sarrians

La soirée a ensuite permis de mettre lumière la formation professionnelle avec la présence de 7 meilleurs ouvriers de France dont Rodolphe Couston (MOF Boulangerie et Parrain du centre CMA Formation Avignon), Alain Drouet (MOF Menuisier), Satoshi Sekimoto (MOF Broderie d'art) ou encore Séverine Gamba (MOF Esthétique - Art du maquillage).

« Fiers de notre histoire, résolument tournés vers l'avenir, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur est fière d'accompagner ces entreprises qui font rayonner notre région, s'est félicité pour l'occasion le vaclusien [Yannick Mazette](#), président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur. Aujourd'hui comme hier, et pour longtemps encore. »

Les femmes et Monteux à l'honneur

Trois remises de prix ont aussi ponctué la soirée afin de récompenser des femmes artisanes et des territoires engagés :

- Prix Madame Apprentie : distinguant trois jeunes talents féminins en formation. Lisa Jandet, Ileana Viotti & Manon Gallois
- Prix Madame Artisanat : récompensant trois femmes entrepreneures. Alizée Pignard, Marina Angelini & Séverine Gamba
- Prix Ma Ville Mon Artisan : saluant l'engagement des communes de Monteux (Vaucluse), Le Cannet-des-Maures (Var) et Embrun (Hautes-Alpes) en faveur de l'artisanat local.

Une charte pour les JO d'hiver 2030

Enfin, Yannick Mazette et Renaud Muselier ont signé une charte marquant l'engagement de l'artisanat régional pour les Jeux Olympiques 2030 dans les Alpes du Sud.

« Célébrer les 100 ans de la Chambre de Métiers, c'est reconnaître l'excellence de l'artisanat en Provence-Alpes-Côte d'Azur, a souligné le président de la Région Sud. La Région restera aux côtés de nos artisans pour soutenir l'innovation et la transmission de nos entreprises. Avec les Jeux d'hiver 2030, c'est un formidable vecteur de croissance qui s'offre aux 280 000 artisans de la région. »

L.G.

Ecrit par le 25 mai 2026



Crédit : DR/CMAR PACA

Conserverie Guintrand : la plus vieille conserverie de Carpentras

Ecrit par le 25 mai 2026



[La conserverie Guintrand](#) a commencé son activité en 1898 à Caromb. Sur Carpentras depuis 1910, elle a perpétué son savoir-faire dans la conserve de fruits et de légumes. Elle a reçu un prix à l'Élysée en 2023. L'entreprise qui est classée EPV, a une démarche RSE depuis toujours.

L'histoire commence en 1898. Paul Guintrand lance sa conserverie sur le village de Caromb. Il transforme des abricots et des tomates que les agriculteurs situés à proximité lui livrent. En 1910, la société Guintrand déménage sur Carpentras, près du cimetière. Pierre prend la succession de l'affaire et la développe. La voie ferrée et un fournisseur de boîtes de conserve vides sont des atouts pour l'entreprise.

Une usine en pleine ville

Yves Reynier, le gendre de Pierre Guintrand reprend l'affaire en 1961. À l'époque Carpentras est surnommée la ville aux 40 clochers, symbolisé par les cheminées des 40 conserveries qui existaient à l'époque. Il n'en reste aujourd'hui plus qu'une.

Ecrit par le 25 mai 2026

Cinq générations

Yves Reynier reste dans l'entreprise jusqu'à son décès en 2020. Ses enfants sont dans l'entreprise. Cécile, sa fille, est devenue la Présidente de l'entreprise. La cinquième génération a aujourd'hui intégré l'entreprise avec Jean-Christophe, 26 ans, son fils. Ce dernier a une solide formation dans les métiers de la conserve avec un BTS en conserveries passé au CTCPA d'Avignon. L'avenir de l'entreprise sera ainsi perpétué par ce jeune homme qui travaille à ce jour au niveau de la production et de la technique. [Loïc Lagarde](#) a rejoint l'entreprise en tant que directeur commercial France et export en janvier 2024.



Loïc Lagarde est le nouveau directeur commercial.

Approvisionnement 100% local

La gamme de produits mis en conserves ou en bocaux concerne les légumes et les fruits comme les poires. En cuisinés, en sauces ou en sirop. « Elle a bien évolué depuis 50 ans. Nous faisons ainsi des asperges, des bigarreaux ou encore des abricots. Aujourd'hui, nous travaillons la tomate en coulis notamment, le cardon de Lyon. La nouveauté récente est le lancement de la gamme cuisinée petit épeautre avec trois déclinaisons (tomates de Provence, pistou, à l'olive noire de Nyons) » explique Loïc Lagarde.

La société Guintrand a obtenu en avril 2024 un prix du Conseil régional Paca, '[100 % Valeurs du Sud](#)' avec le produit épeautre tomate. Pour assurer toute cette gamme de produits en conserve ou en bocal en verre, la société Guintrand assure ses approvisionnements à 100 % aux alentours de Carpentras, en Provence, dans les Alpes et dans la Vallée du Rhône. A titre d'exemple, les tomates viennent du Nord Vaucluse à 100%.

Ecrit par le 25 mai 2026

« Se fournir matières premières devient de plus en plus compliqué, avec des producteurs de moins en moins nombreux qui subissent la hausse des coûts de l'énergie et l'inflation en général », précise Loïc Lagarde.

[Conserve Guintrand : de Carpentras au palais de l'Élysée](#)

Une clientèle de grossistes

La clientèle est composée de grossistes à 65%, d'industriels de l'agro-alimentaire à 30% et d'épicerie fines à 5%. Les grossistes travaillent avec les boulangeries-pâtisseries grâce aux produits à base de fruits de Guintrand. « Nous avons ainsi un très bon courant d'affaires avec un grossiste en Belgique qui fournit une chaîne de boulangerie-pâtisserie. Nous ne travaillons pas avec les GM S, sauf avec quelques supermarchés et hypermarchés locaux. Nous avons d'ailleurs obtenu le Grand prix de l'Export de la Chambre des métiers en 2022 pour cette activité hors de France. »

Guintrand en chiffres

- Chiffre d'affaire : 1,45M€ 2024
- Salariés : 10 CDI et 20 saisonniers

EPV et RSE

Pour prouver à sa clientèle son savoir-faire et son histoire, la société est depuis 2020 en statut EPV, Entreprise du patrimoine vivant. « Ce label dure cinq ans. Nous avons repassé l'audit en 2024. Nous aurons la réponse cet été », poursuit Loïc Lagarde. « Nous avons aussi le statut RSE. Cela nous semblait évident car c'est vraiment dans les gènes de l'entreprise. Depuis sa création, en 1898, la société pratique de la responsabilité sociétale, avec des produits locaux et une fabrication très artisanale. »

Ecrit par le 25 mai 2026



Le nouveau lieu de stockage a permis meilleure organisation pour l'entreprise.

De nouveaux locaux en 2021

Pour continuer son développement, Yves Reynier a pu faire l'acquisition d'un terrain situé juste à côté du site actuel de l'usine. Cela a permis l'extension de la surface actuelle, autour de 700 m² de stockage. Le local a été fini 2021 et cela a permis un meilleur confort de travail à la fabrication et au stockage.

Réception à l'Élysée en 2023

Pour mettre en avant le savoir-faire français, le gouvernement français a décidé de lancer un prix pour les entreprises allant dans ce sens. [La société Guinrand a ainsi été reçue à l'Élysée en juin 2023](#) pour son nouveau produit, le petit épeautre au pistou. « Cela été une fierté pour nous et c'est dans l'ADN de l'entreprise qui tourne autour du savoir-faire avec des produits locaux » se félicite Cécile Reina, la présidente de l'entreprise.