Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Food’in : un totem pour l’agro-alimentaire régional à Avignon



Inauguration du bâtiment Food’in, à la fois pôle d’excellence et force de frappe de l’agro-alimentaire de la Région Sud à Avignon.

D’habitude, pour lancer un chantier, on pose une première pierre ou un parpaing. Là, le 9 octobre 2023, truelle en main, les élus ont recouvert de ciment une brique en terre crue, symbole d’un futur bâtiment écologique, respectueux de l’environnement.

4 milliards d’euros de chiffre d’affaires

Ce site, Food’in, rassemble 3 composantes : l’ARIA (Association régionale des industries alimentaires), le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

CRITT (Centre régional de l'innovation et de transfert de technologie) et l'IDRIA (Institut de formation régional de l'industrie alimentaire) qui représentent à ce jour en Provence-Alpes-Côte d'Azur 215 entreprises, 9 500 salariés et un chiffre d'affaires de 4Mds€.
Sur ce même lieu, tout est concentré pour offrir une gamme complète de services, un réseau dynamique et innovant qui favorise la coopération et la mutualisation des actions dans le secteur agro-alimentaire. Un éco-système auquel collaborent notamment Vaucluse Provence Attractivité, la CCI 84, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Business France.



Crédit photo: Food'in

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Crédit photo: Food'in

Performance, qualité des produits, recherche et développement, commercialisation, marketing, ressources humaines, dans cet immeuble, tout est pris en compte dans un esprit vertueux et respectueux de l'environnement et du personnel qui y travaille.
Au cours de la visite des 1 200m2 de ce bâtiment 'Totem' de l'agro-alimentaire, dans le Logistic Lab, on trouve un entrepôt logistique reconstitué qui va former les salariés, les demandeurs d'emplois et les jeunes à préparer les commandes, à gérer et fluidifier le flux des marchandises, à certifier la traçabilité des colis en temps réel. A côté, dans le Cook Lab sont installés robot-cuiseur, micro-ondes, autoclave, on contrôle la qualité de la nourriture et on certifie la sécurité alimentaire des produits. Pour l'accueil et les réunions, les noms n'ont pas été donnés au hasard, on est en Provence et les salles s'appellent 'Ratatouille', 'Calisson', 'Pistou', 'Panisse' et 'Fougasse'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Crédit photo: Grand Avignon

Pour l'architecture, c'est le cabinet 'Ateliers A+' basé à Nîmes et à Montpellier qui a été chargé du chantier. Clément Rabourdin a géré avec son équipe un BDM or (Bâtiment durable méditerranéen), label pour bâtiment de haute qualité, durable, économe où il n'y a pas de climatisation, où l'air circule, où l'utilisation de terre crue régule l'humidité sur les 3 étages. « Nous avons du béton ciré, du bois des Alpes, des abat-son en lin pour atténuer le bruit, un atrium avec un puits de lumière. Sur la façade côté nord, de petites fenêtres-meurtrières verticales pour limiter l'impact du mistral. En revanche, côté sud, on a installé de larges baies vitrées horizontales pour laisser entrer la lumière mais pas forcément le soleil, grâce à des ombrières. On a travaillé comme si c'était pour nous. Le parking avec des bornes de recharge pour véhicules électrique est arboré, on a planté des fruitiers mais aussi du thym, du romarin de la lavande. On a même créé des nichoirs à martinets et deux fois par jour un enregistrement est diffusé pour les attirer dans ces abris ». L'architecte conclut : « 2 100€ le m2, c'est une gageure pour un chantier de cette qualité ».

Ecrit par le 3 novembre 2026



Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud. Crédit : Andrée Brunetti

Bénédicte Martin, qui représente la Région Sud évoque l'éco-système agro-alimentaire de cette terre de Vaucluse, avec ses lycées agricoles, ses chercheurs et scientifiques de l'Inrae, ses ingénieurs de l'Isema et de l'Isara, son Pôle Terralia. Tout concourt à ce que ce site agro-alimentaire soit un centre d'expertise et d'excellence.

La Caisse d'Epargne a consenti un prêt de 1,7M€, la Région a avancé 660 000€, le Grand Avignon 558 000€. Au-delà des clivages politiques, tous les partenaires ont financé un outil unique, destiné à booster l'agro-alimentaire, qui est l'un des atouts majeurs du Vaucluse.

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

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

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 100m2 les équipes de ses 3 composantes avec des bureaux partagés, un laboratoires 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 inisité 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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 barêmes 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 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



La nouvelle présidente du CRITT, Charlotte Trossat

Le directeur du CTCPA (Centre technique agro-alimentaire) basé près de l'aéroport dAvignon, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 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'absentésime 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Charlotte Trossat est la nouvelle présidente du Critt Agroalimentaire Sud



Charlotte Trossat, fondatrice de Local en bocal, la conserverie artisanale bio implantée à Avignon, succède à Philippe Darcas, le PDG d'Ateliers bio de Provence, et devient la nouvelle présidente du Centre régional d'innovation et de transfert de technologies (Critt) Agroalimentaire Sud.

L'entreprise Local en Bocal est adhérente au réseau Food'in Paca, fondé entre autres par le Critt. Charlotte Trossat a notamment pu bénéficier de l'appui technique et des formations du Critt dans le développement de sa société. Elle devient ensuite membre du conseil d'administration de ce dernier et en est aujourd'hui la présidente. « Le Critt est une structure créée par et pour les entreprises, je souhaite donc les mobiliser et faire entendre leurs voix », explique-t-elle.

Les objectifs de Charlotte Trossat sont de développer de nouveaux partenariats, notamment avec le milieu agricole, mais aussi de continuer à prendre part aux projets du réseau Food'in.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

V.A.