Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

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



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 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 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 8 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 8 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 8 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 8 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 8 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 8 novembre 2026

Avignon : des lycées participent au défi gaz vert



A Avignon, les étudiants de la filière agricole du lycée Pétrarque ont participé au challenge « Méth'Agri Camp » organisé par GRDF. L'objectif : réfléchir aux enjeux de la production d'énergie renouvelable, notamment grâce à la méthanisation agricole. Au total, 16 élèves ont participé et relevé le défi du gaz vert. Le résultat ? des vidéos et des jeux théâtraux pour présenter et défendre un projet de site de méthanisation.

Méth'AgriCamp est le premier concours itinérant dédié à la méthanisation dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. La première édition de ce challenge s'est déroulée tout au long de l'année scolaire 2022-2023. Les étudiants ont réfléchi à un projet innovant autour de la production d'énergie renouvelable. Plusieurs thématiques ont été abordées par les étudiants, comme la préservation des sols, les biodéchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire…

Le challenge s'est déroulé sur 3 demi-journées :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

- Une demi-journée d'acculturation à la méthanisation ;
- Une demi-journée de visite d'un site de méthanisation et la rencontre des agriculteurs associés ;
- Une demi-journée de présentation de leur projet lors d'un pitch de 5 à 10 minutes devant un jury, composé de professionnels de la méthanisation et du monde agricole, d'élus locaux, de journalistes et de membres de GRDF.

Après délibération du jury, une remise de prix a été organisée pour récompenser les trois meilleurs projets de chaque classe.

Les chiffres clés de la première édition du challenge :

- 7 départements ont accueilli le projet
- 10 classes ont participé au challenge
- 62 projets prometteurs ont été proposés par les élèves
- 250 élèves ont été mobilisés

Des projets prometteurs proposés par les élèves

Les participants au challenge ont fait preuve d'innovation et proposé des projets variés pour parler du gaz vert dans le monde agricole et plus globalement au sein de la société. Saynètes de théâtre, vidéos TikTok, Jeu de société, Bande Dessinée, Réflexion sur la récupération des biodéchets dans les communes…

GRDF a proposé à certains groupes d'étudiants de les accompagner dans l'aboutissement de leurs projets. Par exemple, 3 élèves du lycée de La Roche sur Foron (74) ont été mises en relation avec une graphiste pour la finalisation de leur projet de Bande Dessinée.

Fort de ce succès, une nouvelle édition est d'ores et déjà prévue en 2023-2024.

Les étudiants du lycée Pétrarque découvrent le site de méthanisation Méthavéore

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Les étudiants de BTS Analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques du lycée Pétrarque à Avignon ont visité l'unité de méthanisation Méthavéore à Etoile-sur-Rhône dans la Drôme.

Près de 30 étudiants ont pu découvrir le site, mais également les différentes étapes permettant de créer du digestat pour amender naturellement les sols agricoles ainsi que du gaz vert à partir de la méthanisation de déchets organiques. Ainsi, les étudiants ont pu mieux comprendre les différentes perspectives agronomiques, écologiques et économiques de ce processus, qui copie et améliore le vivant.

Cette visite a été menée par Carine et Olivier Courtial, qui sont à l'origine du projet Méthavéore qui s'est concrétisé en 2015. Au départ, les deux agriculteurs souhaitaient produire eux-mêmes des fertilisants naturels pour leurs terres. Finalement, le projet a évolué vers la production d'énergies vertes. Méthavéore est le premier site du département à injecter du biométhane dans le réseau GRDF et permet aujourd'hui de chauffer l'équivalent de 4500 foyers.

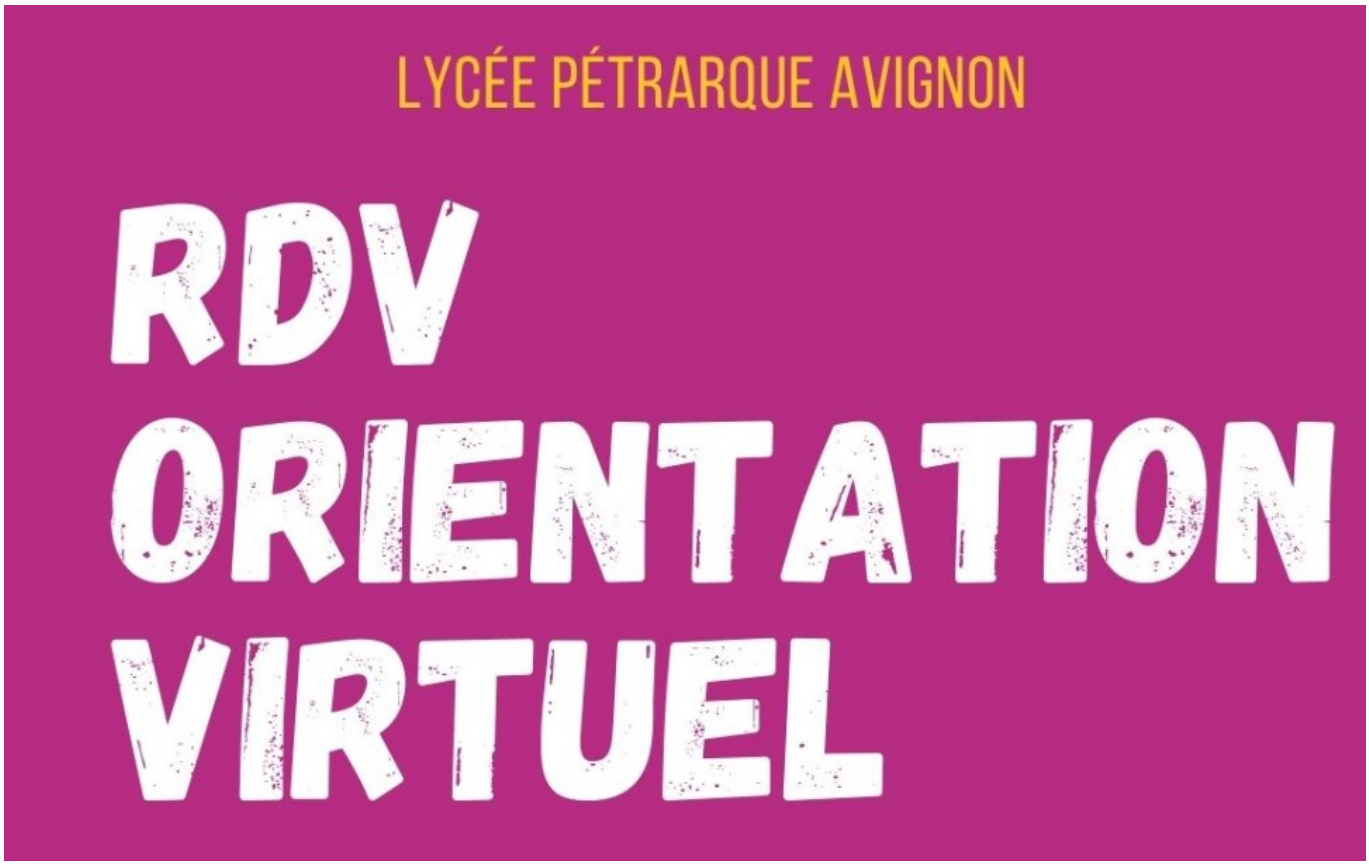
V.A

Avignon : le lycée Pétrarque ouvre ses portes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

virtuellement ce samedi 5 décembre



L'équipe du lycée François Pétrarque donne rendez-vous aux collégiens et lycéens le samedi 5 décembre de 9h à 12h pour la première édition des rendez-vous de l'orientation.

L'objectif de cette matinée est de présenter le lycée et ses formations à travers des visioconférences, d'échanger avec les équipes afin d'être conseillé et accompagné dans la définition d'un projet d'étude ou professionnel.

Au programme :

Formation Post BAC :
BTSA Production Horticole : 9h
BTSA Anabiotec – initial et apprentissage : 9h45
BTSA STA – initial et apprentissage : 10h30
BTSA GDEA – apprentissage : 9h45
CS Restauration collective : 10h30

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Licence Pro Gestion & Management des Organisations : 9h
Apprentissage, accompagnement et recherche d'entreprises : 9h
Questions administratives, pratiques et inscriptions pour les formations initiales : 11h15

Formations du lycée : seconde générale et technologique, BAC général et BAC STAV : 10h
Options et sections : hippologie équitation, rugby féminin et masculin, section européenne espagnol, Ecologie, agronomie, territoire et développement durable.

Inscription visioconférences obligatoire en cliquant ici. Les conférences seront effectuées grâce à l'outil Blackboard. A noter qu'il est possible d'accéder aux conférences sans inscription à cet outil ni téléchargement, toutefois il est nécessaire d'utiliser le navigateur chrome.