Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Robion : les confitures de La Roumanière récompensées au Concours général agricole 2024



Le Concours général agricole 2024 a eu lieu du 24 février au 3 mars à Paris, lors du Salon international de l'Agriculture. L'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) La Roumanière, situé à Robion, a remporté quatre médailles à ce concours qui récompense la richesse et la diversité des goûts depuis 150 ans.

Le Concours général agricole se divise en cinq catégories : les animaux, les vins, les produits, les jeunes professionnels, et les pratiques agroécologiques. Le concours dédié aux produits récompense l'excellence des produits du terroir dans de nombreuses catégories telles que les confitures, les produits laitiers, les huîtres, les apéritifs, la charcuterie, la bière ou encore le foie gras.

Sur les cinq produits présentés par La Roumanière au concours, quatre ont reçu une médaille. La médaille d'argent a été attribuée à trois incontournables de l'établissement : la confiture de Fraises de Carpentras, la confiture d'Abricots de Provence et la confiture de Cerises noires. La confiture de Prunes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Lovita, la dernière création de La Roumanière, quant à elle, a obtenu la médaille de bronze. » Ces reconnaissances témoignent du dévouement et du talent exceptionnel de toute l'équipe de La Roumanière, affirme Marine Villa, chargée de communication de La Roumanière. Cette réussite est le résultat d'un travail acharné et d'une passion commune. Nos travailleurs en situation de handicap sont ravis, et les encadrants ainsi que l'ensemble du personnel en sont fiers. »

Pour en savoir plus sur La Roumanière :

Robion : à La Roumanière, des confitures, biscuits et miels solidaires

---

Robion : à La Roumanière, des confitures, biscuits et miels solidaires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Cette aventure humaine, gourmande et artisanale a débuté en 1981, sur les hauteurs du village, à côté de l'église. Avec un CAT (Centre d'aide par le travail) qui employait des personnes en situation de handicap mental qui triaient et épluchaient les fruits avant de les mettre en pots et de fixer un petit bout de tissu à carreaux sur le couvercle.

Depuis, ce site rénové est devenu un foyer pour le personnel, et un local flambant-neuf et fonctionnel a vu le jour plus bas, au bord de la route entre Les Taillades et Robion. Environ un hectare avec jardin, restaurant, ateliers de production, d'ensachage, d'étiquetage, de stockage, et d'expédition. Mais aussi une boutique, une vraie épicerie fine, avec espaces lumineux d'exposition, de dégustation et de vente de ces produits locaux 100% naturels avec 70% de fruits, sans conservateurs ni colorants.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



S’offrent aux visiteurs des confitures d’abricots de Provence, de clémentines corses, de fraises de Carpentras, de pêches de vignes, de pétales de roses, de melons de Cavaillon, de cerises noires de Venasque, de myrtilles, de framboises, de mûres, d’églantines, de tomates vertes, ou encore de poires à la vanille de Reine-Claude. Mais aussi des miels de lavande, de thym, de romarin, d’acacia, de châtaigniers, de garrigue, de citronniers ou d’orangers. Et des biscuits secs, navettes, cookies, croquants aux amandes, des langues de chat au rhum et une création-maison, des ‘roumazettes’ à la fleur d’oranger.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

- 

©La Roumanière

L'inclusion par le travail

« Ce service inclusif et solidaire d'accompagnement par le travail compte 83 places pour autant de personnes en situation de handicap, explique Catherine Gentilhomme, la directrice générale de La Roumanière. Elles sont toutes accueillies et encadrées, avec un statut hybride entre santé et sécurité au travail. » Bernard Ratto en est le président depuis juin 2017. « Ce n'est pas rien de s'occuper de 83 personnes, plus le personnel encadrant et administratif, affirme-t-il. Je suis le papa de Julien, 43 ans, qui a un déficit mental mais qui est très compétent comme pâtissier-biscuitier. Cette qualification lui confère une dignité, une autonomie financière. Avec Catherine, nous formons un binôme de gouvernance fondamental avec un contrat d'objectifs pour jouer notre rôle d'inclusion dans la société. »

« L'une des fiertés de la Roumanière, ce sont nos prestataires : nos produits souvent bio, sont labellisés dans Le Petit Fûté et le Guide du Routard, précise Véronique Kegelart, la trésorière. Air-France propose à bord de tous ses avions en Classe Affaires et Business nos petits pots de miel et de confiture, mais aussi les hôtels du Groupe Accor 4 et 5 étoiles en France et en Europe comme ceux du Groupe Barrière. En Vaucluse, on trouve aussi nos biscuits et confitures chez Les Délices du Luberon ou à La Coquillade, cela

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

représente 200 000 unités. »



De gauche à droite : Véronique Kegelart, Bernard Ratto, et Catherine Gentilhomme.

Dans l'atelier de production, Gérard Vierenklee gère. D'un côté, on épluche et taille les poires Williams, de l'autre une marmite inox à vapeur qui contient 40 kg de fruits et de sucre peut grimper jusqu'à 95% avant la stérilisation et l'étiquetage des pots, majoritairement de 335 grammes. C'est lui qui s'occupe, avec la direction évidemment de la Fête de la confiture, prévue le samedi 9 décembre dans le domaine de Robion. Une occasion d'aller faire des emplettes pour vos cadeaux de Noël. Toute la Roumanière sera là pour proposer des crêpes au petit épeautre, des gaufres, du pain d'épice, des chocolats, des biscuits, du café, du thé, des stands d'exposition et de dégustation. Un vrai salon gourmand pour mieux faire connaissance avec ces produits artisanaux, locaux, de qualité et tous ceux qui les fabriquent dans ce site d'inclusion par le travail.

La Roumanière. 199 Route de Cavaillon. Robion. 04 90 76 41 47. boutique@laroumanière.com