Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Châteaurenard : certification Ecocert pour la nouvelle gamme de Peruzzo



Peruzzo group vient d'obtenir la certification Ecocert pour sa gamme d'agrumes 'Bo&Bon'. Pour l'entreprise basée à Châteaurenard, cette certification atteste d'une agriculture biologique pour cette nouvelle gamme lancée en 2021 « à la qualité gustative exceptionnelle et aux emballages écoresponsables ».
Dans ce cadre, le groupe situé dans la zone industrielle des Iscles a aussi lancé de nouveaux labels permettant d'identifier l'origine, la qualité et la conformité des produits.

« Bo&Bon est plus qu'une marque, c'est un label que nous lançons et qui garantit la qualité des fruits et légumes à un prix raisonnable, explique Tony Saglietto, directeur du Groupe Peruzzo. Nous travaillons avec des producteurs partenaires soigneusement sélectionnés, privilégions les circuits courts et une agriculture réfléchie avec des fruits et légumes récoltés, à maturité pour préserver toutes les saveurs. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les clémentines ‘vert lemon’ certifiées Agriculture biologique. © Peruzzo group

Cette première obtention de la certification sur la gamme d’agrumes en annonce d’autres pour diverses gammes de variétés de fruits et légumes proposées par Peruzzo. En tout, une quinzaine de variétés est visée. Pour les fruits : melons, raisins, abricots, pêches, cerises, tomates, avocats, pommes et poires. Pour les légumes : courgettes, aubergines et pommes de terre.

Développement sur le marché des fruits ‘spéciaux’

Le groupe Peruzzo, crée en 1982 par Alexandre Peruzzo, n’entend pas s’arrêter ici dans sa démarche pour se démarquer. Ainsi, pour son 40e anniversaire, l’entreprise a continué de développer son marché de fruits ‘spéciaux’ en proposant durant l’automne dernier la clémentine vert lemon cultivée à Sorrento en Italie. Ce n’est pas le premier produit étonnant vendu par Peruzzo, en effet, la société propose aussi le kiwi rouge Rossy, dont l’entreprise détient la licence exclusive, mais aussi les Oranges Chocolat et Vanille, le Raisin Italia Lucas Oro, la Clémentine de Calabre…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Kiwis rouges et jaunes. © Peruzzo group

« L'innovation passe aussi par nos assiettes. »
« Chez Peruzzo, nous souhaitons répondre au mieux aux attentes des consommateurs en leur proposant toujours plus de choix, poursuit Tony Saglietto. En matière de clémentines, tout le monde connait la clémentine corse ou espagnole. Nous avons pris le parti de proposer un fruit que l'on ne voit nulle part ailleurs avec la Clémentine Vert Lemon. L'innovation passe aussi par nos assiettes. »
Peruzzo, qui compte 15 employés et qui destine ses produits d'origine européenne au marché français, a affiché un chiffre d'affaires de 12M€ en 2021 après avoir réalisé 10,7M€ en 2020.

Maylis Clément

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Deux vauclusiens lauréats des trophées nationaux Agrilocal

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La troisième édition des trophées nationaux Agrilocal vient de distinguer deux lauréats dans le département du Vaucluse : le Centre hospitalier de Montfavet et Gaec Larguier, producteur de fruits à Cavaillon.

L'objectif de ces trophées ? Remercier et valoriser les acheteurs et les fournisseurs, maillons incontournables pour manger équilibré tout en prenant plaisir gustativement. « La période que nous traversons nous prouve que la solidarité et la mobilisation entre les acteurs du réseau Agrilocal est de mise. Les acheteurs et les chefs cuisiniers de la restauration collective des 37 départements adhérents à Agrilocal ont plus que jamais soutenu les producteurs de leurs territoires en poursuivant leur approvisionnement en circuit-court de proximité. » précise l'association Agrilocal, ayant pour vocation de promouvoir les circuits courts et l'artisanat des métiers de bouche via la restauration collective.

Acheteurs et fournisseurs

Pour cette troisième édition de la session acheteurs, de nombreuses candidatures ont été reçues, puisque le jury a eu à départager 27 candidats, dans les 5 catégories suivantes : collèges, lycées, écoles, établissements médico-sociaux et autres restaurants collectifs. Comme ce fut le cas, pour les précédentes éditions, 3 prix complémentaires ont été décernés : espoir, solidarité et engagement. Ce sont donc 8

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

acheteurs de la restauration collective, les plus actifs au sein du réseau Agrilocal qui sont aujourd'hui récompensés.

Côté fournisseurs, 34 candidats ont été départagés par le jury dans les 5 catégories suivantes : produits carnés, produits laitiers, légumes, fruits, autres produits transformés. Comme pour la session acheteurs, 3 prix spéciaux complètent le palmarès. Ce sont donc 8 fournisseurs du réseau Agrilocal qui sont récompensés pour leur engagement quotidien.

Le Centre hospitalier de Montfavet : lauréat du prix solidarité

Qui a dit qu'il n'était pas possible de bien manger à l'hôpital ? Depuis son inscription sur la plateforme Agrilocal84, en 2017, l'hôpital collabore avec les producteurs du département pour proposer, 7 jours sur 7, des menus variés et de qualité afin de redonner goût aux patients. Ce sont environ 610 000 repas qui sont, chaque année, servis dans cet établissement, avec une réelle volonté d'améliorer la qualité de la restauration hospitalière. Pour se faire, le service restauration travaille sur des objectifs culinaires avec des fiches techniques sur l'aspect, la texture et le goût en s'approvisionnant en produits frais, bio ou conventionnel, en circuit-court et dans le respect des marchés publics avec Agrilocal84.

Pour ce Centre Hospitalier, rejoindre le réseau Agrilocal, est « une démarche gagnant-gagnant, car cela crée un dialogue entre acheteurs et producteurs quant au choix des meilleurs produits à des prix intéressants. » Le Centre Hospitalier collabore avec 4 fournisseurs du réseau Agrilocal et a commandé plus de 36 produits locaux différents.

Gaec du Larguier à Cavaillon : lauréat catégorie fruit

Le GAEC du Larguier est avant tout une entreprise familiale crée en 1997 par deux frères, Hervé et Laurent. Ils produisent essentiellement des pommes, des poires, des prunes et des kiwis. Depuis sa création, le GAEC Larguier a misé sur la vente directe aux particuliers. C'est en adhérent à Agrilocal84, que les deux frères se sont ouverts à la restauration collective.

Inscrit depuis 2014 sur la plateforme, « ils ont su adapter leur réponse et leur mode de fonctionnement pour répondre au mieux aux demandes des collectivités.» Ils ont notamment proposé un prix à la pièce pour les pommes et les poires et ont adapté le calibrage proposé en fonction de l'âge des convives. Ils fournissent aujourd'hui une quarantaine d'établissements sur le département. Hervé Larguier est un des ambassadeurs d'Agrilocal84 sur le département du Vaucluse, mais est également un membre engagé de l'association 'En direct de nos fermes'.

L.M.