Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Isara-Isema : le prochain afterwork portera sur la grenade



L'Isema, école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et l'Isara, école d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, toutes deux implantées à Avignon, organise un nouvel afterwork ce jeudi 28 novembre sur le thème 'La genade : richesse agricole et atouts santé'.

Les écoles Isara et Isema organisent, en partenariat avec le Syndicat France Grenade, une conférence thématique dédiée à la découverte de la grenade, sa production au niveau national et plus particulièrement en Région Sud, ainsi qu'aux bienfaits nutritionnels et à l'impact de ce fruit sur la santé.

Tous les aspects de la culture de la grenade seront présentés, de sa production à ses contraintes, en passant par les conditions climatiques requises ou encore sa valorisation. Solène Populus, diététicienne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

évoquera les bienfaits de ce fruit sur le corps lors d'une conférence aux côtés de Jean-Francis Rispoli, président du Syndicat France Grenade et producteur de grenades à La Tour d'Aigue, et d'Enora Jacob, chargée mission Bio de Provence et animatrice du Syndicat France Grenade. L'événement se clôturera par une dégustation de grenades fraiches et de jus.

Inscription en ligne.
Jeudi 28 novembre. De 18h à 20h. 105 Rue Pierre Bayle. Avignon.

Isara-Isema : les défis et solutions pour une alimentation locale et durable

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Agrivia, l'union des écoles Isara et Isema, a organisé une table ronde au début du mois d'octobre sur le campus d'Avignon sur le thème 'Ensemble pour une alimentation locale et durable : quels défis et quelles solutions en Provence Méditerranée ?'. L'occasion d'aborder enjeux liés à la relocalisation de l'alimentation, notamment en ce qui concerne le bassin avignonnais.

Après l'intervention de Bénédicte Martin, vice-présidente de la Région Sud, en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir, la table ronde, composée de chercheurs et professionnels des filières du territoire, a abordé le rôle des acteurs des filières courtes et des filières longues d'un même territoire dans la formation d'une alimentation plus locale et durable, les opportunités, les contraintes, mais aussi les accompagnements disponibles.

Pour débattre sur le sujet, Christophe David, directeur général et délégué Pôle Académique d'Agrivia, qui a animé ce rendez-vous, était entouré de Carole Chazoule, enseignante chercheuse en sociologie et économie des systèmes alimentaires à Agrivia, Maud Bouchet, consultante Isara, Quentin Bronisz, chef de projet du Programme Alimentaire Territorial au Grand Avignon, Julie Vié et Jean-Philippe Briand de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

l'exploitation JPL Provence, Mireille Navarrete, directrice de l'Unité de Recherche Eco Développement de l'INRAE, ainsi que Isabelle Desclozeaux, responsable Projet Alimentaire Territorial à Sodexo.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 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 13 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 13 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 13 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 13 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 13 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 13 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 13 novembre 2026

Isera-Isema : l'huile d'olive, un filon en or



Un atelier sur la filière oléicole de l'arbre à la table vient d'être organisé sur le campus de l'Isema-Isara à Avignon.

C'est au coeur de la naturalité, des deux écoles d'Agroparc spécialisées dans l'agronomie, l'alimentation et l'environnement qu'était organisé un « Afterwork » avec deux professionnels : Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.
Filières de production, de transformation et de commercialisation de l'olive, influence des terroirs sur son goût, différentes variétés de Nyons à Nice en passant par Les Baux et enfin dégustation d'huiles fruitées, piquantes ou ardentes, c'était le programme des deux heures de rencontre.

C'est Yves Guillaumin qui a pris la parole en premier en précisant que la production française tourne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

autour de 5 000 tonnes par an, les bonnes années, 3 500 les mauvaises, ce qui est très peu, quand on sait que la consommation s'élève à 130 000 tonnes dans l'hexagone, donc nous sommes obligés d'en importer un maximum.
Quant aux producteurs en France, on dénombre 7 500 oléiculteurs professionnels et 40 000 amateurs, tous ceux qui ont un autre métier, ont hérité d'une oliveraie ou planté des oliviers autour de leur maison et invitent leurs 'potes' à leur donner un coup demain pour la récolte à la Toussaint avant de l'amener au moulin le plus proche.



Yves Guillaumin, directeur de France Olive et Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse.

Un marché en tension
« La situation se tend » explique Yves Guillaumin, « on est passé de 3 millions de tonnes au niveau mondial ces dernières années à 2 millions et demi en 2023 à cause de la sècheresse. C'est l'Espagne qui a payé le plus lourd tribut, avec un effondrement de la production, du coup les prix ont explosé, passant de 5 à 12€ la bouteille en supermarché. L'Italie aussi régresse, la Grèce reste stable et le Portugal lui,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

continue à tirer son épingle du jeu avec 100 000 tonnes. »

Le directeur de France Olive cite des chiffres locaux : « Plus de 10 millions de litres en Provence-Alpes-Côte d'Azur, 5,6M en Occitanie grâce aux habitants mais aussi aux touristes qui sont fous de nos nombreuses AOP (Appellations d'origine protégée) de Provence, Haute-Provence, Nîmes, Nyons, Vallée des Baux, Nice et Corse. D'ailleurs le bio représente 30% et les AOP 60% de la production. En tout le chiffre d'affaires de la filière oléicole est de 100M€ ».

Il précise aussi qu'il existe environ 300 moulins en France et qu'ils triturent de toutes petites quantités d'olives, en dehors de ceux qui produisent 100 tonnes d'huile par an et qui se comptent sur les doigts d'une seule main. C'est là que sont achetés 1 800 tonnes d'huile d'olive, 600 proviennent des domaines oléicoles, 200 de la grande distribution, 200 aussi d'épiceries fines et 200 sont exportées.

Dans un second temps, c'est un ancien militaire de la base aérienne d'Aix-les-Milles, Eric Mathieu qui a pris la parole. A la retraite, en 1988, il passe par le Centre de formation professionnelle agricole de Saint-Rémy-de-Provence et reprend l'oliveraie de ses grands-parents à Cabrières d'Avignon « Lou Calimbou », du nom de la plus ancienne parcelle. « J'ai en tout 650 oliviers, principalement de la variété Aglandau (83%), un peu de Bouteillan (13%) mais aussi des Picholines, de la Salonenque et de la Verdale. Il faut entre 5kg et 8kg pour avoir 1 litre de bonne huile d'olive. C'est une niche puisque la production française représente seulement 5% de la consommation ».

> « La qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût. »
>
> *Eric Mathieu, président du Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse*

Au Groupement des oléiculteurs de Vaucluse qu'il préside, on recense 200 adhérents et une douzaine de moulins (Saint-Saturnin-lès-Apt, Gordes, Cucuron, Oppède, Beaumes-de Venise, Sérignan-du-Comtat, Piolenc, Rustrel, Mérindol et Cucuron). « Pour favoriser la biodiversité j'ai installé des nids pour les mésanges et des nichoirs pour les chauves-souris, il faut savoir qu'elles ingèrent plus de 2000 insectes par nuit » explique Eric Mathieu. Il ajoute que le travail sur l'exploitation ne s'arrête jamais : la taille des branches l'hiver, le traitement au cuivre et à l'argile blanche pour lutter contre la mouche et protéger les oliviers, au printemps. Il énumère les frais pour le tracteur, le fuel, le broyeur, la trituration au moulin, la commercialisation de l'huile, les factures d'irrigation et d »électricité… En tout par an, il dépense plus de 18 000€ et sa rémunération s'élève seulement à 2660€. « Heureusement que j'ai ma retraite pour vivre, ma femme qui m'aide et une vraie passion pour mes oliviers. » Et, lui dont la production oscille entre 3 500kg d'olives et 709 litres d'huile en 2015 et 9 200kg en 2023 pour 1 552 litres, vend son huile 21€ la bouteille. « Pour certains clients qui viennent au domaine Lou Coulimbou, c'est cher, mais quand ils participent à la récolte avec moi, ils se rendent compte que ce n'est pas de tout repos ». Il est vrai que la qualité n'a pas de prix, mais elle a un coût.

Eric Mathieu produit de l'huile d'olive vierge et extra vierge, il a d'ailleurs reçu tout récemment deux médailles à la Foire de Brignoles, une d'or pour sa bouteille de « Fruité noir » et une autre d'argent pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

sa « Fruitée verte ».

Par ailleurs, le Groupement des oléiculteurs de Vaucluse participe à une démonstration de taille ce jeudi matin 4 avril à l'Arboretum de Beauregard à Jonquières et Eric Mathieu organisera une « Journée de l'Olivier » chez lui, à Lou Coulimbou à Cabrières, le 29 mai pour parler de son exploitation, de la fabrication, des goûts d'artichaut, d'herbacés, de champignons, de cacao, de tapenade de ses huiles et pour échanger avec les visiteurs.

Le campus Isara-Isema évoque les grands enjeux de l'eau en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



L'Isema, école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et l'Isara, école d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, viennent d'accueillir une conférence-débat sur les grands enjeux de l'eau dans le Vaucluse.

« L'eau est une ressource rare, précieuse, menacée et fait partie des enjeux environnementaux du XXIe siècle », expliquent les organisateurs de ce rendez-vous qui vient de se tenir au campus de l'Isema-Isara dans la zone d'agroparc à Avignon.
A partir de ce constat, le groupe Isara-Isema a donc proposé une soirée 'Afterwork' destinée à un public de professionnels, de particuliers et d'étudiants concernés par cette thématique.

A cette occasion, Karine Viciana, directrice de la Maison régionale de l'eau Provence-Alpes-Côte d'Azur, a dressé un état des lieux certes préoccupant avec la hausse des températures, le manque de précipitations notamment dans le Sud de la France, les dangers pour la biodiversité aquatique…une réalité anxiogène mais des solutions existent. En s'appuyant sur le 6è rapport du GIEC elle a aussi dressé la liste d'exemples très concrets pour répondre et s'adapter au changement climatique (économiser, recycler,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

désimperméabiliser…).



Karine Viciana, directrice de la Maison régionale de l'eau Provence-Alpes-Côte d'Azur, Gaëtan Matard, encadrant maraicher au sein de l'association avignonnaise Semailles, et Jean-François Brun, adjoint au directeur au développement de la Société du canal de Provence, sont intervenus durant cette conférence-débat sur les enjeux de l'eau en Vaucluse.

Pour sa part, Gaëtan Matard, encadrant maraicher au sein de l'association avignonnaise Semailles qui fournit des paniers Bio autour de l'agglomération de la cité des papes a témoigné sur les bonnes pratiques agricoles utilisées sur son exploitation en dressant les stratégies possibles pour mieux gérer la ressource en eau en agriculture (optimisation de l'irrigation, paillage, travail du sol…)

Enfin, Jean-François Brun, adjoint au directeur au développement de la Société du canal de Provence a poursuivi sur l'usage de l'eau dans la Région Sud, les infrastructures, l'approvisionnement de la population et les adaptations nécessaires en lien avec le réchauffement climatique.
« Une soirée riche en informations où chacun a pu échanger avec les intervenants, imaginer des solutions au quotidien », se félicite Isara-Isema.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

L.G.

Grand Jury Nouveaux Produits, le concours de création de produits alimentaires innovants



La 26e édition du Grand Jury Nouveaux Produits de l'Ecole supérieure de commerce des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

entrepreneurs de la naturalité Isema a eu lieu le jeudi 6 avril dernier dans les locaux de l'école à Avignon. Les participants ont dû créer un produit alimentaire original par équipe et travailler sur les méthodes de gestion de projet pendant huit mois.

Dans le cadre de leur formation, 32 étudiants de l'Isema ont participé au concours, divisés en six équipes. Pendant huit mois, ils ont pu travailler sur les méthodes de gestion de projet, d'intelligence collective et de créativité pour élaborer un produit alimentaire innovant en mobilisant les enseignements qu'ils ont reçu en stratégie, marketing, communication, développement commercial, finance, technologies alimentaires, ou encore qualité.

Ce concours a pour objectif de confronter les étudiants aux exigences de conception d'un nouveau produit alimentaire et de sa mise en marché, d'assurer l'adéquation entre l'enseignement et la réalité professionnelle, mais aussi de fédérer plusieurs étudiants sur un même projet pour tout imaginer, de la recette au concept marketing, l'étude de marché, le processus industriel, la fabrication, le plan de financement, le packaging, mais aussi la commercialisation.

Le palmarès

Six équipes ont présenté un projet. Chaque projet a fait l'objet d'une présentation scénique telle une pièce de théâtre. Un showroom dégustation a été mis en place dans chaque salle de l'école avec des univers différents pour déguster les produits. 150 professionnelles des filières de la naturalité et de l'alimentation ont fait le déplacement pour évaluer les projets des étudiants. Les six équipes ont été félicitées pour la pertinence des innovations, mais aussi pour leurs qualité d'expression et de communication.

- L'équipe qui s'est placée à la sixième place a présenté Coup'Eat, une coupelle gaufrette pour glaces et desserts.
- A la cinquième place, Pom'plete, une compote riche en fibres aux graines de chanvres.
- L'équipe à la quatrième place a présenté Bienassis, un sablé marbré à base de pain recyclé pour les collectivités.
- L'équipe qui s'est placée à la troisième place a présenté La Dréchette, des bouchées apéritives aux produits valorisés.
- La médaille d'argent revient à Bouche B, des bouchées de boeuf frais pour l'apéritif.
- Le grand gagnant du concours est POA, un sablé meringué au pois chiche sans allergène.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

- 

L’équipe gagnante qui a présenté le produit POA. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

- 

  Leur produit à base de pois chiche et de datte. DR

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

« La Bouche B » : des bouchées apéritives élaborées par des étudiants de l'ISEMA



Dans le cadre de leur formation, 32 étudiants de l'ISEMA participent au concours « Grand Jury Nouveaux Produits », un exercice pédagogique de gestion de projet. L'objectif : élaborer un produit agroalimentaire novateur. Parmi les équipes, « La Bouche B » propose des bouchées apéritives avec une double texture.

Le concours « Grand Jury Nouveaux Produits » est un exercice pédagogique permettant aux élèves de l'ISEMA de s'entraîner à la gestion de projet et/ou à la création d'entreprise pendant presque une année. L'aboutissement de cette démarche est une présentation et un showroom dégustation évalués par plus de 100 professionnels du secteur de l'agroalimentaire, le jeudi 6 avril au sein même de l'ISEMA.

Parmi les six équipes participantes, « La Bouche B », composée d'Alexis Dunand, Carmelle Andrea Vanessa Dally, Jean-Baptiste Cipollina, Thalie Medina, Eloïse Vachet et Diane Vanhalst, compte présenter un assortiment de bouchées de bœuf cuites à réchauffer. « Au début de notre projet, nous avions deux idées de produits : des chips de viande ou des bouchées de viande. Le marché nous a redirigés vers les bouchées de viande de bœuf », expliquent les étudiants qui souhaitent « redynamiser le marché du carné

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

et contribuer à l'essor du marché apéritif, un moment bien ancré dans les habitudes des Français ».



Les étudiants ont élaboré trois déclinaisons de leurs bouchées : pesto, curry et tomate © DR

Concernant les saveurs de ces bouchées de 100 grammes, l'équipe a élaboré trois déclinaisons : une version au pesto avec enrobage aux noix de cajou, une au curry enrobée de graines de sésame et une à la tomate enrobée aux noix amande. « C'est un produit innovant dans le sens où ce sont des bouchées de bœuf spécialement conçu pour l'apéritif avec une double texture dans un packaging attractif et pratique » justifie l'équipe concernant l'aspect novateur du produit.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

- 

Les bouchées sont en cours de préparation © DR

Pour ces étudiants, prendre part au Grand Jury est « une expérience unique ». L'équipe poursuit en expliquant que cet exercice pédagogique est « un défi en tant que jeune en formation et futur demandeur d'emploi ». Pour l'heure, rien n'est joué. L'équipe La Bouche B présentera une première fois son produit lors du jury pédagogique qui aura lieu le 4 avril avant le showroom dégustation du 6 avril.

Isema, la soirée After Work portera sur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

l’agriculture urbaine



L’Isema, école de commerce spécialisée sur les secteurs de la naturalité et tous les secteurs issus du vivant -agroalimentaire, alimentation, santé, cosmétique- a à cœur de traiter de sujets autour de l’agriculture, l’alimentation et de l’environnement à destination des particuliers, intervenants, professionnels et, bien sûr, les étudiants.

Un after work jeudi 7 avril
Dans ce cadre l’école propose un after work Jeudi 7 Avril à 18h en présence des acteurs locaux et experts œuvrant chacun à leur façon pour informer et développer ce type d’agriculture au cœur de notre ville d’Avignon.

Les intervenants
Baptiste Grard, enseignant chercheur ISARA (école partenaire) / expert sur le sujet de l’agriculture urbaine,
Paul-Arthur Klein, Directeur des Jeunes Pousses et de la ferme urbaine Le Tipi d’Avignon,
Et Mathieu Navarro, Directeur association «Car elles butinent».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Ensemble
Ils apporteront leur vision de ce type d'agriculture sous forme de témoignage, de retours d'expérience en se basant sur des exemples concrets de réalisation notamment sur notre territoire. Comme lors des précédentes soirées After Work, un temps sera donné pour les questions du public.

Les infos pratiques
Amphi de l'Isema,105 Rue Pierre Bayle à Avignon. Inscription obligatoire ici.
MH

Isema Avignon ouvre ses portes le samedi 5 février



L'école supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité, Isema Avignon, ouvre ses portes le samedi 5 février, de 10h à 17h.

Une journée dédiée aux étudiants qui souhaitent devenir des managers commerciaux dans un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

environnement dynamique en lien avec l'alimentation, le vivant et l'environnement. Deux formations seront présentées : le Bachelor chef de projet commercial (en 1 an pour valider un Bac+3) et le MBA responsable d'affaires agroalimentaires (en 3 ans pour valider un Bac+5 – admissions parallèles possibles). La journée portes ouvertes de l'Isema permet de découvrir l'école de l'intérieur et de confirmer son projet de poursuite d'études. Cette année encore, elle sera commune aux deux écoles Isema et Isara.

Au programme de ce samedi 5 février 2022 : des échanges avec les étudiants, les intervenants ; la visite de l'établissement ; des espaces dédiés à l'alternance, les filières et métiers et des des ateliers pour tester ses compétences en anglais et la connaissance de soi et de son projet (apporter un CV). Inscription fortement recommandée, cliquez ici.

Lire aussi : Les étudiants de l'Isema créent une préparation pour gâteau personnalisable à base d'algues

L.M.