Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

1er Brunch Agroalimentaire au Pôle Food'in d'Avignon



Organisée avec France Travail dans le cadre de la Semaine de l'Emploi, cette opération a attiré une centaine de personnes de tous âges à Agroparc, ce lundi 3 novembre.

Premier employeur industriel de France avec 520 000 salariés, l'agroalimentaire propose une large gamme de métiers dans un secteur dans lequel près de 10 000 postes sont à pourvoir. Et dans la Région Sud, le bâtiment-totem Food'in, implanté en Vaucluse et inauguré en mars dernier, regroupe tous les acteurs de ce réseau comme l'ARIA, le CRITT, l'IFRIA, soit 215 entreprises, 9 500 salariés qui pèsent 4Md€ de chiffre d'affaires.

C'est tout un écosystème destiné à mutualiser les moyens et les compétences, accroître la compétitivité, faciliter l'accès à des services en recherche et développement, en qualité, en équipements logistiques, en commercialisation, donc favoriser l'innovation et la montée en gamme de chaque entreprise pour élargir sa clientèle et ses bénéfices. D'ailleurs, pour faire connaître cette offre de services, pas moins de 950 visites au cœur des entreprises de l'agroalimentaire ont été planifiées l'an dernier. Pour découvrir des services comme la formation, la fidélisation des talents, le marketing et achat des produits, les performances industrielles, l'environnement et le développement durable, les marchés et la commercialisation, l'expansion à l'international, la participation aux grands salons professionnels.

Pour ce 1er Brunch de l'Agroalimentaire, plusieurs fleurons de Vaucluse ont rencontré et échangé avec

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

une centaine de candidats (jeunes, demandeurs d'emplois, professionnels en reconversion), comme Agis, créé par Yves Bayon de Noyer, Charles & Alice initié par Charles Faraud, mais aussi Bigard ou Ateliers Bio de Provence. Ils ont proposé des postes d'opérateurs en production, de conducteurs de machines, de spécialistes en maintenance, de responsables qualité, d'approvisionneurs et de préparateurs de commandes.

Des métiers au service d'une alimentation de qualité qui compte dans un département, le Vaucluse surnommé depuis longtemps « le verger de la France » qui représente aujourd'hui 34% de la richesse agricole de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

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 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

Ecrit par le 18 novembre 2026

(Vidéo) ‘Bien bon !’ le Bilan, 100 acteurs locaux y ont participé et 15 000 personnes y ont goûté



La 2e édition de la semaine ‘Bien Bon !’ –qui s’est déroulée du 16 au 22 septembre 2024- a proposé sur l’ensemble du Grand Avignon des événements, rencontres, visites et dégustations mettant en lumière 100 acteurs locaux d’une alimentation saine, d’une agriculture vertueuse et de circuits courts. 15 000 personnes ont adoubé le bon goût. Les communications organisées sur les réseaux sociaux ont été vues par 1 million de personnes. Un événement organisé par le Grand Avignon.

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 18 novembre 2026

En tout ? 15 000 repas servis dont, plus précisément 10 000 repas de chefs servis dans les cantines, maisons de retraite, restaurants universitaires, d'entreprises et de centres sociaux. Un partenariat avec la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse et son école hôtelière pour l'opération 'Cantines et cuisines animées', autour d'un menu créé par Christian Etienne et Patrice Leroy, responsable technique de l'école hôtelière ont séduit les convives des cantines des écoles d'Avignon, Entraigues, Vedène, Les Angles, Sauveterre, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Roquemaure, Rochefort-du-Gard et Saint-Saturnin-lès-Avignon ; Le restaurant de l'INRAE ; Le restaurant universitaire d'Avignon et les maisons de retraites des 'Floralies' au Pontet et 'Oh Active' à Avignon.

Les étudiants n'ont pas été oubliés

Puisque 200 cagettes avec tous les ingrédients et les recettes pour réaliser le menu 'Bien Bon' ont été offertes par le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) aux campus du centre-ville et d'Agroparc.

Chez Semailles puis à l'Opéra

Près de 70 personnes ont partagé un repas des chefs réalisé par les centres sociaux à la Ferme maraichère sociale Semailles tandis que 60 autres convives ont dégusté un repas conçu et réalisé par le chef Pascal Auger –du restaurant de la Vielle Fontaine de l'Hôtel d'Europe à Avignon Intramuros-, à l'Opéra Grand Avignon accompagné, en musique par les artistes de l'Opéra Grand Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Chez Semailles Copyright Grand Avignon

1 600 personnes séduites par la street Food

Près de 14 plats cuisinés par des food trucks, à base de produits locaux et de saison, ont été dégustés et, aussi, jugés par un jury de chefs et d'élu. 1er Prix (Or) : Pain perdu, avec son Croque perdu provençal 2e prix (Argent) : Les fines herbes, avec sa Focaccia garnie ; 3e prix (Bronze) : La Crêpe qui roule, avec sa Galette Salée 'l'italienne' ; Coup de cœur (Grand Avignon + Chefs) : Aux délices d'Angel, avec sa coupe glacée ; Coup de cœur du public La saucisse avec son plateau de 3 saucisses tranchées.

300 personnes parties à la découverte de l'agriculture et de l'agro-alimentaire

7 itinéraires à pied ou à vélo ont invité les habitants à la découverte des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Grand Avignon avec les saveurs responsables de l'Ecomin, L'île agricole de la Barthelasse, la table des cardinaux de Villeneuve-lès-Avignon, Terroir et vin dans le Gard, la boucle gourmande de Velleron ; le Retour à la terre en ceinture verte d'Avignon et les accords vins et chocolats en Avignon. 300 personnes y ont participé ainsi qu'aux visites des entreprises.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Copyright Grand Avignon

Des entreprises ont ouvert leurs portes
Comme la Brasserie La Comédienne ; Local en bocal ; Biovence ; Ferme la Reboule, en partenariat avec Food'In, et le groupe Isema-Isara.

Une conférence suivie par 200 personnes
Périco Légasse, journaliste et critique gastronomique, notamment à l'hebdomadaire Marianne depuis 30 ans a évoqué l'alimentation, le terroir et la gastronomie qu'il faut entendre comme un patrimoine, un héritage, un art de vivre, l'élément important d'une civilisation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Copyright Grand Avignon

2 000 promeneurs gourmands à Villeneuve-lès-Avignon
C'est le nom de la petite foire gourmande organisée en plein centre-ville sur une journée, proposant aux passants de regarder comment les chefs cuisinaient des produits locaux et frais et à tous de goûter aux mets proposés.

Des banquets champêtres secrets
Le dernier jour de cette semaine 900 menus de chefs ont été servis dans des lieux dévoilés au dernier moment. Ainsi Mathieu Desmarest (Pollen et Bibendum) était au Château Terre Forte à Rochefort-du-

Ecrit par le 18 novembre 2026

Gard ; Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot) et Aurélie Colmant (Première édition) dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance ; Christophe Chiavola (Le Prieuré) à la Respelid' à Avignon et Grégory Dandel (Acte 2) au Château Saint-Laurent à Morières-lès-Avignon, pour remettre à chacun son panier gourmand.

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 !