

Ecrit par le 15 juin 2026

Les vins de Rhonéa parmi les meilleurs Muscats et effervescents du monde



Plusieurs vins de la coopérative [Rhonéa](#) se sont hissés dans le top 10 des meilleurs Muscats et effervescents du monde 2023. Ces récompenses sont une reconnaissance du savoir-faire historique de la coopérative dans la vinification du Muscat Petit Grain.

Deux Muscats de Beaumes-de-Venise ont intégré le top 10 des meilleurs Muscats du monde 2023. Il s'agit de deux cuvées des domaines [La Font de Joseph](#) et [du Papatier](#). Ce succès souligne l'engagement de Rhonéa à produire des vins captivants, à la palette aromatique riche et complexe, en plus de son en faveur du développement durable. En effet, la coopérative proposera le millésime 2023 du Domaine du Papatier dans un packaging totalement éco-conçu, sans capsule, en bouteille allégée et avec une étiquette composée de papier zéro carbone et de pigments naturels.

Dans la catégorie des effervescents, c'est le Muscatine qui a séduit le jury composé de professionnels en

Ecrit par le 15 juin 2026

remportant deux médailles d'or, en blanc et en rosé, le blanc s'étant classé dans les 10 meilleurs vins effervescents du monde 2023. Une version sans alcool devrait être disponible à partir de janvier 2024, élargissant ainsi le plaisir à tous les amateurs.

V.A.

Apt : Récompense mondiale pour le laboratoire de recherche Signs



Le laboratoire aptésien Signs récompensé à l'occasion des awards de l'innovation du biocontrôle qui viennent de se dérouler en Suisse.

Le laboratoire [Signs](#) vient de remporter le 2^e prix du 'Produit de biocontrôle' le plus innovant de l'année. Une distinction obtenue lors de ce concours référence du biocontrôle au niveau mondial organisé par [l'International biocontrol manufacturers association](#), qui s'est déroulé le 23 septembre dernier au centre des congrès de Bâle en Suisse.

Lors de ce rendez-vous annuel de l'industrie du biocontrôle ayant réuni plus de 1 800 délégués venus de 58 pays, le laboratoire Signs a donc remporté le prix argent '[Bernard Blum Awards](#)' pour son produit

Ecrit par le 15 juin 2026

Noreds.

Ce prestigieux prix récompense « le produit de biocontrôle le plus innovant de l'année, un produit qui a un impact important dans la gestion des ravageurs ou des maladies tout en ayant un faible impact sur la santé humaine et l'environnement ».

Une solution efficace contre les poux rouges de la volaille

Développé en collaboration avec [l'IRSEA \(Institut de recherche en sémiologie et éthologie appliquée\)](#) créé par [Patrick Pageat](#) en 1995 à Saint-Saturnin-lès-Apt avant de rejoindre la zone de Salignan à Apt en 2012), Noreds est la première solution de biocontrôle sémiologique efficace dans la gestion des poux rouges de la volaille.

« Biomimétique par nature, le principe actif est un analogue de la sécrétion (allomone) produite par les glandes uropygiales du canard, explique le laboratoire vauclusien. Grâce à cette innovation, Signs est fier de contribuer pleinement à une agriculture plus durable. »

Ecrit par le 15 juin 2026



Noreds, produit développé par le laboratoire aptésien Signs, permet de lutter contre les poux rouges de la volaille. ©DR

Créée en 2018 à Apt, le laboratoire Signs est l'agence de valorisation des brevets du groupe Irsea, leader mondial dans la recherche en sémiologie. Les deux entités ont développé une gamme de produits à base de phéromones de synthèse copiant la nature reproduisant ainsi les effets bénéfiques pour l'animal. Orienté dans le développement de phéromone synthétique pour les animaux d'élevage et de compagnie, Signs a développé une expertise reconnue dans le développement de solutions biomimétiques qui s'inspirent de la communication et des comportements naturels entre les animaux : des alternatives clés aux produits conventionnels, permettant de progresser vers des pratiques durables.

De son côté, l'IRSEA est un institut de recherche privé dédié à l'étude du comportement des animaux et

Écrit par le 15 juin 2026

de l'homme, de leurs interactions et tout spécialement de leur communication chimique.

Le Vaucluse à l'honneur du biocontrôle !

Par ailleurs, le palmarès des Bernard Blum Awards a distingué le groupe néerlandais Koppert et le groupe Belge Biobest, respectivement Award de bronze et prix spécial. Le premier a été récompensé pour son produit [Nepazar](#) pour la protection biologique contre la punaise verte et le second avec [Trap-eye](#), un nouveau système automatisé de comptage sur panneaux englués via une Intelligence artificielle (IA). Deux groupes, dont les filiales françaises sont implantées en Vaucluse à Cavaillon pour [Koppert](#) et à Orange pour [Biobest](#).

(Vidéo) Le patron de l'avignonnais Fondasol désigné entrepreneur de l'année EY pour la région Sud-Est

Ecrit par le 15 juin 2026



[Olivier Sorin](#), PDG du groupe avignonnais [Fondasol](#) expert de l'ingénierie conseil dans le domaine de la construction et acteur historique de la géotechnique en France, vient de recevoir [le prix de l'entrepreneur de l'année EY](#) pour la région Sud-Est. Une distinction remise à l'occasion de la 31^e édition de cet événement visant à mettre « en lumière des dirigeants dont l'engagement et les valeurs créent de la richesse et de l'emploi en France ».

C'est un jury d'entrepreneurs indépendants présidé par [Roland Gomez](#), président de [Proman](#), qui a décerné ce prix créé par le cabinet d'audit EY (Ernst & Young).

Entré jeune ingénieur géotechnique en 1992 au sein de l'agence de Lille de Fondasol, dont le siège social se trouve à Montfavet, Olivier Sorin a pris les rênes de l'entreprise en 2013 après en avoir été notamment chef d'agence puis directeur général délégué France en charge des agences du Nord.

En parallèle de ses missions de chef d'entreprise, celui qui a grandi dans la 'banlieue rouge' de la région parisienne, est bénévole dans une association d'accompagnement de jeunes issus des quartiers populaires de Salon-de-Provence. Il suit également une formation pour devenir juge au Tribunal de commerce. Enfin, Olivier Sorin est aussi auteur puisqu'il a publié plusieurs romans dont le plus récent,

Ecrit par le 15 juin 2026

'[Le nombril de Solveig](#)' a été édité en 2020 aux Editions des lacs.

Un jury séduit par l'ADN de l'entreprise

Ce prix a été tout particulièrement attribué au patron de Fondasol pour « sa stratégie de transformation dans le temps long, dans une optique de transmission et de pérennisation du groupe ».

Autres éléments qui ont séduit le jury : une entreprise axée sur l'innovation, qui adapte ses moyens aux nouveaux enjeux (recherche de valeur ajoutée, décarbonation des activités...), une croissance portée par l'innovation et la digitalisation de l'activité, ainsi que le développement de nouvelles expertises métiers (études de structures et géothermie pour les plus récentes), un actionariat salarié au cœur de la gouvernance ainsi qu'une recherche de croissance à l'international.

97% des salariés sont actionnaires

Créé en 1958 par Charles Saint-Rémy Pelissier, Fondasol propose une offre de service en matière de sols, de structures et d'infrastructures, pour accompagner les projets de construction et d'aménagement du territoire, de l'amont à l'aval. L'entreprise vauclusienne est implantée en Europe (France, Luxembourg), en Afrique (Maroc, Sénégal) et en Amérique du Nord (Canada).

En 2022, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de l'ordre de 100M€ pour 850 collaborateurs dont 97% détiennent 75% du capital au travers d'un FCPE (Fonds commun de placement en entreprise) créé en 2022.



Créée en 1958, l'entreprise avignonnaise [Fondasol](#) est expert de l'ingénierie conseil dans le domaine de la construction et acteur historique de la géotechnique en France.

Ecrit par le 15 juin 2026

En route vers la finale EY nationale

Outre Olivier Sorin, 4 autres prix ont été aussi remis à l'occasion de cette édition du palmarès 2023 de EY. Il s'agit de [Stéphane Mota](#) de la société [Mota](#) à Aubagne (prix de l'Entreprise familiale), [Olivier Choulet](#) d'[Ecoat](#) à Grasse (prix de la 'scale-up'), [Talel Hakimi](#), [Mehdi Matyja](#), [Manon Renou-Chevalier](#) et [Etienne Leroy](#) de [Livemed's](#) à Nice (prix de la start-up) ainsi que [Hortense Bataille](#) avec l'association d'intérêt général marseillaise [Entrepreneurs pour la planète](#) (prix de l'Engagement sociétal).

Les lauréats distingués dans chacune des régions concourront ensuite pour la cérémonie nationale qui se tiendra le lundi 16 octobre prochain au Théâtre Mogador à Paris lors de ce trophée national organisé en partenariat avec [Samsic](#), leader des services intégrés aux entreprises, [Steelcase](#), leader mondial de l'aménagement tertiaire et [Verlingue](#), courtier en assurances. Le tout avec le soutien de [Bpifrance](#).

14 juillet : la Légion d'Honneur pour deux personnalités vauclusiennes



Promotion du 14 juillet 2023 de la Légion d'Honneur, deux personnalités vauclusiennes distinguées, Dominique Santoni et Franck Alexandre.

La présidente du Conseil départemental vient d'être promue par la Grande Chancellerie. En 2015, elle succède à Pierre Boyer à la mairie d'Apt, elle est également élue conseillère départementale et surtout,

Ecrit par le 15 juin 2026

elle est la 1^{ère} femme à se retrouver dans le fauteuil de présidente du Conseil Départemental de Vaucluse, le 1er juillet 2021. Dominique Santoni est une personnalité qui compte dans le Vaucluse. Passionnée d'équitation, directe, femme de consensus, pragmatique, elle fonce et soutient tout ce qui fait avancer le département. Une fois de plus, elle prouve avec cette distinction que « Les Vauclusiens ont du talent ».

Autre exemple de ces vauclusiens passionnés, Franck Alexandre. Vigneron à Gigondas, à la tête du Domaine des Teyssonnières, 12 hectares au pied des Dentelles de Montmirail, entre les mains de sa famille depuis 1838 et dont il pris la direction en 1985. Mais il est aussi banquier. Il préside le Conseil d'Administration du Crédit Agricole Alpes-Provence. Dans le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône et les Hautes-Alpes, cela représente 2 300 collaborateurs, 750 000 clients pour le 1er groupe coopératif et mutualiste du monde. Franck Alexandre qui était déjà depuis 2015, « officier » dans l'Ordre du Mérite Agricole va, désormais, pouvoir arborer un ruban rouge à la boutonnière, lui qui, depuis longtemps est engagé en faveur de l'économie régionale. Il préside « La Fondation Crédit Agricole » qui prône solidarité et développement et soutient, par exemple, les jeunes, leur santé, leur parcours professionnel et leur entrée dans la vie active. A ce titre, 3% du chiffre d'affaires de la banque sont dévolus à des actions caritatives, solidaires voire intergénérationnelles.

Les propriétaires de la librairie Le Bleu et élus 'Libraires de l'année 2023'

Ecrit par le 15 juin 2026



Le magazine [Livres Hebdo](#) et [la Sofia](#) (Société française des intérêts des auteurs de l'écrit) ont organisé la cinquième édition du Grand prix Livres Hebdo des librairies. Isabelle et Marc Gaucherand, propriétaires de la librairie [Le Bleuët](#) à Banon, dans les Alpes-de-Haute-Provence, ont remporté le prix de 'Libraires de l'année 2023'.

Le Grand prix Livres Hebdo des librairies distingue chaque année des librairies francophones indépendantes de toute nature et de toute taille qui proposent des services particulièrement efficaces et novateurs. Pour cette cinquième édition, le jury, composé d'auteurs, éditeurs, et autres professionnels du monde du livre, était présidé par Roselyne Bachelot.

Près de 130 dossiers de candidatures ont été déposés cette année. 10 librairies ont été récompensées lors de la cérémonie qui a eu lieu au début du mois de juin. Ce concours décerne : le Grand Prix des Librairies, le Prix de l'Animation, le Prix de la Valorisation du Fonds, le Prix de l'Espace Intérieur, le Prix de la Communication, le Prix du Service Innovant, le Prix Spécial de la Reprise, le Prix Spécial de la Librairie Francophone Hors de France, le Coup de cœur du jury, et le Libraire de l'année. En ce qui concerne ce dernier prix, il a été attribué à Isabelle et Marc Gaucherand, propriétaires de la librairie Le Bleuët à Banon, la seule librairie ouverte tous les jours de l'année sans exception. « Nous sommes heureux et fiers du travail accompli et de l'énergie déployée par toute l'équipe, pour sauver et pérenniser cette librairie mythique », ont-ils annoncé sur les réseaux sociaux de la librairie.

Ecrit par le 15 juin 2026

[Lire également : 'Banon, Librairie Le Bleuët, comment tout a commencé ?'](#)

V.A.

Le boucher vaucloisien Guillaume Cuntty distingué au Trophée national des Viandes d'Excellence



La 16^e édition du Trophée National des Viandes d'Excellence a eu lieu le 1er juin à Morteau dans le Doubs. Neuf bouchers ont été distingués pour leur implication dans la promotion et la commercialisation de viandes sous signes officiels de qualité Label Rouge et IGP, dont un Vauclusien.

Ecrit par le 15 juin 2026

Guillaume Cuntz, responsable du rayon boucherie Auchan Le Pontet, a remporté le Trophée National des Viandes d'Excellence 2023 dans la catégorie Veau, avec le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP, accompagné par son fournisseur Bigard.

Le Vauclusien a grandi dans une famille de bouchers. Il a notamment passé beaucoup de temps dans la boucherie artisanale de son père, qui lui a transmis sa passion pour son métier, l'importance d'avoir une offre riche en viande de qualité et de savoir communiquer et conseiller les clients tout en les fidélisant. Pourtant, c'est en poissonnerie qu'a débuté la carrière de Guillaume. Une expérience qui lui a appris à être toujours réactif, à s'adapter à l'offre chaque jour et à anticiper au mieux. En 2015, il a pris la responsabilité du rayon boucherie Auchan Le Pontet, avant d'être distingué il y a quelques jours au Trophée national des Viandes d'Excellence 2023.

Créé en 2007 par la [Fédération Interprofessionnelle des viandes Label Rouge et IGP](#) (Fil Rouge) et le Syndicat des Labels Porcs et charcuterie (Sylaporc), ce concours met en lumière l'engagement des professionnels des boucheries artisanales et de grandes et moyennes surfaces. « Véritables ambassadeurs de nos engagements, nos bouchers participent à faire perdurer des productions françaises de qualité, dans un enjeu de transmission de savoirs et de perpétuation de la passion du métier et plus largement dans la pérennité de cette belle filière », a affirmé Jean-Pierre Bonnet, président de Fil Rouge.

https://player.vimeo.com/video/831471964?title=0&muted=1&autoplay=1&app_id=122963

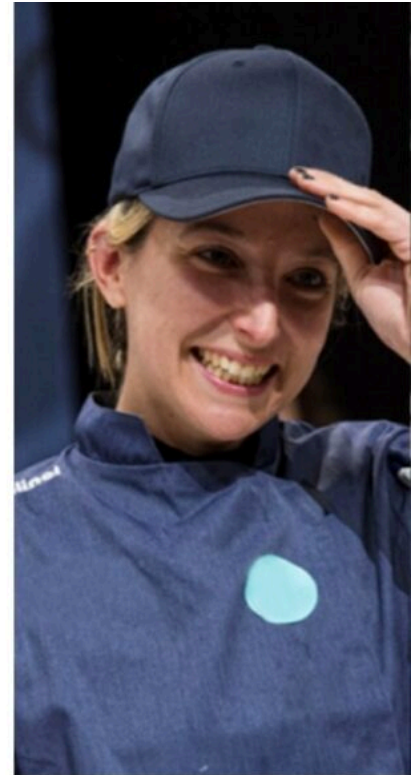
V.A.

L'Isloise Eulalie Rus devient Meilleur ouvrier de France

Ecrit par le 15 juin 2026



CONCOURS
"UN DES
MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE"



Seulement quelques semaines après [avoir remporté le 1^{er} prix du concours des poissonniers au Pavillon France](#), Eulalie Rus, fondatrice de la poissonnerie [Eulalie, poissons & produits de la mer](#) implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, est lauréate du concours 'Un des Meilleurs Ouvriers de France'.

Le concours 'Un des Meilleurs Ouvriers de France' est organisé par le [COET-MOF](#) tous les 4 ans depuis 1924 dans plus de 180 métiers avec le soutien des organisations professionnelles. Dans la classe Poissonnier-Écailler, quatre candidats sont devenus Meilleurs ouvriers de France, dont [Eulalie Rus](#), poissonnière à l'Isle-sur-la-Sorgue.

Tout comme elle, Sonia Bichet, Gwenaël Laville et Fawze Sannier ont obtenu cette récompense. Pour la poissonnerie, qui est une des classes du concours depuis 2007, ils sont désormais 18 à avoir cette distinction.

Pendant près de 8 heures, les candidats ont dû enchaîner les épreuves. Découpe de poisson, préparation de coquillages, présentation, élaboration d'un plateau de fruits de mer, ou encore l'élaboration d'un buffet pour montrer l'étendue de leurs compétences, les candidats ont dû faire appel à tout leur savoir-faire lors de la finale du concours, où l'excellence était de mise.

V.A.

Pertuis : Mathieu Bailly, président du Groupe Eurodia, lauréat du prix Montgolfier 2023



Mathieu Bailly, président du Groupe Eurodia à Pertuis depuis 2016, est l'un des huit chefs d'entreprise distingués par les prix Montgolfier 2023.

Cela fait plus de 20 ans que la société d'encouragement pour l'industrie nationale (SEIN) décerne ces prix, avec pour objectif de mettre en lumière des chefs d'entreprise porteurs des « valeurs Montgolfier » centrées sur l'ascension, l'innovation, l'initiative, la persévérance et le courage.

« Le prix m'est décerné, mais je le reçois au nom de toutes celles et de tous ceux qui font [Eurodia](#), a déclaré [Mathieu Bailly](#). C'est la récompense de longues années de recherche-développement et d'innovation dans le domaine des technologies membranaires. Recevoir ce prix, c'est aussi être reconnu comme des entrepreneurs du renouveau industriel. Nous sommes fiers d'être de ce mouvement. Nous croyons à ce renouveau : plus vite l'industrie atténue son empreinte, plus loin elle trace son futur. »

Ecrit par le 15 juin 2026

Spécialiste des procédés industriels éco-efficients de purification des liquides, Eurodia et sa centaine de collaborateurs apportent des solutions concrètes aux enjeux de la décarbonation, de la chimie biosourcée et de la sobriété énergétique.

J.R.

Isle-sur-la-Sorgue : de l'assurance au 1er prix des poissonniers au Pavillon France



[Eulalie Rus](#) vient d'obtenir le 1^{er} prix du concours des poissonniers au Pavillon France. Une distinction

Ecrit par le 15 juin 2026

qu'elle vient de remporter après 2h d'épreuves lors du Salon international de l'agriculture qui se tient actuellement à Paris.

Installée dans sa poissonnerie [Eulalie... poissons & produits de la mer](#) implantée à l'Isle-sur-la-Sorgue, la jeune vauclusienne s'est lancée dans l'aventure en juillet 2018 en ouvrant son magasin place Ferdinand Buisson.

Un virage à 180° pour celle qui auparavant avait travaillé pendant 8 ans dans le secteur des assurances après des études de droit. Mais l'appel de la mer a été trop fort et celle qui, déjà toute petite voulait « être poissonnière pour vendre les poissons qu'elle pêchait avec sa petite canne et son épuisette », se lance dans une reconversion professionnelle radicale pour réaliser son rêve d'enfant. Elle plaque alors tout pour se former pendant 18 mois et après 9 mois d'école pour passer un CAP Poissonnier au lycée de la mer à Sète, des semaines de stages et de rencontres pour comprendre la filière, elle inaugure enfin sa boutique l'isloise avant d'en ouvrir une seconde à Caumont-sur-Durance en juin 2019.

Un podium 100% féminin

Lors du concours, Euralis Rus a respectivement devancé la dijonnaise Djennyfer Grain et la basque Sandy Lapetite lors de cette édition 2023 comprenant un QCM portant sur la filière ainsi que des épreuves pratiques.

« Poissonnière c'est un métier de passion, on ne peut le faire que comme ça, s'est exprimée la gagnante lors de sa remise de prix. C'est un métier magnifique avec la transmission pour valeur, mais aussi très créatif pour la mise en valeur des produits. C'est fantastique, je suis très heureuse d'avoir remporté le concours aujourd'hui. »

Organisé par [la Scapp Poissonnier Corail](#), [l'OPEF](#) (Organisation des poissonniers écaillers de France) et le [Pavillon France](#), ce concours vise à promouvoir le savoir-faire et les produits des métiers de la mer sous les regards des nombreux visiteurs du Salon de l'agriculture.

Écrit par le 15 juin 2026



L'isloise Eulalie Rus reçoit son 1er prix (au centre). DR