

Ecrit par le 18 mai 2026

L'innovation au cœur du nouveau Laboratoire d'analyses œnologiques Dubernet Rhône Sud à Courthézon



« Au départ, il y a plus de 30 ans, **Dubernet**, dont le siège est implanté en Occitanie dans les Corbières, a créé un site à Orange dans l'ancien laboratoire d'Inter Rhône », explique Nicolas Constantin, actuel directeur délégué de l'entreprise en Vaucluse.

« Mais en 2023, un incendie d'origine électrique a réduit en cendres les installations, on a d'abord déménagé près de la caserne des pompiers mais l'accès n'était pas idéal. Finalement, on a investi dans la zone de la Grange Blanche à Courthézon où on a de la place et où on peut accueillir nos clients, majoritairement des vignerons. » Et ce site a été inauguré il y a quelques jours par le président **Matthieu**

Ecrit par le 18 mai 2026

[Dubernet](#), ingénieur agronome et 3e génération du groupe familial éponyme.

Son but ? Rendre visible la richesse de la terre, du sous-sol pour la transformer en valeur économique. Ces analyses servent à comprendre la nature des sols, sa capacité à nourrir la vigne voire à retenir l'eau malgré le changement climatique et la hausse régulière des températures, chaque été. « La vigne est une caisse de résonance climatique extraordinaire. En quelques années on a vu le degré alcoolique grimper de 11° à 14° », prédisait Matthieu Dubernet au début des années 2020.

Un laboratoire à la pointe de l'innovation

De son côté, Nicolas Constantin poursuit : « Ce laboratoire leader en Europe fait des prélèvements de la terre, la tamise et analyse les micro-organismes, champignons, bactéries, taux de carbone, de pollution, de calcium, de potassium, de fertilité de la parcelle de vignes. Nos clients sont installés en Vaucluse, mais aussi dans le Gard et le sud de la Drôme et de l'Ardèche. Grâce à la cytométrie 3D, exclusive et labellisée, un rayon laser effectue un tri de l'échantillon de terre, de ses organismes vivants, de ses cellules, par fluorescence colorée en temps réel. Du coup nous maillons les résultats aux vigneron dans la journée, alors qu'avant, dans les labos on utilisait les 'boîtes de Petri' pour faire la culture des cellules et ça prenait des jours et des jours pour constater leur évolution, leur croissance. »

Le Laboratoire Dubernet Rhône Sud analyse et conseille du cep à la mise en bouteille. Sélection des variétés de cépages, contrôle de maturité des grains de raisin, élevage des vins en cuves ou barriques, fermentation, stabilisation, analyses certifiantes, utilisation de gomme arabique en œnologie, conditionnement, étiquetage, choix des bouchons.

Lors de l'inauguration en présence du maire de Courthézon [Nicolas Paget](#), qui préside désormais aux destinées du Pays d'Orange en Provence, le président Matthieu Dubernet a mis en valeur la compétence de ses collaborateurs et leur expertise ainsi que la qualité des équipements de pointe du laboratoire. Et l'innovation avec la Cyto3D son laser et ses rayons ultra-violet, le piégeage d'atmosphère avec le système Dynamic Air Diagnostic. Il a confirmé son « engagement durable et sa volonté de contribuer activement au dynamisme économique local. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



À droite, le PDG Matthieu Dubernet

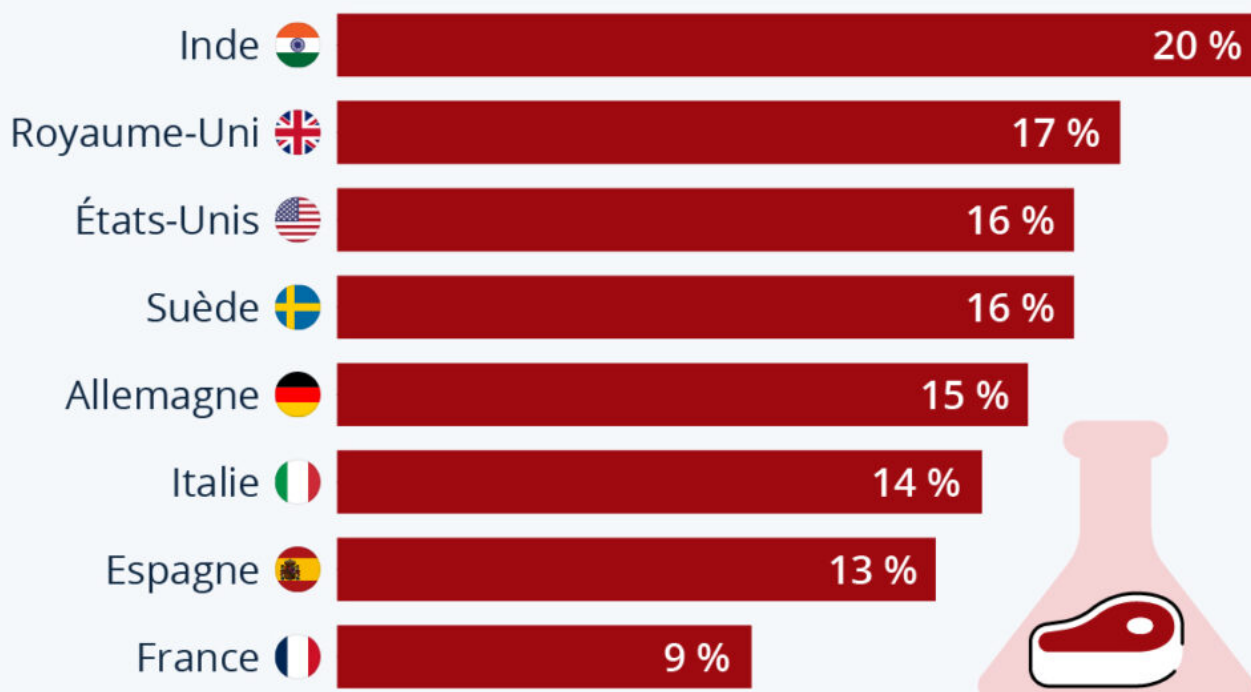
©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La viande cultivée en laboratoire ne fait pas l'unanimité

Ecrit par le 18 mai 2026

La viande cultivée en laboratoire ne fait pas l'unanimité

Part des répondants dans une sélection de pays se disant prêts à manger de la viande cultivée en laboratoire



Base : 2 000-10 000 adultes (18-64 ans) par pays interrogés en ligne en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



statista

Seriez-vous prêt à manger de la viande cultivée en laboratoire ? Cette question, posée récemment aux personnes ayant pris part aux enquêtes menées par Statista dans le cadre des Consumer Insights, semble diviser. La viande de laboratoire, également appelée viande de culture ou viande cellulaire, est produite à partir de cellules animales, souvent prélevées par biopsie. Celles-ci sont placées dans des milieux de culture, afin de développer de la viande en dehors de l'animal. En théorie, la viande de culture pourrait

Écrit par le 18 mai 2026

ainsi offrir une option aux amateurs de viande qui se soucient du bien-être animal, ou encore de l'impact de l'industrie de la viande sur notre planète, car sa production ne nécessite ni l'élevage ni l'abattage d'êtres vivants.

Cependant, comme le montre notre infographie, l'idée de manger de la viande cultivée en laboratoire convainc pour le moment assez peu. En effet, si une personne sur cinq interrogées en Inde se disait prête à essayer ce nouvel aliment, sans grande surprise, ils n'étaient que 9 % en France. Aux États-Unis, l'un des deux seuls pays, avec Singapour, où cette viande est actuellement commercialisée, 16 % des répondants se disaient ouverts à l'idée d'en consommer. Il est cependant peu probable que la viande cellulaire arrive bientôt dans les assiettes européennes, puisqu'aucune demande d'autorisation n'a encore été déposée pour le marché européen.

De Valentine Fourreau pour Statista

Deux laboratoires Inovie ProLab s'installent à Piolenc et Vaison-la-Romaine

Ecrit par le 18 mai 2026



Le groupe [Inovie](#), spécialisé dans le diagnostic et composé de 600 sites de laboratoires en France et à l'international, renforce ses services de proximité en s'installant à Vaison-la-Romaine et Piolenc.

Déjà accessibles au public, les deux laboratoires à Vaison-la-Romaine et Piolenc offrent aux patients une prise en charge dans des locaux étendus et modernes pour garantir leur confort et un accompagnement optimal.

Les patients peuvent y être accueillis pour la réalisation de leurs examens médicaux sur ordonnance, les examens pour jeunes enfants ou encore pour le dépistage du VIH sans ordonnance.

Le groupe comptait déjà cinq laboratoires Inovie ProLab en Vaucluse à Bollène, Orange, Jonquières, Courthézon et Bédarrides.

Inovie ProLab Vaison-la-Romaine : 1055 avenue Marcel Pagnol, Vaison-la-Romaine.
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 et le samedi de 7h30 à 12h.

Inovie ProLab Piolenc : 2074 avenue de Provence, Piolenc.
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 13h et le samedi de 7h30 à 11h30.

Apt : Récompense mondiale pour le laboratoire de recherche Signs



Le laboratoire aptésien Signs récompensé à l'occasion des awards de l'innovation du biocontrôle qui viennent de se dérouler en Suisse.

Le laboratoire [Signs](#) vient de remporter le 2^e prix du 'Produit de biocontrôle' le plus innovant de l'année. Une distinction obtenue lors de ce concours référence du biocontrôle au niveau mondial organisé par [l'International biocontrol manufacturers association](#), qui s'est déroulé le 23 septembre dernier au centre des congrès de Bâle en Suisse.

Lors de ce rendez-vous annuel de l'industrie du biocontrôle ayant réuni plus de 1 800 délégués venus de 58 pays, le laboratoire Signs a donc remporté le prix argent '[Bernard Blum Awards](#)' pour son produit [Noreds](#).

Ce prestigieux prix récompense « le produit de biocontrôle le plus innovant de l'année, un produit qui a un impact important dans la gestion des ravageurs ou des maladies tout en ayant un faible impact sur la santé humaine et l'environnement ».

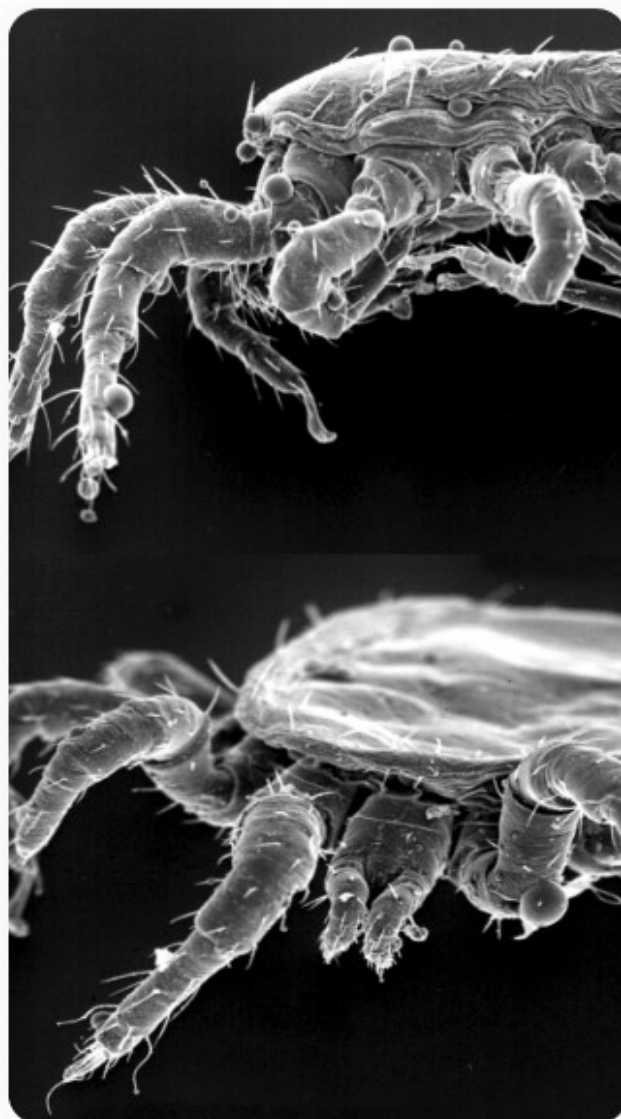
Une solution efficace contre les poux rouges de la volaille

Développé en collaboration avec [l'IRSEA \(Institut de recherche en sémiologie et éthologie appliquée\)](#)

Écrit par le 18 mai 2026

créé par [Patrick Pageat](#) en 1995 à Saint-Saturnin-lès-Apt avant de rejoindre la zone de Salignan à Apt en 2012), Noreds est la première solution de biocontrôle sémi chimique efficace dans la gestion des poux rouges de la volaille.

« Biomimétique par nature, le principe actif est un analogue de la sécrétion (allomone) produite par les glandes uropygiales du canard, explique le laboratoire vauclusien. Grâce à cette innovation, Signs est fier de contribuer pleinement à une agriculture plus durable. »



Noreds, produit développé par le laboratoire aptésien Signs, permet de lutter contre les poux rouges de la volaille. ©DR

Créée en 2018 à Apt, le laboratoire Signs est l'agence de valorisation des brevets du groupe Irsea, leader

Ecrit par le 18 mai 2026

mondial dans la recherche en sémiologie chimique. Les deux entités ont développé une gamme de produits à base de phéromones de synthèse copiant la nature reproduisant ainsi les effets bénéfiques pour l'animal. Orienté dans le développement de phéromone synthétique pour les animaux d'élevage et de compagnie, Signs a développé une expertise reconnue dans le développement de solutions biomimétiques qui s'inspirent de la communication et des comportements naturels entre les animaux : des alternatives clés aux produits conventionnels, permettant de progresser vers des pratiques durables.

De son côté, l'IRSEA est un institut de recherche privé dédié à l'étude du comportement des animaux et de l'homme, de leurs interactions et tout spécialement de leur communication chimique.

Le Vaucluse à l'honneur du biocontrôle !

Par ailleurs, le palmarès des Bernard Blum Awards a distingué le groupe néerlandais Koppert et le groupe Belge Biobest, respectivement Award de bronze et prix spécial. Le premier a été récompensé pour son produit [Nepazar](#) pour la protection biologique contre la punaise verte et le second avec [Trap-eye](#), un nouveau système automatisé de comptage sur panneaux englués via une Intelligence artificielle (IA). Deux groupes, dont les filiales françaises sont implantées en Vaucluse à Cavaillon pour [Koppert](#) et à Orange pour [Biobest](#).

Laboratoire Cerra : les cosmétiques bios produits à Avignon

Ecrit par le 18 mai 2026



Implanté à Avignon, le laboratoire Cerra est né en 2016 grâce à [Cécile Labadie](#) et [Raphaël Le Bruchec](#) et propose une gamme de neuf produits cosmétiques naturels et biologiques vendus en magasins bios, pharmacies, ou directement sur [le site de la marque](#).

Petite entreprise familiale, Cerra voit le jour en avril 2016 dans un garage d'un peu plus de 30m² au Thor. Alors que Cécile Labadie vient tout juste d'obtenir son doctorat en chimie et biochimie à Avignon, et que Raphaël Le Bruchec, quant à lui, vient d'arrêter son activité professionnelle, ils décident ensemble de lancer leur propre entreprise de cosmétiques formulés et produits en Provence. Ce n'est qu'en 2019 que le laboratoire Cerra déménage à Avignon dans des locaux de 200m².

Si les deux collaborateurs ont débuté cette nouvelle aventure avec seulement quatre produits, ils en proposent désormais neuf. « L'objectif est de sortir un ou deux nouveaux produits par an, pour faire évoluer Cerra de façon organique », explique Raphaël Le Bruchec. Ainsi, la marque se compose de deux crèmes de jour, une crème de nuit, un lait démaquillant, un lait pour le corps, un crème pour le corps, un exfoliant pour le corps, de l'huile de jojoba et de l'huile de karité.

Ecrit par le 18 mai 2026



Une partie des produits Cerra. ©Didier Amadori

De la conceptualisation à la commercialisation

Depuis la création de leur société, Cécile et Raphaël s'occupent de tout du début jusqu'à la fin. Grâce à ses connaissances obtenues lors de ses études en chimie et biochimie sur les conservateurs naturels liés à la cosmétique, Cécile s'occupe notamment de la conception, de la fabrication mais aussi du conditionnement de tous les produits Cerra. Ainsi, c'est elle qui assemble les différents composants des crèmes et laits, et qui effectue des tests pour d'éventuels nouveaux produits. En seulement cinq jours, Cécile peut confectionner entre 600 et 700 produits.

De son côté, grâce à son expérience dans le commerce, Raphaël est en charge de toute la partie commercialisation des produits. C'est donc lui qui s'occupe notamment de démarcher des vendeurs pour que ceux-ci mettent la marque Cerra dans les rayons leur magasin. Aujourd'hui, en plus d'être vendus sur le site de la marque, les cosmétiques Cerra sont disponibles dans plus de 150 points de vente telles que des pharmacies, des magasins bios et quelques magasins indépendants. Environ 70% de ces points de vente se situent dans la région Paca, et les 30% restants dans le reste de la France.

La cosmétique bio, c'est quoi ?

Contrairement à l'agriculture, en France et en Europe, il n'existe pas vraiment de réglementation pour déterminer ce qu'est un produit cosmétique biologique. Par exemple, Cerra utilise de l'huile d'onagre dans ses produits. L'onagre est une fleur qui doit donc être cultivée dans le respect des charges l'agriculture biologique mises en place par l'Europe pour que son huile soit certifiée biologique. « Mais en tant que transformateurs de cette matière première brute, il n'y a pas de transfert automatique de la qualification biologique », commence par expliquer Raphaël.

« Une tomate biologique est considérée comme telle car il y a la non présence de beaucoup d'éléments qui a été démontrée, poursuit-il. Un cosmétique, c'est un mélange de matières premières bios, mais aussi

Ecrit par le 18 mai 2026

non bios car certains éléments ne peuvent pas avoir cette certification, comme l'eau par exemple qui est beaucoup utilisé en cosmétique. » Alors la vraie question est : quand un produit cosmétique peut-il être considéré comme biologique ? Pour être considéré comme tel, les acteurs professionnels de la filière cosmétique bio se sont entendus entre eux et ont déterminé que les produits doivent contenir minimum 20% de matière première d'origine agriculture biologique (contre 10% il y a dix ans).

La double fonction du laboratoire Cerra

Le laboratoire Cerra, c'est avant tout une marque de cosmétique bio. Cécile et Raphaël se démènent au quotidien pour faire rayonner leurs produits et pour proposer de la nouveauté, sur un marché de plus en plus prisé. Mais ce n'est pas tout. Le laboratoire travaille non seulement pour la marque Cerra, mais également pour d'autres.

Le 'travail à façon', c'est une pratique qui consiste à fournir sa main d'oeuvre. Ainsi, le laboratoire Cerra aide ceux qui souhaitent lancer leur marque de cosmétique, ceux qui souhaitent étoffer la leur, ou ceux qui souhaitent tout simplement délocaliser et se décharger de la fabrication de leurs produits. Cécile et Raphael produisent donc des produits pour les autres mais ils ne s'occupent que de la production et non de la vente.



Ecrit par le 18 mai 2026

©Didier Amadori

Des valeurs écologiques

En plus de produire des cosmétiques naturels et bios, la marque Cerra se veut être la plus écologique possible, tout en restant transparente envers ses consommateurs. « L'écologie ce n'est jamais blanc ou noir, on ne peut pas être écologique à 100% », affirme Raphaël. Ainsi, la marque a récemment opté pour un changement d'emballage de ses produits en pot.

« On était parti sur un pot en aluminium dans un emballage en carton à la base car c'est extrêmement léger et il y a un indicateur à prendre dans le coût carbone de nos fabrications et de notre commercialisation qui est l'expédition », développe le commercial. Désormais, les pots des crèmes Cerra sont en verre, ils sont donc plus écologiques au niveau packaging, mais plus lourds. « On a moins d'emballage, mais on a un coût énergétique de transport plus important », conclut-il.



©Didier Amadori

La consommation du bio favorisée par la crise du Covid-19

Comme beaucoup de chefs de jeunes entreprises, Cécile et Raphaël ont d'abord cru que la crise du Covid-19, mais surtout le premier confinement, allait mettre fin à l'aventure Cerra. Mais la vérité en a été tout autre. Si les Français fuyaient les magasins de grande surface, ils se sont davantage tournés vers les supérettes pour fuir le virus, mais aussi dans une volonté de consommer plus local. Ainsi, il y a eu une explosion de fréquentation dans les magasins bios.

En plus de voir la fréquentation de son site internet grimper, Cerra a également observé une augmentation de la vente de ses produits en magasin. Le Covid-19 a finalement eu du bon pour ce

Écrit par le 18 mai 2026

secteur qui a pris de l'ampleur. Cependant, la fréquentation des magasins bios a recheté après la fin du premier confinement en mai 2020 et tend de nouveau vers ce qu'elle était avant.

Des prix abordables

Souvent synonyme de prix élevés, la cosmétique bio voit aujourd'hui de plus en plus de marques proposer des prix plus abordables sur le marché. Parmi les deux précurseurs de la cosmétique biologique, Weleda et Dr Haushka, le premier propose des produits avec des prix relativement bas pour le secteur alors que le second en propose des plus élevés.

Le laboratoire Cerra, lui, a voulu suivre l'exemple du premier afin de toucher une clientèle plus large et pas élitiste. Ainsi, une crème de 50ml vous coûtera environ 20€, un prix qui peut avoisiner les 80€, voire plus, pour la même quantité de produit chez certains concurrents. Au vu de l'accessibilité au plus grand nombre de ce type de produit aujourd'hui, même la grande distribution tend vers le bio et le bio tend vers la grande distribution. « Est-ce qu'un jour on sera chez Leclerc ou Super U au rayon bio ? Pour l'instant non, mais si un jour il n'y a plus qu'eux qui vendent du bio, il ne faut jamais dire jamais », conclut Raphaël.

Le laboratoire souterrain de Rustrel signe avec 'Winlight system'

Ecrit par le 18 mai 2026



Voilà une collaboration qui fait grand bruit. Ce mardi 16 novembre, il y avait foule au [Laboratoire souterrain à bas bruit de Rustrel \(LSBB\)](#). Ce site, au cœur de l'une des rares zones de grand calme électromagnétique en Europe, célébrait de nouvelles installations et coopérations.

Le site, ancien poste de commandement des missiles du plateau d'Albion, fédère aujourd'hui la recherche, l'industrie, les collectivités, et accueille « sans bruit » les plus grands chercheurs. Le labo est aujourd'hui à la pointe de la recherche sur la sismologie, la géomécanique, les ressources hydriques, la santé ou l'environnement.

L'occasion pour le CNRS (représenté par [Antoine Petit](#)) et Avignon Université, qui assurent la tutelle du site, de signer une convention avec l'entreprise pertuisienne 'Winlight system' (représenté par [Philippe Godefroy](#)), fournisseur de la NASA, leader mondial de la production d'optiques de haute performance. La journée était également l'occasion d'inaugurer les réalisations du projet LSBB 2020 (modernisation du site) et de la première section de l'Equipex MIGAZ.

« Nous abritons ici, en Vaucluse, au cœur du Pays d'Apt, un laboratoire remarquable et remarqué. Il rayonne à l'international, attire des talents, innove, réalise des performances, noue des partenariats et

Ecrit par le 18 mai 2026

trouve des synergies : tout ça me parle, je crois dans le Vaucluse et son pouvoir d'attractivité », déclare Dominique Santoni, en présence du Préfet Bertrand Gaume, de [Bernard Kleynhoff](#), président de la Commission développement économique de la Région Sud, de nombreux élus, partenaires industriels et institutionnels.

Au sujet de 'Winlight system' : [Un peu de Pertuis sur le sol de Mars](#)



[Laboratoire souterrain à bas bruit de Rustrel \(LSBB\)](#)

Ecrit par le 18 mai 2026



Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental de Vaucluse. Crédit photo: Conseil départemental de Vaucluse

Biogroup met la main sur Bio-Santis dans le Vaucluse

Ecrit par le 18 mai 2026



Biogroup, deuxième groupe européen de biologie médicale avec un chiffre d'affaires de 1,7Md€ acquiert l'intégralité des titres de Bio-Santis. Ce dernier est un acteur incontournable de la biologie médicale avec 14 laboratoires situés à Avignon et dans la région.

Son adossement à Biogroup est une étape clé dans la poursuite de son développement et permet à [Biogroup](#) de continuer à étendre son maillage territorial dans le sud de la France. Fondé en 1995 par le Docteur Raymond David, [Bio-Santis](#) s'est orienté dès sa création vers la qualité d'exécution et fut le premier laboratoire français de biologie médicale à avoir été accrédité à 100% par le [Cofrac](#). Réalisant un chiffre d'affaires d'environ 15M€, Bio-Santis s'est fortement développé ces dernières années et exploite aujourd'hui 14 sites dans le Vaucluse et le Gard. Le cabinet [Reboul & associés](#) ([Guillaume Reboul](#) étant originaire d'Avignon) est intervenu sur cette acquisition. [CIC Conseil](#) est intervenu en tant que conseil financier exclusif à la cession.

Bénéficiant d'un plateau technique hautement automatisé et d'une unité technique spécialisée en mycologie et parasitologie, le groupe Biogroup traite de grands volumes d'analyses. Après de nombreuses approches reçues par les majors de la biologie médicale, les associés ont pris la décision d'adosser Bio-Santis à Biogroup afin d'accélérer son développement. Fondé en 1998 par le Dr. Stéphane Eimer qui reste, aux côtés de la famille belge De Raedt-Verheyden, actionnaire majoritaire, Biogroup est

Ecrit par le 18 mai 2026

un acteur leader en France, en Belgique et au Luxembourg de la biologie médicale, deuxième acteur européen et est aux premières loges de la lutte contre le Covid-19. Biogroup exploite plus de 900 sites de biologie médicale situés et compte plus de 10 000 collaborateurs dont environ 1000 biologistes.

L.M.