Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Avignon, Isema, Les pros sont sur la place !



L'Isema vient de remettre leurs diplômes MBA Responsable d'affaires agroalimentaires (Bac +5 niveau7) à deux promos, 2020 (empêchée pour cause de Covid) et la promo sortante 2021.

La cérémonie s'est déroulée dans l'amphithéâtre de l'école concrétisant 3 années d'études et d'engagement dans les cours et dans les périodes en entreprise puisque la majorité des élèves ont choisi l'alternance.

Insertion professionnelle
De nombreux étudiants sont déjà en poste, souvent embauchés par l'entreprise dans laquelle ils ont fait leur alternance. D'autres ont fait le choix de poursuivre leurs études ou sont partis à l'étranger. De nombreux postes s'offrent à eux dans le secteur des achats, de la vente, du marketing, de la logistique… Leur double compétence technique et commerciale rendant leurs profils attractifs vis-à-vis des entreprises.

Employabilité en chiffres
Promo sortie en 2021 : 82% en emploi dont 89% de CDI (Contrat à durée indéterminée), en 2020, 97% en poste dont 88% en CDI.Isema. Business school for life. Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

de la naturalité : agroalimentaire, bio industrie, environnement. Cité entreprise. Agroparc. 105, rue Pierre Bayle à Avignon.

L'Isema

Elle a pour vocation de former des managers à double compétence. L'école propose des enseignements en sciences de gestion, management, marketing, économie… associés aux sciences et techniques appliquées aux secteurs de la Naturalité (Alimentation, Agroécologie, Industrie du vivant) majoritairement assurés par des professionnels experts. Pour renforcer la professionnalisation des programmes, l'équipe enseignante préconise l'alternance qui permet d'acquérir des compétences opérationnelles par la mise en situation en entreprise. L'objectif est de développer les talents des étudiants sur des axes forts comme l'innovation, la gestion de projet et l'entreprenariat pour apporter les compétences attendues par les professionnels. Les élèves sont, ainsi, assuré d'une forte employabilité une fois diplômés.

MH



Isema, promo 2021

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Les ‘afterworks’ de l’Isema : comment combattre le gaspillage alimentaire ?



L’afterwork de l’Isema organisé le jeudi 25 novembre à 18h abordera un sujet épineux : le fléau du gaspillage alimentaire ! Une conférence pour comprendre et apporter des solutions en s’appuyant sur des exemples d’initiatives « inspirantes, engagées et locales ».

« Environ un tiers de la production alimentaire mondiale est gaspillée chaque année en France, cela se chiffre à plus de 10 millions de tonnes de nourriture par an », annonce d’emblée l’Isema, l’Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité (agroalimentaire, bio-industrie, environnement). Cette situation n’est pourtant pas une fatalité : circuits courts et de proximité, dons à des associations d’aide alimentaire, transformation de produits déclassés… les « bonnes pratiques » sont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

multiples et restent à développer. » Trois intervenants de choix viendront animer et nourrir les échanges au sein de la Citée entreprise à Agroparc.

Manon Pulliat – Animatrice du REGAL'im.

Régal'im est le réseau d'acteurs de la filière alimentaire (production, transformation, distribution, consommation) impliqués dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Son lancement a été initié le 16 octobre 2019 à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Soutenu par l'ADEME, la DRAAF et la Région Sud – Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce réseau permet de répondre plus efficacement via la coopération, la co-construction de tous les acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire à l'échelle de la région. »



Nicolas Cabot – Directeur des 'Jardins de la Méditerranée'

Cet atelier-chantier d'insertion situé au MIN d'Avignon a été créé en 2009. Environ 1500 tonnes/an de fruits et légumes déclassés sont donnés par les producteurs ou grossistes puis sont triés, reconditionnés et redistribués aux associations caritatives. L'Association s'est vu décerner par la Commission Européenne en Juin 2019 la distinction de :"Meilleure Pratique" d'un point de vue développement durable. Son crédo : associer aide alimentaire, réinsertion et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



‘Jardins de la Méditerranée’. Crédit photo: le studio de l’Estrade.

Solène Espitalie – Fondatrice des ‘Jardins de Solène‘

Elle a créé en 2007 la société située sur Pernes les Fontaines qui collecte les fruits et légumes déclassés directement auprès des producteurs locaux et les valorise en produits frais et de saison, sous vide, prêts à cuisiner pour les cuisines centrales et la restauration collective. Récompensé en 2017 par le prix régional et le 1er prix national de l’Economie sociale et solidaire. Habitué à la prise de parole en public, Solène Espitalie participe en 2018 aux prestigieuses conférences TEDx sur son thème de prédilection : cultiver le champ des possibles Son crédo : favoriser l’insertion professionnelle des personnes handicapées, valoriser les circuits courts et limiter le gaspillage des produits agricoles déclassés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les jardins de Solène

Lire aussi : Pernes-les-Fontaines : ‘Les jardins de Solène’ décrochent un grand prix

Pass sanitaire demandé. 18h/20h : Conférence débat. 20h/20h30 : buffet échange. Lieu : Citée entreprise – Agroparc, 105 Rue Pierre Bayle, Avignon. Site internet : cliquez ici.

Agnès Zwaenepoel rejoint les rangs de l’Isema

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



En ce mois de rentrée, Agnès Zwaenepoel a rejoint l'activité formation continue de l'Isema (Ecole supérieure de commerce des industries alimentaires, bio-industrie du vivant et de l'environnement) en tant que conseillère en formation.

Titulaire d'un Bachelor en marketing et management, d'un diplôme de management hôtelier ainsi qu'un master 1 en ressources humaines spécialisé dans la formation, Agnès a occupé diverses fonctions dans la relation client, le commercial et la formation un peu partout dans le monde : Espagne, Angleterre, Etats-Unis et Australie. De retour en terre provençale et forte de ces expériences, elle a choisi d'orienter sa carrière vers l'accompagnement RH et la formation. Elle s'est naturellement dirigée vers le métier de consultante en évolution professionnelle et formation qu'elle exerce désormais.

Ses missions principales : promouvoir le catalogue de formation continue de l'Isema, recenser les besoins en développement de compétences des entreprises et leur proposer des offres adaptées. Agnès est également membre et Présidente 2020 de l'association de la Jeune Chambre Economique du Grand Avignon, et engagée sur son territoire.

L.M.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Les étudiants de l’Isema créent une préparation pour gâteau personnalisable à base d’algues





Le grand jury aura lieu le 9 juin prochain. Pendant des semaines, les groupes d’étudiants de l’Isema Avignon ont enfilé la casquette de chef d’entreprise à la tête d’une société agroalimentaire ayant pour défi la création du produit du siècle : innovant, écologique, bon et pratique. Plusieurs groupes s’affronteront dans quelques jours et devront séduire un jury composé de professionnels aguerris et passionnés. Rencontre avec Sabrine Ghrairi, membre du groupe les ‘Pailletés’, en lice avec une préparation pâtissière personnalisable à base d’algues et de citron.

En quoi consiste le produit alimentaire que vous avez élaboré ?

Ce n’est pas juste un gâteau bourré de sucre, c’est une préparation raffinée avec un goût original. Avec mon équipe, nous avons réalisé une préparation pour gâteau, personnalisable et sans produit d’origine animale. C’est à dire que pour la même quantité, le consommateur peut obtenir deux recettes différentes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Au moment de préparer le gâteau, le gourmand aura le choix d'incorporer des ingrédients végans ou non : lait de vache, huile végétale, œufs, cette liberté dans les ingrédients n'interfère en aucun cas dans la qualité du gâteau.

Par quoi avez-vous remplacé les œufs dans votre préparation ?

L'enjeu était de trouver le bon dosage, pour aboutir à un gâteau assez moelleux, avec un goût précis et une texture agréable en bouche. Pour remplacer les œufs, notre secret : le yaourt de soja ! Nous avons fait de multiples tests et il suffisait de diminuer de 20g la farine et le sucre et d'augmenter ensuite en ajustant pour avoir un résultat final convaincant. La cuisine est une science exacte, le moindre gramme peut changer la donne.

Pourquoi votre préparation mérite-t-elle de gagner la compétition ?

Ce genre de préparation bio un peu protéinée, à base d'algues, de citron et de graines de chia est une réelle innovation sur le marché. L'algue, desséchée et dessalée, n'est presque pas perceptible au goût. Par ailleurs, cette plante apporte des vertus nutritionnelles non négligeables. Les algues régulent le taux de cholestérol, apportent des vitamines et des minéraux, luttent contre les carences en fer, tout en étant riches en cuivre, zinc et magnésium. L'alliance des saveurs avec notamment le ciron donne un goût unique et un moelleux sans pareil. Et puis l'algue est écologique, c'est une plante récoltée toute l'année et en plus localement.

Qui vous a aidé pour la recette ?

La recette était vraiment le cœur du projet, le nerf de la guerre, il fallait qu'elle soit parfaite. Nous avons eu l'immense honneur de travailler avec un pâtissier étoilé de l'institut Paul Bocuse. Ce fut un plaisir de collaborer avec un homme doué, expert en la matière et surtout passionné par l'art culinaire.

Quels sont les critères d'évaluation sur lesquels le jury va s'appuyer ?

Il y aura en fait deux jurys pour nous départir : un jury composé du corps enseignant qui jugera notre méthodologie et un jury professionnel qui jugera davantage la conformité du produit au marché. Nous serons évalués sur la viabilité de notre produit, ses qualités gustatives, son apparence, s'il rentre dans l'alimentation de demain, son packaging pratique et attractif, autant de critères qui ont nécessité un travail de longue haleine pour pouvoir provoquer une approbation unanime.

Quelles ont été les principales étapes de votre projet ?

Nous avons commencé par une étude marché en nous appuyant sur beaucoup de sources en ligne. Les professionnels nous ont également bien accompagnés dans notre méthodologie. L'objectif était d'identifier les attentes des consommateurs, les besoins du marché pour, dans un premier temps, valider notre projet et sa pertinence. Nous avons ensuite mené une enquête consommateur auprès de 500 clients potentiels, afin de définir leurs attentes. Étaient-ils prêts à consommer ce type de produit ? La fourchette de prix était-elle justifiée à leurs yeux ? Quels étaient les possibles freins à l'achat ? Le prix

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

psychologique était un élément fondamental dans le cadre de notre enquête. Nous souhaitions savoir au dessous, et en dessous de quel prix le produit était perçu comme trop cher, ou de mauvaise qualité. Vient ensuite le cahier des charges, incluant notamment les mentions obligatoires, la charte qualité, les équipements nécessaires, les méthodes de production, etc. Pour ce qui est de l'aspect juridique, une professeur anciennement dans ce domaine nous a apportés sa précieuse expertise. Notre équipe s'est ensuite penchée sur le 'mix marketing', véritable pivot central d'une stratégie produit réussie. Nous avons analysé le prix, la communication, la distribution, etc.

En parlant de packaging, qui a concu celui de votre produit ?

Agroparc et Armand Cointin, par le biais de son agence Ambition web, ont vraiment participé à la réussite de notre projet. Le packaging confectionné par les équipes de création et design a énormément plu au jury. Ils ont également été d'un appui solide en matière de communication à travers la réalisation des affiches publicitaires, des plaquettes commerciales, etc. Le packaging est décisif si l'on souhaite se distinguer lors du concours. Il doit être suffisamment attrayant, pratique, écologique et simple à prendre en main. L'agence de communication a, selon nous, rempli toutes les cases.

Comment avez-vous financé ce projet ?

Nous avions une enveloppe de 400 euros dédiée aux différentes étapes de notre projet et aux frais occasionnés. Pour le reste, il a fallu taper aux portes et solliciter des partenariats afin de travailler en bonne intelligence. C'est un échange de bon procédé et de visibilité.

Prévoyez-vous de mettre le produit sur le marché par la suite ?

Normalement, le produit est prêt à être commercialisé à la fin du projet. Il suffit simplement de trouver un centre de production et de distribution. L'année dernière, certains étudiants sont parvenus à commercialiser leur produit dans des grandes surfaces et des salons professionnels il me semble. Il y en a même qui ont réussi le pari de charmer des investisseurs. Nous souhaitons en faire de même si notre produit fait l'unanimité le jour j.

Quelle est votre opinion sur ce type de projet ?

L'Isema est une école réputée pour ses actions et ses partenariats avec les acteurs du monde professionnel. La plupart des étudiants sont d'ailleurs en alternance, certains dans la région, d'autres non. C'est une grande opportunité pour nous, âgés entre 20 et 26 ans de relever ce défi, gage de notre professionnalisme sur le marché du travail. Je suis pour ma part en première année de master Responsable d'affaire commerciale en agroalimentaire et cet exercice correspond parfaitement à mes aspirations.

Quelles ont été les principales difficultés rencontrées ?

Au cours de ce projet, nous avons exploré et découvert une multitude de choses : les contraintes, les risques, les désagréments mais aussi les réussites et l'engagement collectif. Nous avons énormément

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

appris. Si je devais répondre à votre question, je choisirais le travail autour de la recette qui a été périlleux. Notre produit est très technique, il fallait par conséquent des ajustements constants autour des ingrédients pour trouver l'équilibre parfait. J'ai hâte de faire goûter le fruit de notre travail au jury le 9 juin prochain.

Propos recueillis par Linda Mansouri



L'équipe des Pailletés entend bien rafler le premier prix !