

Ecrit par le 1 décembre 2025

L'entreprise bucco-rhodanienne Qista doublement reconnue pour son travail en faveur de la transition écologique



L'entreprise de démoustication durable [Qista](#), installée à Sénas, rejoint la communauté du Coq Vert de Bpifrance, composée de dirigeants engagés dans la transition énergétique et écologique. Une reconnaissance pour la société qui a aussi été désignée PME de l'année 2025 pour la Région Sud dans le cadre des Trophées PME RMC-BFM..

Fondée en 2014 par l'Arlésien [Pierre Bellagambi](#), l'entreprise Qista propose une solution pour lutter contre les moustiques sans impacter les écosystèmes. Le parcours de la PME, dont la transition un moteur de compétitivité, lui a offert une porte d'entrée dans la communauté du Coq Vert, initiée par Bpifrance, en partenariat avec l'ADEME et le ministère de la Transition écologique.

Écrit par le 1 décembre 2025

Créé en 2020, cette communauté regroupe plus de 3 000 dirigeants engagés dans la transition énergétique et écologique et a pour objectif de construire une dynamique collective en valorisant les bonnes pratiques, encourageant l'innovation responsable et accompagnant la transition écologique et énergétique des entreprises françaises.

Une reconnaissance pour l'entreprise bucco-rhodanienne

Cette entrée dans la communauté du Coq Vert représente une vraie reconnaissance pour Qista. « Cette adhésion vient saluer près de 12 ans d'engagement de Qista en faveur de la santé publique et de la qualité de vie », déclare l'entreprise.

« Cette reconnaissance ne marque pas un aboutissement, mais une nouvelle étape vers un changement de paradigme. »

L'entreprise sénassaise souhaite poursuivre ses efforts pour lutter contre la prolifération de moustiques tout en utilisant des technologies non toxiques pour l'environnement. « Avec les acteurs de la communauté du Coq Vert, nous souhaitons démontrer qu'innovation et responsabilité environnementale peuvent avancer ensemble pour bâtir une industrie française durable », affirme Pierre Bellagambi, PDG de Qista.

PME de l'année 2025 pour la Région Sud

En parallèle, l'entreprise Qista a aussi été distinguée lors des 16e Trophées PME RMC-BFM. Organisé chaque année par RMC et BFM, ce concours distingue les petites et moyennes entreprises françaises les plus performantes, innovantes et qui font preuve d'une exceptionnelle résilience.

Ainsi, Qista a obtenu le Trophée de la PME de l'année 2025 pour la Région Sud. « Ce prix honore non seulement le travail accompli, mais aussi la vision que nous défendons depuis notre création : prouver qu'il est possible d'allier performance, durabilité et respect du vivant, se félicite le PDG. C'est une reconnaissance de la vitalité industrielle de notre région et du rôle très concret que peuvent jouer les entreprises françaises dans la transition écologique. »

Qista représentera donc la Région Sud lors de la finale nationale des Trophées PME RMC-BFM, qui se tiendra à Paris le 27 novembre prochain.

[Contre les moustiques : Qista l'anti-pesticide pour lutter durablement](#)

L'avignonnais FRDP reçoit le prix Santé Entrepreneurs d'Harmonie Mutuelle



L'avignonnais FRDP distingué par le prix Santé Entrepreneurs d'Harmonie Mutuelle

Harmonie Mutuelle vient de dévoiler les 3 lauréats régionaux de son prix Santé Entrepreneurs visant à distinguer les initiatives entrepreneuriales qui favorisent la santé au travail et la transition écologique. L'avignonnais **FRDP**, fabricant de fruits et légumes surgelés bio, figure dans ce palmarès. A ce titre, la PME vauclusienne va concourir au prix national qui sera décerné fin novembre.

Harmonie Mutuelle a dévoilée son podium des 3 entreprises régionales primées dans le cadre de son Prix Santé Entrepreneurs 2025 pour la zone Paca-Corse. Avec cette distinction, la mutuelle des entreprises accompagnant plus de 165 000 entrepreneurs, entend récompenser les initiatives entrepreneuriales favorisant la santé au travail et la transition écologique.

Ecrit par le 1 décembre 2025

Parmi les 470 entrepreneurs candidats dans la région, c'est l'entreprise avignonnaise FRDP qui a obtenu la première place. La société vaclusienne a été retenue pour son projet d'intégration nommé 'Horizon Handicap'.

Producteur et distributeur de fruits et légumes bio surgelés à destination d'industriels de l'agroalimentaire, de la restauration collective et de particuliers via [la marque Bioregard](#), la FRDP s'est engagée depuis 2022 dans ce projet ayant pour ambition d'intégrer au sein de l'entreprise des personnes en situation de handicap.



L'entreprise avignonnaise FRDP a obtenu la première place du prix régional d'Harmonie Mutuelle.
Crédit :DR/FRDP

Intégration modèle de salariés handicapés

Pour ce faire, bien que non assujettie à l'obligation d'emploi, l'entreprise s'est attelée depuis 3 ans à ce projet d'intégration et d'aménagement de postes. Une première phase a permis de sensibiliser les salariés aux enjeux du handicap en milieu professionnel, de faire tomber les stéréotypes et d'informer sur les droits liés à la RQTH (Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé). Cette démarche, en lien avec la politique RSE de l'entreprise, a encouragé l'expression des salariés sur leurs problématiques de santé et leur impact au travail. Les initiatives de sensibilisation ont rapidement mené à des aménagements concrets pour 4 salariés. Trois aménagements de poste ont été réalisés avec la collaboration de Cap Emploi, du service de santé au travail et de [l'AGEFIPH](#) (Association de gestion du fonds pour l'insertion des personnes handicapées). Pour le quatrième collaborateur concerné, la compensation a pris la forme d'un accompagnement individuel et d'un aménagement d'horaires, assurant un soutien personnalisé. Par ailleurs, un avantage social significatif a été introduit : quatre jours de congés supplémentaires ont été mis en place pour simplifier la gestion des rendez-vous et des démarches

Écrit par le 1 décembre 2025

médicales, marquant un engagement fort en faveur du bien-être des équipes

Fondée en 1997, la société FRDP-Bioregard avait pour objectif de soutenir les approvisionnements de transformateurs régionaux en fruits et légumes frais bio. L'entreprise vauclusienne, qui regroupe plus d'une quinzaine de collaborateurs et traite environ 15 000 tonnes de fruits et légumes bio surgelés, est dirigée par [Marc Montluçon](#), président, et par [Vincent Reveniault](#), directeur général et associé entré dans l'entreprise il y a plus de 15 ans.

Un trio pour représenter la région

« Nous sommes fiers d'accompagner les entreprises dans leurs démarches de qualité de vie au travail et d'actions en faveur de l'environnement, se félicite [Robert Jimenez](#), directeur régional Provence-Alpes-Côte d'Azur & Corse chez Harmonie Mutuelle au sein du groupe VYV. Chez Harmonie Mutuelle, nous sommes convaincus qu'intégrer la santé et/ou l'environnement dans une démarche globale de performance est une condition de réussite et de longévité entrepreneuriales. Avec le Prix Santé Entrepreneurs, nous valorisons les initiatives innovantes menées dans les territoires, au service de la santé, du bien-être, de la préservation environnementale et de la solidarité entre entrepreneurs. Une mission qui est au cœur de notre raison d'être. Bravo aux 3 lauréats pour ces beaux projets. »

Lors de cette distinction régionale, l'espace de bien-être pluridisciplinaire [Centre Ô Ressource](#), basé à Antibes, et le studio digital [Synthes'3d](#) implanté à Aix-en-Provence, obtiennent respectivement les 2^e et 3^e places de cette édition 2025 du Prix Santé Entrepreneurs Paca & Corse. A ce titre, les 3 entreprises défendront les couleurs de la région Sud lors de la grande finale nationale.

Dans ce cadre, elles pourront tenter de remporter l'un des 7 prix nationaux, à l'issue d'une phase de vote ouverte au public qui sera dévoilée le jeudi 27 novembre prochain

Le restaurant Le Clair de la Plume parmi les plus écoresponsables de France

Ecrit par le 1 décembre 2025



TheFork, plateforme française de réservation de restaurants en ligne, a annoncé sa sélection 2025 des 50 restaurants les plus écoresponsables de France, parmi lesquels figure **Le Clair de la Plume**, situé à Grignan dans la Drôme.

Chaque année à l'occasion de la Semaine européenne du développement durable, TheFork organise sa Green Week pour mettre en lumière les restaurants qui font des efforts pour proposer une gastronomie durable avec, entre autres, des produits de saison.

La plateforme française a donc listé ses 50 meilleures adresses écoresponsables, parmi lesquelles figure le restaurant gastronomique Le Clair de la Plume, à Grignan. L'établissement a déjà été distingué pour sa gastronomie durable et respectueuse de l'environnement avec notamment une étoile au Guide Michelin, ainsi qu'une étoile verte qui récompense l'innovation durable et l'approche environnementale.

Ecrit par le 1 décembre 2025



Glenn Viel, Cédric Perret et Benjamin Reilhes sont aux commandes des cuisines du Clair de la Plume. ©Le Clair de la Plume

Des produits locaux

Les Maisons du Clair de Plume sont nées en 1999. Depuis ses débuts, le restaurant gastronomique met ses convictions environnementales au cœur de sa cuisine. Aujourd'hui, 95% des produits cuisinés proviennent de fermes situées à moins de 80km. Les poissons sont issus d'élevages locaux (Ardèche, Vercors) ou de pêches durables en Méditerranée, tandis que les volailles et agneaux proviennent d'exploitations situées dans un rayon de 50km. Les fruits et légumes, quant à eux, sont cultivés en agriculture biologique locale.

« Pour Le Clair de la Plume, cette reconnaissance est plus qu'un prix : c'est une validation de sa ligne de conduite, une invitation à inspirer le secteur gastronomique vers des choix responsables, et une promesse renouvelée à ses convives de les accompagner vers une expérience durable autant que savoureuse... », explique le restaurant gastronomique.

Écrit par le 1 décembre 2025



Ecrit par le 1 décembre 2025



©Le Clair de la Plume

Écrit par le 1 décembre 2025

Le Nîmois Joannes Richard décroche le titre de champion d'Europe de burger



Alors qu'il avait déjà obtenu le titre de champion du monde de burger en 2023, [Joannes Richard](#), originaire de Nîmes, vient de remporter la première place des [European Street Food Awards](#) dans la catégorie burger.

En 2023, lors du prestigieux championnat du monde de burger qui s'est tenu à Dallas aux États-Unis, Joannes Richard s'est démarqué et a remporté le titre de champion du monde de burger. Un tournant dans la carrière du Nîmois qui avait aussi remporté la Coupe de France du Burger 2021 et le Championnat de France BBQ 2023.

Une fois de plus, Joannes Richard affirme sa place dans le milieu de la street food et remporte cette fois-ci le titre de champion d'Europe de burger aux European Street Food Awards, dont la finale a eu lieu à Munich en Allemagne du vendredi 10 au dimanche 12 octobre. 'J'ai pas vraiment les mots pour vous dire ce que je ressens... j'ai juste envie de dire 'merci' ! Aujourd'hui la boucle est bouclée », a-t-il déclaré après cette nouvelle victoire.

Écrit par le 1 décembre 2025

Une victoire grâce à ses 'origines'

30 foodtrucks venus de 17 pays d'Europe se sont affrontés lors de cette compétition. Joannes Richard, épaulé par [Pierre Reure](#) et [Cyril Julia](#), s'est démarqué dans la catégorie burger avec sa création nommée « Origines ». Pensée comme un hommage à la Méditerranée et aux produits du Sud, ce burger met en lumière la richesse aromatique du Gard et la maîtrise technique de son créateur.

« Ce burger, c'est notre Méditerranée à nous — du soleil, des herbes et du feu. On voulait retrouver le goût du Sud dans un format street-food exigeant. »

Joannes Richard

Le burger est composée d'un steak haché smashé, cuit à l'huile d'ail confit et au gras de bœuf maturé, pour un goût profond et une texture caramélisée. La viande est nappée d'une sauce blanche à l'ail confit et herbes fraîches, surmontée d'une tomme de brebis fondante, et accompagnée d'un pickle de fenouil au thym et au romarin. Une roquette assaisonnée à l'huile d'herbes citronnée maison vient apporter la note végétale, tandis qu'une sauce vierge aux herbes et une harissa maison de jalapeños et piment Chipotle signent la touche piquante.

Le tout est complété par des oignons frits croustillants, « pour un équilibre parfait entre fondant, vivacité et croquant », selon Joannes Richard.

La Vaclusienne Coline Portet reçoit le Prix Jeunes Talents L'Oréal-UNESCO pour ses travaux sur le sommeil et la mémoire

Ecrit par le 1 décembre 2025



Originaire de Lauris, [Coline Portet](#) est doctorante en Laboratoire de Neurosciences Cognitives et Adaptatives à l'Université de Strasbourg. Ce mercredi 8 octobre, elle recevra le Prix Jeunes Talents France L'Oréal-UNESCO Pour Les Femmes et la Science. Elle succède à [Adeline Garcia](#), originaire de Cucuron, qui avait remporté ce Prix l'année dernière, ainsi qu'à [Maëlle Bellec](#), originaire d'Apt et [Nour Skaf](#), originaire de Robion, lauréates en 2021.

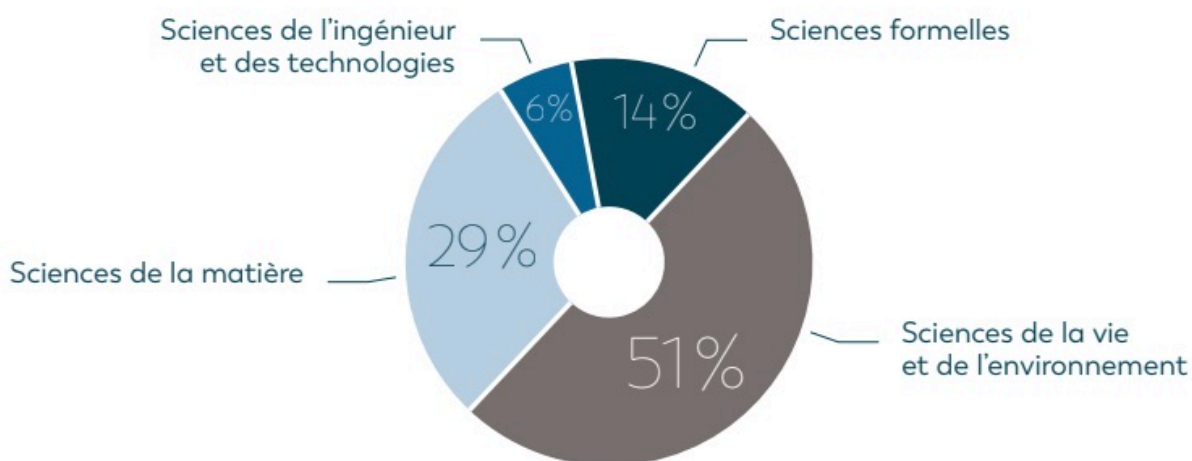
Pour la 19^e année consécutive, la [Fondation L'Oréal](#), l'[Académie des sciences](#) et la [Commission nationale française pour l'UNESCO](#) annoncent leur palmarès du Prix Jeunes Talents France 2025 L'Oréal-UNESCO Pour les Femmes et la Science. En plus de mettre en lumière la place des femmes dans le milieu scientifique, ces prix représentent l'excellence scientifique française.

Cette année, 34 doctorantes et post-doctorantes vont être distinguées pour leurs travaux qui sont essentiels pour relever les défis scientifiques de demain. « Cette année encore, l'Académie des sciences met à profit l'expertise de ses illustres membres pour identifier les étoiles montantes de la science », déclare Professeure [Françoise Combes](#), présidente de l'Académie des sciences et présidente du jury 2025, elle-même récompensée du prix international 2021 L'Oréal-UNESCO Pour les Femmes et la Science. Ainsi, les 34 femmes récompensées en 2025 sont réparties dans six catégories :

Écrit par le 1 décembre 2025

- Biodiversité et sociétés : préserver la planète
- Comprendre la santé humaine
- Comprendre les lois de l'univers
- Développer des thérapies d'avenir
- IA et Modélisation : anticiper et façonner l'avenir
- Innover pour un futur durable

RÉPARTITION PAR DOMAINE SCIENTIFIQUE



©L'Oréal-UNESCO

Une Vauclusienne au palmarès

En tout, ce sont plus de 700 candidatures qui ont été envoyées et évaluées par un jury d'une trentaine de membres de l'Académie des sciences. Parmi les 34 lauréates, une est originaire du Vaucluse.

« Venant d'une zone rurale, je savais que la recherche existait, mais elle me paraissait complètement inaccessible. »

Coline Portet

Écrit par le 1 décembre 2025

Coline Portet a grandi à Lauris, avant de partir pour Montpellier pour faire étudier la physiologie animale et les neurosciences, puis de rejoindre l'Université de Strasbourg où elle fait actuellement sa thèse sur le sujet : 'Décrypter les mécanismes du sommeil pour comprendre la mémoire'.

Des études d'art avant les sciences

Mais la voie scientifique n'a pas toujours été une évidence pour la Vauclusienne, dont les deux parents ont eux-mêmes fait des études scientifiques. « Je voulais me démarquer en faisant autre chose », affirme-t-elle.

Ainsi, après le lycée, c'est vers des études d'art qu'elle a souhaité se diriger. Elle a donc commencé ses études supérieures dans une école préparatoire en art et design à Nevers en Bourgogne. C'est au cours d'une conversation avec un ami, qui, lui, étudiait les sciences à Aix-en-Provence, que cela s'est présenté comme une évidence. « On a notamment parlé d'un de ses cours de chimie organique, et je me suis demandée pourquoi je ne faisais pas des sciences », explique-t-elle.

Le Prix Jeunes Talents L'Oréal-UNESCO

Passionnée par les neurosciences, c'est sur le sommeil et la mémoire que se concentrent ses travaux. « J'étudie à quel point le sommeil est important pour la mémoire, comment il permet au cerveau de trier les informations utiles et inutiles, développe la jeune scientifique. C'est très important comme mécanisme parce que le sommeil permet de ne pas avoir la tête saturée d'informations. »

« Ce prix nous valorise et nous donne le sentiment que ce que l'on fait compte. »

Coline Portet

C'est donc pour ses recherches que Coline Portet va recevoir le Prix Jeunes Talents L'Oréal-UNESCO Pour Les Femmes et La Science dans la catégorie 'Comprendre la santé humaine'. « Recevoir ce prix est très gratifiant, ça nous valorise, déclare-t-elle. Mais ça nous offre aussi la possibilité d'exprimer ce que l'on fait, de parler des sciences, et de montrer qu'il existe des femmes, dans toutes leurs diversités, qui font des sciences. »

Le Vaucluse, une terre de femmes scientifiques ?

Coline Portet n'est d'ailleurs pas la première Vauclusienne à figurer parmi les lauréates de ce prix. Avant elle, il y a eu l'Aptésienne Maëlle Bellec et la Robionnaise Nour Skaf, qui ont été distinguées en 2021, respectivement dans les catégories 'Sciences biologiques - ingénierie' et 'Physique et chimie'.

Ecrit par le 1 décembre 2025

[Science : 2 Vauclusiennes reçoivent le prix jeunes Talents 2021 l'Oréal-Unesco](#)

L'année dernière, c'était au tour de la Cucuronaise Adeline Garcia d'être récompensée pour ses travaux sur l'astrochimie et les origines de la vie.

[La scientifique vauclusienne Adeline Garcia récompensée par la Fondation L'Oréal et l'Unesco](#)

Le Vaucluse voit donc naître de nombreux talents, qui plus est des femmes qui s'affirment dans des milieux jugés encore trop masculins.

Encourager les jeunes filles

Si Coline n'a pas ressenti directement de difficultés du fait d'être une femme dans le milieu scientifique, elle a tout de même été témoin de situations déplacées envers des consœurs. « Les femmes représentent la moitié de l'humanité, mais demeurent trop peu nombreuses aux postes de responsabilité dans la recherche, affirme Professeure Françoise Combes. Syndrome de l'imposteur, culture de la compétition, inégalités domestiques et bien d'autres freins écartent injustement des talents dont la science aurait besoin. Les Prix Jeunes Talents France L'Oréal-UNESCO Pour Les Femmes et la Science, en partenariat avec l'Académie des sciences, sont autant de leviers pour rééquilibrer les chances et permettre à la culture scientifique de s'enrichir de tout le potentiel de cette moitié de l'humanité. »

« Parce que le monde a besoin de science et la science a besoin des femmes. »

L'Oréal-UNESCO

Coline Portet encourage donc les jeunes filles qui souhaitent se lancer dans les sciences à le faire, sans se poser trop de questions. « Si c'est quelque chose qu'elles aiment, qui les passionne, il y a de très grandes chances qu'elles réussissent dans ce domaine », déclare la Vauclusienne.

Les projets de la Vauclusienne

Si ce prix décerné par la Fondation L'Oréal, l'Académie des sciences et la Commission nationale française pour l'UNESCO est une belle reconnaissance pour Coline Portet, elle doit désormais se

Écrit par le 1 décembre 2025

concentrer sur sa thèse qui s'achèvera en décembre et qu'elle espère obtenir.

Elle aimerait ensuite partir à l'étranger pendant quelques années. « La science se fait de manière différente en fonction des pays donc j'aimerais bien aller voir ce qui se passe ailleurs, ça me permettra d'élargir mon réseau, mais aussi mes compétences », conclut la Laurisienne.

Trois whiskies distillés au Thor distingués par les French Drinks Awards



Trois spiritueux de la distillerie **Les Chineurs de Malts**, installée au Thor, ont reçu des médailles lors du concours French Drinks Awards qui a dévoilé son palmarès lors du Whisky Live Paris, le plus grand salon des spiritueux en France.

« L'engouement autour des whiskies français ne cesse de grandir, et nous sommes heureux de contribuer

Écrit par le 1 décembre 2025

à cette belle dynamique avec passion et créativité », déclarent [Loïc Puviland](#) et [Jean-Yves Pomaret](#), à la tête de la distillerie artisanale de whisky Les Chineurs de Malts au Thor.

Leur travail et leur passion ont été récompensés par le concours French Drinks Awards qui célèbre et distingue les boissons produites en France comme les gins, liqueurs, rhums, vodkas, whiskies, cognacs, Armagnacs, calvados et bien d'autres.

Trois whiskies thorois distingués

Évalués par un jury composé de professionnels de l'industrie, trois whiskies de la distillerie thoroise ont reçu une médaille :

- Le whisky 'Insulae' a décroché la médaille d'or dans la catégorie 'Small Batch' (*ndlr : assemblage de whiskies provenant de différents fûts*)
- Le whisky 'Cœur de l'Isle' a obtenu la médaille d'argent dans la catégorie 'New Make Spirit' (*ndlr : distillat incolore qui sort directement de l'alambic, avant toute maturation en fût*)
- Le whisky 'Magic Cask' a, lui aussi, été récompensé avec une médaille d'argent dans la catégorie 'Single Cask' (*ndlr : whisky qui provient d'un seul et unique fût de vieillissement*)

Écrit par le 1 décembre 2025

Catégorie Small Batch Single Malt

**FRENCH
DRINKS
AWARDS
— 2025 —
GOLD**



Ecrit par le 1 décembre 2025

Catégorie New Make & Young Spirit



Écrit par le 1 décembre 2025

Catégorie Single Cask Single Grain

**FRENCH
DRINKS
AWARDS
—2025—
SILVER**



Écrit par le 1 décembre 2025

©French Drinks Awards / Les Chineurs de Malts

« Les médailles sont éphémères, certes, mais elles symbolisent le travail, l'exigence et la passion que nous mettons chaque jour dans nos créations », concluent les deux distillateurs.

[Les Chineurs de Malts, un nouveau whisky made in Vaucluse élaboré et distillé au Thor](#)

Apt : Zou Vaï reçoit un Prix de l'Inspiration pour son engagement



Chaque année, la [Fondation Crédit Coopératif](#) remet ses Prix de l'Inspiration en ESS (Économie

Ecrit par le 1 décembre 2025

sociale et solidaire). Sur 89 candidats en Région Sud, cinq ont été récompensés dont l'entreprise à but d'emploi (EBE) [Zou Vaï](#) à Apt.

Lancés il y a 40 ans, les Prix de l'Inspiration en ESS récompensent des acteurs engagés, inspirants et inspirés qui mettent en œuvre des projets sociaux et environnementaux utiles. Sur 89 candidatures en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, cinq ont été retenues :

- [Des ailes et des Z](#) à Bouc-Bel-Air (Bouches-du-Rhône)
- [Les Petites Cantines de Marseille](#) à Marseille (Bouches-du-Rhône)
- [PHAR83](#) à Solliès-Pont (Var)
- [Remontons la Roya](#) à Breil-sur-Roya (Alpes-Maritimes)
- [Zou Vaï](#) à Apt (Vaucluse)

« Chaque année, nous faisons le constat d'un élan toujours plus vif et créatif en faveur d'une société inclusive de toutes et tous, affirme [Stéphane Salord](#), président du comité de région représentant des sociétaires PACA du Crédit Coopératif. Notre région affiche une belle dynamique et je félicite toutes celles et ceux qui participent de près ou de loin à ces initiatives, plus que jamais indispensables dans le contexte actuel. »

Née dans le cadre de l'expérimentation '[Territoire zéro chômeur de longue durée](#)', lancée dans le Pays d'Apt en 2022, l'EBE Zou Vaï œuvre pour offrir des opportunités professionnelles aux personnes privées durablement d'emploi autour d'activités éco-responsables. Depuis sa création, elle a permis la sortie durable de privation d'emploi de près de 100 personnes.

[Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée : où en est le Pays d'Apt ?](#)

Le Grand Avignon et Lauris lauréats de la 1re édition du palmarès des paysages

Ecrit par le 1 décembre 2025

alimentaires



[La Communauté d'agglomération du Grand Avignon](#) et [la commune de Lauris](#) viennent d'être distingués à l'occasion de la première édition du palmarès des paysages alimentaires. L'intercommunalité de la cité des papes et le village du Luberon figurent parmi les 48 collectivités françaises 'engagées' mises à l'honneur lors de cet événement organisé par [l'association Un plus bio](#) qui s'est tenu le 14 mai dernier à Angoulême. Cette distinction nationale valorise les collectivités qui s'illustrent par des actions audacieuses et structurantes en matière de politique alimentaire.

'Pays de Cognac' et 'Villages rebelles'

Dans ce cadre, le Grand Avignon a reçu le titre d'ambassadeur dans la catégorie 'Pays de cognac' qui regroupe les territoires qui allient qualité de vie et ambition alimentaire. Dans le même temps, la commune de Lauris a été honorée au titre 'd'Ambassadeur des villages rebelles' pour l'action de son cuisinier et de l'équipe de son restaurant scolaire.

Parmi les lauréats figurent aussi notamment les villes de Nîmes, Marseille et Montpellier dans la

Écrit par le 1 décembre 2025

catégorie 'Les capitales de l'alimentation' ainsi que les départements de la Drôme et du Gard dans celle des 'Pionniers'.



Les lauréats de la première édition du Palmarès des paysages alimentaires organisé par l'association Un plus bio. Crédit : Cyril Chigot

Un modèle pour les autres collectivités

« En intégrant la catégorie 'Pays de cocagne', le Grand Avignon rejoint un cercle de territoires exemplaires dont l'action constitue un modèle pour d'autres collectivités, se félicite l'intercommunalité vauclusienne. Cette distinction consacre l'engagement du Grand Avignon en faveur de la préservation du foncier agricole, de l'alimentation durable et de la souveraineté alimentaire locale. »

En effet, depuis plusieurs années, l'agglomération avignonnaise mène une politique active [pour enrayer l'artificialisation des sols, préserver les terres agricoles et accompagner l'installation de nouveaux agriculteurs](#). Cette stratégie repose sur des outils innovants, parmi lesquels une veille accrue sur le foncier agricole par une convention signée avec [la Safer](#) ou encore la création de l'espace test agricole du Mas Baudoin.

Cette politique a notamment permis d'identifier des secteurs agricoles prioritaires, comme la ceinture verte d'Avignon, les foins de Montfavet, la plaine d'Entraigues-sur-la-Sorgue ou encore la Plaine de l'Abbaye de Villeneuve-lès-Avignon, et de les inscrire au cœur des politiques publiques.

[Convention de partenariat entre la Chambre d'agriculture & le Grand Avignon : préserver à tout prix les terres agraires](#)

Ecrit par le 1 décembre 2025

Cette démarche du Grand Avignon s'illustre également avec la mise en place de son Pat (Programme alimentaire territorial) [retenu en 2019 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#). Ce programme vise quatre objectifs majeurs : préserver une agriculture locale durable et diversifiée, favoriser une alimentation saine et durable accessible à tous, améliorer les pratiques durables de la restauration collective territoriale ainsi que de réancrer les circuits d'approvisionnement alimentaires sur le territoire.

« Le Grand Avignon affirme son rôle de territoire nourricier. »

« [Le Pat du Grand Avignon](#) se distingue ainsi par une gouvernance ouverte, une approche territorialisée de l'alimentation du champ à l'assiette, et une articulation forte entre enjeux agricoles, environnementaux, sociaux et économiques, insiste l'agglomération. Avec cette reconnaissance, le Grand Avignon affirme son rôle de territoire nourricier, prêt à relever les défis de demain en matière de transition alimentaire et d'aménagement du territoire. »

Pour rappel, avec un taux d'autonomie alimentaire de près de 8,2% l'aire urbaine d'Avignon est la plus autosuffisante des 100 premières aires urbaines de France.

Richard Fournier lauréat des Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs

Ecrit par le 1 décembre 2025



Le 14 mai, le siège de la Banque de France à Paris accueillait la finale nationale des [Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs](#). Le prix national a été remporté par [Richard Fournier](#), fondateur du [Comptoir de Mathilde](#), entreprise basée à Camaret-sur-Aigues.

C'est dans la Drôme en 2007 qu'est né le Comptoir de Mathilde, dont le siège se situe aujourd'hui à Camaret-sur-Aigues. Son fondateur Richard Fournier est parti de rien et a su faire preuve de résilience pour faire grossir l'entreprise qui compte plus de 145 boutique, quelque 600 références de chocolats, caramels, pâtes à tartiner, miels, madeleines, cafés, babas au rhum, confitures, et bien d'autres gourmandises, et dont le chiffre d'affaires s'élève à 40M€.

Le 14 mai dernier, le fondateur du Comptoir de Mathilde a vu ses efforts récompensés avec l'obtention du le prix national 2025 des Victoires des Autodidactes et des Self-Made Entrepreneurs. Ces Victoires, créées en 1989 par Harvard Business School Club de France, récompensent les entrepreneurs ou cadres dirigeants autodidactes qui se distinguent par leurs résultats, leur dynamisme et leur capacité de développement.

« Cette distinction vient couronner un parcours de vie fait de passion, de travail, de doutes parfois... mais surtout de détermination », a déclaré Richard Fournier avec fierté avant de remercier équipes et collaborateurs « sans qui rien n'aurait été possible. »

Ecrit par le 1 décembre 2025

Pour en savoir plus sur le parcours de Richard Fournier et l'évolution du Comptoir de Mathilde :

[Richard Fournier : comment cet autodidacte a fondé le Comptoir de Mathilde, leader français de l'épicerie fine artisanale](#)