

Ecrit par le 12 juin 2026

Le Marché horticole et pépinières Ventoux Provence a ouvert ses portes aux professionnels de la filière végétale



Le Marché horticole et pépinières Ventoux Provence, équipement structurant de la [CoVe](#) situé sur le site du Marché Gare à Carpentras, a organisé fin avril une matinée portes ouvertes à destination des professionnels de la filière végétale. Ce marché de gros, dédié à une offre végétale diversifiée, rassemble près de 80 producteurs-vendeurs et près de 300 acheteurs, venus de France et d'ailleurs en Europe.

Cet événement a constitué une opportunité privilégiée pour les acteurs du secteur de découvrir les coulisses de ce site de référence et de renforcer les échanges entre producteurs, acheteurs et partenaires. Reconnu depuis plus de 40 ans comme un marché de producteurs incontournable dans le

Ecrit par le 12 juin 2026

Vaucluse et au rayonnement international, le site a accueilli horticulteurs, pépiniéristes, paysagistes, fleuristes, grossistes et acheteurs professionnels. Une cinquantaine d'exposants habituels étaient présents, proposant une large gamme de végétaux de qualité, incluant fleurs, arbustes et plants. Cinq entreprises invitées sont également venues compléter cette offre large en présentant leurs produits et savoir-faire dans des domaines connexes tels que la motoculture, les équipements, les terreaux et les engrais.

Une rencontre entre les professionnels

Une vingtaine de nouveaux professionnels ont pu rencontrer les exposants et échanger autour des enjeux et des opportunités de la filière. L'Union des Producteurs du Marché Gare de Carpentras (UPMGC) était représentée par son président, Claude Melchior. À cette occasion, Alexandre Kormanyos, vice-président de la CoVe en charge du développement économique, a pu échanger avec les professionnels et les futurs acheteurs.



Un secteur économique en difficulté

Depuis 2015, le carreau horticole s'affirme comme un pôle d'attractivité essentiel pour les entreprises de

Ecrit par le 12 juin 2026

la filière végétale. Chaque vendredi, dès 4 heures du matin, jusqu'à 100 professionnels issus de 17 départements français et de plusieurs pays européens y présentent leurs productions sur un espace de vente de 4,8 hectares, entièrement aménagé et éclairé. Le marché gare ouvert en 1963 était auparavant dédié aux nombreux fruits et légumes produits dans le Comtat. À cela s'ajoutait la vente de plants de vigne. Il est ensuite devenu un marché floral. Il est aujourd'hui un marché organisé ouvert aux professionnels. L'horticulture et la pépinière sont deux secteurs d'activité qui sont aujourd'hui en difficulté en raison de la hausse des coûts de production et du pouvoir d'achat.

L'info

Claude Melchior est le président de l'Union des Producteurs du Marché Gare de Carpentras (UPMGC) depuis une vingtaine d'années. La future assemblée générale de l'association aura lieu en juin. La pépiniériste Céline Moulin sera candidate. Elle exerce son activité sur la commune de Loriol-du-Comtat avec son entreprise les Jardins de Céline.

Agora : un nouveau caviste sur le Marché-gare de Carpentras

Ecrit par le 12 juin 2026



« **Agora** est la place centrale du village où on se rassemble pour boire et manger. Ce nom à une origine grecque, berceau des premières bières il y a plusieurs millénaires. Notre ADN est le partage et rassemblement », explique Théo Gabriel, le dirigeant d'Agora qui fabrique des bières artisanales. La société vient de transférer son site de vente de production il y a moins d'un an.

L'entreprise Agora a été créée en avril 2019. Elle a été la première société à intégrer [Ma première usine](#) située sur le Marché-gare de Carpentras, géré par la CoVe. Elle a ensuite transféré son site à deux pas dans un local flambant neuf adapté, en location, comprenant une boutique de caviste, un laboratoire de fabrication et un roof top pour recevoir les clients. « Nous sommes restés sur le site du Marché-gare avec la volonté de créer une dynamique commerciale sur notre lieu avec les autres commerces présents. Nous sommes désormais six associés, dont deux travaillent dans la société, Pierre-Yves Bernard et moi-même », explique Théo Gabriel.

Le démarrage de l'entreprise s'est fait doucement, avec le Covid survenu juste après la création

Ecrit par le 12 juin 2026

d'entreprise. « La pandémie n'a pas été catastrophique pour nous car il y a eu la mode de consommer bon, local et bio. Ceci correspond parfaitement à nos valeurs. » L'entreprise travaille en effet exclusivement avec des fournisseurs de céréales locaux, bio à 100%, et produit une bière premium.



Le local comprend notamment un roof-top agréable pour les clients, avec vue sur le Mont-Ventoux.

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Restauration et le particulier

Au départ l'entreprise a travaillé avec la restauration. À partir de 2020, elle a ouvert son marché aux épicerie fines et aux vendeurs spécialisés et aux particuliers grâce à sa boutique.

Création d'un gin et d'un pastis

Pour diversifier son activité, Agora a lancé un gin artisanal en 2021 et un pastis en 2022. Elle vient

Ecrit par le 12 juin 2026

également de créer en 2026 une liqueur de citron et une de verveine 100% bio, vendu en bouteilles de 70 cl et en 3 l pour les restaurants.

Déménagement en 2025

Agora a quitté son site de production loué à la CoVe pour une autre location à l'été 2025, appartenant au cabinet Gan assurances de Carpentras. « Ce dernier, situé précédemment Avenue du Mont Ventoux à Carpentras, a déménagé sur ce site et loué trois locaux dont celui d'Agora »n explique Théo Gabriel. Agora doit continuer son développement avec un beau début depuis presque un an. « Dans notre précédent local, nous étions accompagnés par l'État et la CoVe en tant que jeune entreprise. Depuis, nous avons une location classique demandant plus de charges financières, même si le prix du loyer est au prix du marché. Cela nécessite une croissance de l'activité. L'axe de développement concerne la partie caviste qui est nouvelle pour nous. Il nous faut faire venir du monde sur notre zone qui reste à connaître, dans un endroit très agréable juste à côté du château Durbesson, avec vue sur le Mont-Ventoux. » Pour cela, la société a élaboré une gamme de vins de toutes les régions de France ainsi que des spiritueux complémentaires à ceux fabriqués sur place.

Chiffres :

- 1/3 du chiffre d'affaires en épicerie fines, 1/3 ou particuliers et 1/3 à la restauration
- Production : 400 hectolitres de bière produits par an
- Part des spiritueux fabriqués sur place : 10 % du chiffre d'affaires
- Gamme : six références de bières (blonde, blanche, noire, ambrée, IPA et triple boisée) en 33cl, 75 cl, 1,5l et en fût de 30l
- 2 mois pour fabriquer une bière
- Surface de vente caviste 50 m², idem pour le roof-top et 200 m² pour la fabrication

Fayo, la légumineuse bio pour la restauration collective

Ecrit par le 12 juin 2026



Fayo est une jeune entreprise basée sur le Marché-gare de Carpentras depuis le mois de mai. Elle lance sa production fin octobre en légumineuse et céréales 100% bio pour la restauration collective. Cinq embauches sont prévues.

« Nous avons démarré notre aventure en 2023 à Marseille. Après six mois de travail intense de recherche-développement et d'échanges avec les instances gérant la réglementation alimentaire, nous avons lancé notre première production en septembre 2024. Au départ, nous avons externalisé avec un transformateur localisé dans le Luberon », explique [Arthur Thuet](#), un des trois cofondateurs de l'entreprise. Fin 2024, il a l'opportunité de rencontrer le service Développement économique de la [CoVe](#) grâce à l'agence départementale [Vaucluse Provence attractivité](#). Après sélection de leur dossier, ils ont la possibilité de reprendre un atelier agroalimentaire de 530m² dans le concept [Ma première usine](#) mise à disposition par la Cove sur une durée maximale de quatre ans pour les entreprises qui se lancent.

Un outil optimum

« Cet outil de production est une très belle opportunité pour nous, à commencer par le coût du loyer par rapport à un bâtiment privé. Il va également nous permettre de développer fortement notre activité. La production potentielle de cet atelier peut aller jusqu'à 300 tonnes annuelles », indique Arthur Thuet. L'entreprise a mis en place son processus de production depuis le mois de mai, avec des travaux effectués pour un budget de 400 000€. Les premiers essais ont commencé fin août, avec des résultats d'analyse qui arrivent début octobre. La production proprement dite qui sera ensuite commercialisée va démarrer fin octobre. « La CoVe nous a très bien reçus. En plus de l'outil de production, nous avons à disposition des services et un accompagnement. » L'objectif à terme est de garder l'atelier de Carpentras pour en faire un atelier pilote pour la création de recettes et de pouvoir installer des ateliers régionaux sur le territoire français.

Écrit par le 12 juin 2026

Sept embauches à terme

Pour lancer sa production, l'entreprise embauche sur le court terme une personne en novembre et une autre en fin d'année. Un commercial a été embauché en septembre. À l'horizon 2028, quatre autres salariés sont prévus en embauche, selon l'évolution du chiffre d'affaires.

La protéine végétale

La matière première de leur production est de la protéine végétale sous forme de légumineuses bio ainsi que des céréales bio. L'ensemble des producteurs est en France. L'entreprise produit à partir de cela un lingot qui est ensuite décliné en trois formats : sous forme de pépites conditionnées dans des sachets de 5kgs, de palets servant à garnir des fonds de tartelettes ou de blocs de 2,5kgs. « La protéine végétale issue des légumineuses comme le pois a de nombreuses vertus. Elle remplace la viande. Nous avons opté pour un marché avec des producteurs 100% bio. Nous avons créé une recette pour un lingot sud et une autre pour un lingot nord-ouest, avec différentes graines issues des agriculteurs locaux. Notre objectif à terme est de couvrir l'ensemble du territoire français avec une autre recette pour la Nouvelle Aquitaine et une dernière pour le Grand Est. » L'entreprise a également mis au point récemment sous forme surgelée des raviolis bio contenant de la farce issu du lingot de la recette Sud.

Ecrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026

Une clientèle 100% RHF

La clientèle est composée à 100% de B to B, à savoir la restauration collective. Elle travaille ainsi avec de très grosses entreprises de ce secteur comme Elios mais également des plus petites structures régionales comme Garig. « Notre objectif n'est pas de travailler en direct avec les magasins. En revanche, nous commençons une collaboration avec des sociétés industrielles de l'agroalimentaire qui vont utiliser nos ingrédients pour leur transformation en bio. »

Trois profils différents

La rencontre de ces trois jeunes entrepreneurs a donné cette entreprise. Leur force est une complémentarité de compétences.

- Arthur Thuet s'occupe plus particulièrement de la vente, de l'administratif et de la finance. Il a une expérience d'entrepreneur et a déjà créé un fonds d'investissement.
- [Laura Maindivide](#) est ingénieur agronome. Elle s'occupe fort logiquement de la recherche et développement, de la qualité et de la production.
- [Thibault Suty](#) est responsable de l'opération globale, du champ du producteur de légumineuses et de céréales jusqu'à la livraison. Il a travaillé dans le passé dans la décarbonation industrielle.

Chiffres :

- Chiffre d'affaires : 2026 prévu x3 versus 2025
- 60 cuisines centrales publiques et privées livrées fabricant entre 1 000 et 40 000 repas par jour

L'info :

La loi alimentaire Egalim demande aux cuisines centrales pour les cantines scolaires d'assurer un repas végétarien par semaine

Energie : partenariat inédit entre VPA et Enedis pour une meilleure attractivité du Vaucluse

Ecrit par le 12 juin 2026



[Vaucluse Provence attractivité \(VPA\)](#) et [Enedis](#) Vaucluse viennent de signer une convention de partenariat dans l'accompagnement aux entreprises et start-up voulant s'installer sur le territoire vaclusien. Un accord qui a eu lieu dans les locaux carpentrassien de Green spot technologies , première entreprise à bénéficier de ce nouveau dispositif visant à renforcer l'attractivité économique du département.

Une première régionale de la part d'Enedis, gestionnaire du réseau public de distribution d'électricité, représenté par [Sébastien Quiminal](#), directeur d'Enedis Vaucluse, qui s'est déroulée dans les locaux de l'entreprise [Green spot technologies \(GST\)](#), [nouvellement implantée à Carpentras](#). Start up d'origine néo-zélandaise fondée par la brésilienne [Ninna Granucci](#), GST est la première entreprise à avoir bénéficié de ce nouvel accord.

Lire également :

["La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implante à Carpentras"](#)

Un accord qui va plus loin que l'implantation d'une seule start-up

L'apport d'Enedis dans cet accord nouvellement signé est d'accélérer et de faciliter encore plus l'implantation d'entreprise pour faire rayonner le territoire à différents niveaux.

Prévenu en amont par VPA de la volonté d'entreprises de s'implanter en Vaucluse, Enedis s'engage donc

Ecrit par le 12 juin 2026

à mettre en relation ces sociétés avec un conseiller qui sera l'interlocuteur privilégié entre le gestionnaire du réseau d'électricité et le nouvel arrivant. Le but étant de veiller à une bonne qualité de fourniture en électricité et donc favoriser l'implantation de ces nouvelles entreprises sur le territoire vauclusien.

« Le Vaucluse dispose d'une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l'implantation de nouvelle industrie. »

[Sébastien Quiminal](#), directeur d'Enedis Vaucluse

« L'objectif de cet accompagnement est de prendre en compte la capacité et le maillage du réseau électrique local dans l'installation rapide et confortable de l'entreprise sans complication majeure lié au raccordement », explique Sébastien Quiminal qui rappelle également que « le Vaucluse dispose d'une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l'implantation de nouvelle industrie. »

La convention de partenariat lie les deux structures, VPA et Enedis, pour les deux prochaines années.

Au cœur de la cible de VPA

« En facilitant l'accès au réseau d'énergie, nous avons permis l'implantation de Green spot technologie, se félicite [Pierre Gonzalvez](#), président de Vaucluse Provence attractivité, co-signataire de cet accord. VPA se donne pour mission de valoriser, accompagner et dynamiser le territoire en prospectant de nouvelles entreprises comme cela a été le cas avec Green spot technologie qui représente le cœur de cible de notre agence car elle est innovante, circulaire dans ses échanges et participe à des relations nationales et internationales. ».

Pour Sébastien Quiminal, le choix de GST est aussi justifié « car en accélérant et en facilitant l'implantation d'entreprises qui ont une volonté de 'décarboner' leur production, nous satisfaisons aux valeurs d'Enedis et ce d'autant plus que GST ambitionne une production 'zéro déchets'. »

« Dans tous les cas, tout ce qui facilite les démarches des entreprises souhaitant s'installer sur notre territoire est une bonne chose pour nous et pour le Vaucluse », poursuit [Cathy Fermanian](#), directrice générale de Vaucluse Provence attractivité.

Une entreprise aux objectifs et valeurs dans l'air du temps

Green spot technologie devient donc une entreprise ambassadrice de cette volonté commune de développement de l'attractivité des territoires des deux partenaires.

GST, dont l'usine est maintenant installée dans la zone du Marché gare, a pour ambition d'embaucher d'ici la fin de l'année une quinzaine d'employés et, à terme, de se développer pour atteindre une centaine d'employés.

Nina Granucci, [récemment distinguée par le Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices](#), a fondé cette entreprise à l'issue de sa thèse en Nouvelle-Zélande où elle a développé [un moyen de production de farines fermentées à hautes valeurs ajoutées produites par fermentation de coproduits](#) (ndlr : dit aussi 'fermentation en milieu solide' nécessitant 20 fois moins d'eau qu'une fermentation en

Ecrit par le 12 juin 2026

milieu liquide) en valorisant les restes alimentaires encore consommables et utilisables provenant des productions agro-alimentaires industrielles (essentiellement aujourd'hui la pomme, la tomate et la drêche de brasserie).



Nina Granucci, créatrice de GST, et Benoît de Sarrau, directeur technique de Green spot technologie ont mis au point un procédé innovant fermentation en milieu solide permettant de valoriser les restes alimentaires provenant des productions agro-alimentaires industrielles. © Alain Hocquel/ VPA

Lire également :

[" Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices pour la néo-vaclusienne Ninna Granucci "](#)

« Nous voulons devenir un acteur industriel majeur de la chaîne de valeur agroalimentaire tout en gardant notre ambition zéro déchet et en diminuant les tensions sur les ressources », complète [Benoît de Sarrau](#), directeur technique de GST dont la production à l'échelle industrielle devrait véritablement débuter durant le 1^{er} semestre de cette année.

« Des acteurs locaux pour une portée internationale », c'est l'objectif de la fondatrice de GST dont le siège et la R&D se situent à Toulouse et dont Carpentras sera le 1^{er} site de production. Une implantation en Vaucluse justifiée par l'existence d'un 'gisement' de coproduits liée à la présence d'une forte activité agricole ainsi qu'agro-alimentaire.

Ecrit par le 12 juin 2026

Pour se développer, GST, qui bénéficie déjà d'un budget d'investissement public, lance également une levée de fonds de l'ordre de 6 à 7M€ pour un investissement intermédiaire total d'environ 10M€.

[Maylis Clément](#)