



Ecrit par le 17 février 2026

L'agroalimentaire ouvre ses portes : une semaine pour découvrir, rencontrer et saisir sa chance en Vaucluse



Du 3 au 7 novembre 2025, le Vaucluse vivra au rythme de la Semaine de l'emploi dans l'agroalimentaire. Visites d'entreprises, ateliers de détection de potentiel, rencontres avec des recruteurs : près de vingt événements offriront un panorama complet d'un secteur essentiel à l'économie locale et en quête de nouveaux talents.

L'agroalimentaire n'a jamais eu aussi faim de nouvelles compétences. Du 3 au 7 novembre, la Semaine de l'emploi dans l'agroalimentaire mettra en lumière l'un des piliers de l'économie vauclusienne : un secteur qui emploie plus de 5 000 personnes dans une centaine d'entreprises, de la fabrication du chocolat aux condiments, en passant par les plats préparés et les confiseries.

Une semaine pour recruter

« Lorsqu'une entreprise agroalimentaire recrute une personne, elle crée 2,5 emplois dans le reste de l'économie régionale », rappelle Michèle Lefevre, experte régionale. Une dynamique d'emploi que cette semaine entend amplifier, à travers une série d'événements ouverts à tous : demandeurs d'emploi, jeunes en recherche d'orientation, personnes en reconversion ou simples curieux.

Un programme riche et concret

La semaine s'ouvrira lundi 3 novembre avec les Brunchs de l'emploi à [Food'in Avignon](#). Un moment de rencontre conviviale avec des entreprises emblématiques comme Charles & Alice ou Les Ateliers Bio de Provence, qui recrutent des opérateurs de production, des conducteurs de ligne ou encore des techniciens qualité.

Mardi 4 novembre

Le mardi 4 novembre sera marqué par une série d'ateliers et de job datings dans tout le département. À Avignon, Apt ou Orange, les agences [France Travail](#) proposeront des sessions de détection de potentiel, pour identifier les aptitudes naturelles des candidats aux métiers de l'agroalimentaire. En parallèle, la CCI de Vaucluse accueillera un temps fort autour des Geiq, ces groupements d'employeurs qui facilitent l'insertion et la qualification.

Portes ouvertes chez les entreprises

Sur le terrain, des entreprises ouvriront leurs portes : [Les Mets de Provence](#) à Bollène offriront une visite immersive, tandis que le [MIN de Cavaillon](#) accueillera un nouveau Brunch de l'emploi, entre échanges directs avec des recruteurs et découvertes gourmandes. Chaque jour, des webinaires thématiques viendront compléter les rendez-vous physiques, comme celui consacré à la transformation des fruits frais.

Entreprises et emploi main dans la main



Ecrit par le 17 février 2026

La mobilisation se poursuivra toute la semaine avec la participation d'agences d'intérim et d'entreprises locales. [Adequat](#) recrute pour [Le Comptoir de Mathilde](#) à Camaret-sur-Aigues, Eureka pour des missions dans le cadre de l'insertion par l'activité économique. Enfin, Délifrance clôturera cette édition avec une visite exclusive de son site d'Avignon, l'occasion de découvrir les coulisses d'une entreprise emblématique du secteur.

Un secteur d'avenir

Avec des besoins constants, l'agroalimentaire offre une diversité de métiers, du contrôle qualité à la logistique, du conditionnement à la maintenance. Des emplois durables, souvent accessibles sans qualification préalable, et un véritable levier de dynamisme pour le territoire. Du champ à l'assiette, cette semaine mettra en avant une filière d'utilité publique qui nourrit autant l'économie que les vocations. Une invitation à franchir les portes d'un secteur qui recrute, innove et forme ceux qui veulent y construire leur avenir.

Toutes les inscriptions [ici](#)

Le programme en détail

Lundi 3 novembre. Les Brunchs de l'Emploi avec [Aria Sud](#), [Apec](#), Ociapiat à Food In Avignon Les demandeurs d'emploi pourront rencontrer cinq entreprises qui recrutent sur le territoire par exemple, Charles & Alice, les Ateliers Bio de Provence ou Ressources et déguster leurs produits. De nombreux postes sont à pourvoir dans les métiers d'opérateur de production, de conducteur machine, de conducteur de ligne, d'approvisionneur, de préparateur de commandes, de technicien qualité, de Responsable QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement). Cette matinée est organisée avec L'Aria Sud et le pôle d'excellence Food'in, inauguré en mars dernier. Entrée libre, rendez-vous sur place

Mardi 4 novembre à l'agence France Travail Joly Jean - 15, rue madame de Sévigné - Avignon De 9h à 12h Atelier de détection de potentiel Industrie Agroalimentaire. Nous avons le plaisir de vous inviter à un atelier spécialement conçu pour vous aider à découvrir vos potentiels et les opportunités de carrière dans l'industrie agroalimentaire. Cet événement est une occasion unique de mieux comprendre ce secteur en pleine expansion et de voir comment vos habiletés naturelles pour le secteur peuvent y être valorisées.

Mardi 4 novembre, à l'agence France Travail Apt - 461 Voie Domitienne - Apt De 9h à 12h Détection de Potentiel : êtes-vous faits pour les métiers de l'Industrie Agro Alimentaire ? Vous souhaitez changer de voie? Vous êtes attiré par un secteur et vous vous demandez s'il peut vous correspondre? Vous ne savez pas vers quel secteur vous orienter? Participez à une session de détection de potentiel pour envisager votre avenir professionnel : Rencontrez des professionnels du secteur (entreprises, organismes de formations, représentants des branches professionnelles...) Découvrez les métiers et les opportunités d'emploi Testez vos aptitudes avec des exercices de mise en situation Bénéficiez de propositions concrètes Immédiates (immersions professionnelles, formation, recrutement...).

Mardi 4 novembre à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord De 9h à 12h. L'agroalimentaire recrute : des jobs pour démarrer, évoluer, se réinventer. Présentation du secteur d'activité de l'agroalimentaire suivi de tests pour valider vos aptitudes à évoluer dans ce secteur et échanges avec un conseiller sur la mise en place d'un parcours.

Mardi 4 novembre à la CCI de Vaucluse - 46 Cours Jean Jaurès - Avignon. De 9h30 à 12h30 Venez découvrir ce que proposent les Geiq dans les domaines de l'Agroalimentaire. Vous vous questionnez sur les opportunités qu'offre les [Geiq](#) (Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification) ? Venez



Ecrit par le 17 février 2026

aux ateliers organisés qui vous permettent de découvrir, en un seul lieu et de manière concrète, les opportunités d'offres d'emplois et de formation dans les secteurs représentés.

Mardi 4 novembre, à l'agence France Travail Joly Jean - 15 Rue Madame de Sévigné - Avignon. De 10h à 12h Job dating Industrie Agro-Alimentaire. Vous recherchez un emploi dans l'industrie Agro-alimentaire ? Venez découvrir les opportunités d'emploi offertes par le groupement d'employeur GEODE et le GEIQ Industrie Agro-alimentaire GESTE : - Opérateur de production - Conducteur de ligne - Manutentionnaire en industrie Agro-alimentaire - Préparateur de commandes - Technicien de maintenance.

Mardi 4 novembre Les Mets de Provence -Bollène. De 10h à 11h. Venez rencontrer Les mets de Provence. Vous aurez l'opportunité de découvrir le secteur de l'agroalimentaire en visitant Les Mets de Provence à Bollène. Au cours de cette visite, vous pourrez explorer les différentes installations de l'entreprise, en apprendre davantage sur les postes disponibles, et échanger directement avec le gérant ainsi que les employés. Cet événement promet une immersion enrichissante et informative dans un domaine passionnant.

Mardi 4 novembre, au M.I.N. de Cavaillon - 92 Avenue Pierre Grand. De 11h à 14h. Brunch de l'emploi Agroalimentaire. Ce format original réunit des entreprises qui recrutent et des candidats motivés. Un moment convivial pour : Échanger directement avec des recruteurs ; Découvrir des métiers et des entreprises ; Recruter autrement dans un cadre simple et chaleureux.

Mardi 4 novembre Webinaire. De 11h à 11h30 « A la découverte de la filière Transformation fruits frais ». Dans le cadre de la semaine nationale de l'emploi agroalimentaire, France Travail et ses partenaires vous proposent 1 jour 1 webinaire pour mieux découvrir nos filières industrielles. Venez découvrir : - la filière Transformation Fruits Frais - les métiers - les opportunités d'emploi

Mercredi 5 novembre à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord. De 9h à 12h. Adequat interim recrute pour le Comptoir de Mathilde. L'agence d'intérim adequat interim sera présent dans nos locaux le mercredi 5 novembre de 9h à 12h. Ils recrutent pour le Comptoir de Mathilde (postes basés à Camaret sur Aigues).

Jeudi 6 novembre à l'agence France Travail Orange - Rue Agis Rigord. De 9h à 12h Eureka recrute. Vous êtes éligible à l'IAE (insertion par l'activité économique), venez les rencontrer en direct. L'agence d'intérim Eureka - spécialiste IAE sera présente à l'agence France travail d'Orange le jeudi 6 novembre de 09h à 12h.

Vendredi 7 novembre. Delifrance - Avignon. De 9h à 12h. Plongez au cœur de l'industrie agroalimentaire avec Délifrance : Visite exclusive et opportunités d'emploi. Découvrez les coulisses de Délifrance, une entreprise de l'industrie agroalimentaire, lors de cette visite exclusive. L'occasion de découvrir les conditions de travail, de visiter les locaux et de discuter directement avec l'employeur. Prévoyez des vêtements chauds et des chaussures fermées pour votre sécurité.

Toutes les inscriptions [ici](#).



Ecrit par le 17 février 2026

Depuis 60 ans, le MIN de Cavaillon se veut un acteur dynamique ancré dans son territoire



Né en 1965, le [Marché d'intérêt national \(MIN\) de Cavaillon](#) fêtera ses 60 ans avec le public et les professionnels les vendredi 13 et samedi 14 juin. Intronisations de personnalités, exposition sur l'origine du MIN, ateliers de cuisine, barbecue géant et bien d'autres animations sont prévus pour cet anniversaire.

« Le MIN est un magnifique outil économique, agricole et agroalimentaire souvent méconnu du public », commence par dire [Benoît Mathieu](#), président du Marché d'intérêt national de Cavaillon. Ainsi, les 60 ans de cette structure incontournable de la ville de Cavaillon sera l'occasion pour tous de la découvrir. Cet événement donnera aussi l'opportunité au MIN de promouvoir le bien-manger, une sensibilisation que ses équipes et ses producteurs mènent déjà au quotidien.

Durant deux jours, les professionnels et les présidents et directeurs de MIN seront accueillis à Cavaillon. Le Marché d'intérêt national ouvrira aussi ses portes aux Cavaillonnais et visiteurs pour l'occasion. Le MIN n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il a déjà accueilli le public, notamment durant les journées de l'agriculture en 2024 avec des rendez-vous fixé dès 5h du matin. Un événement qui avait rencontré un grand succès malgré l'heure précoce.



©MIN de Cavaillon

Accueil des directeurs et présidents de MIN

Le vendredi 13 juin, le Marché d'intérêt national de Cavaillon commencera par accueillir les présidents et directeurs de MIN de France, jusqu'à Anger. L'occasion pour eux de découvrir les entreprises du MIN, de la startup à la multinationale, mais aussi son fonctionnement qui participe activement au dynamisme de la ville de Cavaillon.

« Aujourd'hui, il y a une quinzaine de MIN encore ouverts en France. Beaucoup ont fermé avec le développement des grandes surfaces. »

Benoît Mathieu

Les directeurs et présidents des autres MIN découvriront cet outil de développement économique qui se



Ecrit par le 17 février 2026

met au service du territoire et qui compte 22 salariés à la régie, 76 entreprises, 90 producteurs et 13 grossistes. Le MIN de Cavaillon fait partie des plus grands de France avec ses 27 ha. Depuis sa naissance il y a 60 ans, il est resté public, sans subvention de la mairie. Producteur important d'énergie verte avec 17 000m² de panneaux solaire, recyclage des déchets, élève modèle en terme de solidarité, etc. Ce Marché d'intérêt national s'impose comme l'un des plus importants du pays et fait figure d'exemple pour les autres MIN.

Un anniversaire ouvert à tous

Le vendredi 13 juin, le public pourra à son tour découvrir le MIN de Cavaillon en fin d'après-midi. Dès 17h30, des personnalités seront intronisées par la confrérie du Melon de Cavaillon pour qui cette année a une saveur particulière, le [Melon de Cavaillon ayant obtenu son IGP](#). Un apéritif sera offert et suivi de l'inauguration de l'exposition 'Aux origines du MIN' à 19h30. Enfin, un dîner-spectacle 'Sur les traces du MIN' sera organisé. 500 personnes y seront attendues. [Il est encore temps de s'y inscrire](#) (tarif : 29€ hors boissons).

Le samedi 14 juin, le temps sera aussi à la fête. Durant la matinée, dès 9h, le public pourra visiter le carreau des grossistes, lieu emblématique de toutes les transactions (gratuit [sur réservation](#)). Les chefs [Christophe Chiavola](#), du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, et [Vincenzo Regine](#), du Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-lès-Apt, proposeront des ateliers de cuisine gratuits autour des fruits et légumes. Les enfants ne seront pas mis de côté lors de cet anniversaire qui proposera un atelier animé par [Interfel](#), l'Interprofession des fruits et légumes frais. Il y aura aussi un atelier autour de la [Pomme Joya](#), et une animation blind-test. Enfin, cet événement se terminera en beauté avec une grande tablée gourmande le midi, imaginée par le Bristrot du MIN avec des vins locaux, un barbecue géant, des burgers, et bien évidemment les produits frais du MIN.



Le MIN de Cavaillon œuvre quotidiennement pour le bien-manger, mais aussi pour la juste rémunération des professionnels. ©MIN de Cavaillon

Aux origines du MIN

Pour les 60 ans du MIN de Cavaillon, il sera possible de replonger dans l'histoire. Voyage tout droit vers le Moyen-Âge, plusieurs siècles avant la création du Marché d'intérêt national, lorsque les statuts municipaux réglementaient déjà le commerce et les marchés à Cavaillon. Les produits issus de l'agriculture étaient transportés par roulage à Marseille, Carcassonne, Lyon ou encore Paris. Puis les chemins de fer sont arrivés dans les années 1860, suivis du moteur au XXe siècle. Ce n'est qu'au milieu des années 1900 que naissent les Marchés d'intérêt nationaux en France. En 1959, le conseil municipal de Cavaillon votait pour la création d'un MIN, qui voyait le jour 6 ans plus tard.

« Il y a eu un énorme travail d'archives pendant 3 mois pour élaborer l'exposition des 60 ans. »



Ecrit par le 17 février 2026

Benoît Mathieu

60 ans plus tard, le MIN revient sur ses six dernières décennies au travers de l'exposition 'Aux origines du MIN', élaborée grâce aux archives de la ville, et plus particulièrement grâce à Hélène Maignan, directrice des archives de Cavaillon, qui a œuvré durant plusieurs mois pour permettre la création de cette exposition. En tout, ce sont 12 panneaux verticaux, recto verso, qui retraceront l'histoire du MIN de Cavaillon, ainsi qu'un petit film.



©Archives de la Ville de Cavaillon

Cavaillon : 1 000 emplois pour la ZAC des Hauts Banquets



A un moment où la courbe du chômage repart à la hausse et que les perspectives économiques nationales s'assombrissent, l'agglomération de Cavaillon annonce la création, à moyen terme, d'un millier d'emplois sur la nouvelle ZAC des Hauts Banquets.

Lors de la traditionnelle cérémonie de vœux, [Gérard Daudet](#), le Président de la [communauté d'agglomération Luberon Monts de Vaucluse](#), ne cachait pas sa satisfaction à voir se développer cette nouvelle ZAC. « Après 12 ans d'efforts, ce parc d'activité accueille ses premières entreprises » a-t-il souligné. En effet, après l'implantation en juin dernier de [VERPRIM](#), une antenne provençale du groupe de distribution alimentaire Le Saint, trois autres entreprises sont en cours d'installation : [TERRAVITA](#) (laboratoire produisant des huiles essentielles et des compléments alimentaires), [STEF](#) (leader européen dans la logistique et le transport de produits alimentaires sous température dirigée) et la coopérative de distribution alimentaire [EVEN](#). « A moyen terme, plus d'un millier d'emplois seront créés sur cette ZAC » a-t-il précisé. « Mais, nous voulons que cette zone crée des emplois qualifiés et innovants avec des retombées positives pour l'ensemble du bassin de vie » ajoute Gérard Daudet.

« Gouverner, c'est prévoir. Ne rien prévoir, ce n'est pas gouverner, c'est courir à sa



Ecrit par le 17 février 2026

perte »

Sont attendus pour les prochains mois [AROMA ZONE](#) (ingrédients naturels pour la réalisation de cosmétiques et produits d'hygiènes faits maison) et d'autres entreprises sont en cours de négociation avec l'aménageur pour leur implantation sur cette nouvelle ZAC. Située au sud de la ville, à proximité du [MIN](#) et de l'autoroute A7, ce parc d'activité, qui compte une quinzaine de lots, présente de nombreux atouts. Surtout à un moment où la future loi ZAN devrait contraindre de manière importante l'artificialisation des terres. Pour une agglomération comme Cavaillon, qui ne dispose pas de friches industrielles, il était important, pour ne pas dire vital, de développer de nouvelles zones d'activités économiques.

« Gouverner, c'est prévoir. Ne rien prévoir, ce n'est pas gouverner, c'est courir à sa perte », disait Adolphe Thiers (marseillais et ancien président sous la III^{ème} république).



©LMV - ZA des Hauts-Banquets

Les sports et loisirs de montagne à l'honneur de la 71ème foire de Cavaillon



Depuis sa création en 1953, la foire de Cavaillon est un rendez-vous incontournable qui attire sur 4 jours, plus de 60 000 visiteurs. En choisissant pour thème les sports et loisirs de montagne, la 71^{ème} édition de la foire de la cité cavare nous offre cette année un grand bol d'air.

Chaque année à pareille époque l'équipe de bénévoles organisateurs de la foire se fait un plaisir de présenter l'édition à venir, avec son thème, ses évolutions, ses changements... C'est aussi l'occasion de rappeler quelque uns des fondamentaux qui font le succès de cet événement attendu. Aujourd'hui co-présidée par David Gros et [Jean-Philippe Rivet](#), l'association organisatrice de l'événement a noué cette année un partenariat avec les stations du Mont Serein (Ventoux) et de Pra-Loup (Alpes du sud). Ces deux stations y présenteront les activités qu'elles proposent en hiver comme en été. Rappelons qu'il y a encore peu de temps un ski club existait à Cavaillon...

[Pourquoi la foire de Cavaillon marche bien ?](#)



Ecrit par le 17 février 2026

Cette année les jeunes visiteurs de la foire pourront s'essayer à l'accrobranche

Cette année encore la foire mettra l'accent sur les animations proposées aux enfants, avec les traditionnelles structures gonflables et la désormais incontournable patinoire. De plus pour l'édition 2024 de la foire, ses jeunes visiteurs pourront s'essayer à l'accrobranche. Une nouveauté. Autre pilier de la foire de Cavaillon : la pétanque. En 2024, chaque jour de la foire une compétition différente sera organisée : le vendredi 8 pour les retraités, le samedi 9 pour les licenciés des clubs de la région, le dimanche 10 pour les équipes mixtes des clubs licenciés et le lundi 11 pour les entreprises.

A l'offre habituelle des restaurants de la foire (cuisine du Sud-Ouest, bar à huîtres et cochon à la broche) un nouvel établissement proposera des plats italiens. Il s'agit d'un restaurant du centre-ville (Version Latine) qui se décentralisera du côté du MIN le temps de la foire.

Il ne reste plus une place de disponible

Les organisateurs sont particulièrement fiers d'annoncer qu'un mois avant l'ouverture de la Foire les 460 stands ont tous été loués. Il ne reste plus une place de disponible, y compris pour les stands du marché de Noël. Un succès qui repose d'après leurs organisateurs sur la gratuité des entrées et du parking. Une entrée qui est gratuite c'est plus de visiteurs donc plus d'acheteurs potentiels pour les exposants. En définitive, ce sont les exposants qui bénéficient de la plus-value créée par l'événement pas l'organisateur.

Mais pour les deux co-présidents David Gros et Jean-Philippe Rivet, les raisons du succès ne résident pas uniquement dans son modèle économique original. La foire de Cavaillon est un événement populaire inscrit dans la vie locale et dans les habitudes. Les visiteurs aiment s'y retrouver chaque année et très souvent en famille. C'est une tradition.

A l'heure du commerce en ligne triomphant, son succès à quelque chose de réjouissant.

Pour en savoir plus sur la Foire de la Saint-Véran de Cavaillon

Du vendredi 8 au lundi 11 novembre,

De 9h00 à 19h00

MIN, 15 avenue Pierre Grand, 84300 Cavaillon

32 000 M² d'expositions avec 460 stands, dont un marché de Noël, et un salon de l'auto où on peut essayer les voitures

Entrée et parking gratuits

foire-cavaillon.org

Tout l'été, le Min de Cavaillon a fait don de fruits aux pieds des immeubles





Ecrit par le 17 février 2026

Le mercredi 31 juillet marquait la dernière date de l'opération 'Les rendez-vous de l'été', organisée par le [Centre Communal d'Action Sociale](#) (CCAS) de la ville, le centre social [La Passerelle](#) et la communauté d'agglomération [Luberon Monts de Vaucluse](#).

Ces rendez-vous ont eu lieu tous les mercredi du 15 mai au 31 juillet afin d'animer différents quartiers de la ville de Cavaillon. À nouveau partenaire cette année, et ce depuis trois ans, le [Marché d'intérêt national \(Min\) de Cavaillon](#), via son grossiste [Cavaillon Fruits & légumes](#), a fourni des fruits frais, principalement locaux, aux habitants afin qu'ils puissent préparer de belles salades... Nul doute que 2025 verra cette initiative reconduite, toujours avec le soutien du Min et des différents acteurs institutionnels.

(vidéo) Le Réseau Le Saint part à la conquête de la Provence



La discréption est à la hauteur de l'ambition. En lançant le 16 juin dernier, à Cavaillon, sa nouvelle plateforme de distribution de fruits et de légumes pour les professionnels, [le Réseau Le Saint](#) marque sa volonté de développer son implantation dans le sud de la France. Déjà très présente dans l'ouest, l'entreprise ambitionne d'avoir à terme un maillage complet du territoire pour à la fois collecter des produits locaux et les distribuer partout en France.

L'histoire de l'entreprise Le Saint c'est la saga d'une famille bretonne, qui en deux générations a su s'imposer comme un des acteurs majeurs de la distribution de produits alimentaires frais en France. Crée



Ecrit par le 17 février 2026

par Louis Le Saint en 1958, à Bourg-Blanc, dans le Finistère, l'entreprise a démarré son activité de négoce, dans un petit entrepôt de 120 M², en sélectionnant des produits locaux de qualité. Cette histoire n'est pas sans rappeler celle d'un certain Édouard Leclerc qui 10 ans plus tôt ouvrait sa première épicerie, dans un vieux hangar, à Landerneau, située à moins de 30 km du fief de la famille Le Saint. Les bretons auraient-ils des prédispositions pour le commerce et l'épicerie ? Ce n'est pas [Gérard](#) et [Denis](#) (deux des quatre enfants de Louis Le Saint), qui ont repris les rênes de l'entreprise en 1998, qui démontreront le contraire. En moins de 30 ans, ils ont beaucoup développé l'affaire familiale. Avec une trentaine d'implantations en France l'entreprise a réalisé l'an dernier un CA de 800 M€.



Louis Le Saint ©DR

La Provence et la région PACA offrent un potentiel et une opportunité intéressante

Aujourd'hui, le Réseau Le Saint est le 2^e distributeur de fruits et légumes en France et le premier réseau indépendant. Il est également leader régional dans la distribution de produits de la mer. L'entreprise s'est diversifiée en proposant aussi de la viande, des produits laitiers, du vin, des produits d'hygiène et des arts de la table. Si le réseau est bien implanté dans le Sud-Ouest, la Provence et la région PACA offrent un potentiel et une opportunité intéressante pour le groupe, qui n'y est pas encore présent. De ce point de vue [la plateforme de Cavaillon](#) constitue une porte d'entrée vers le Sud-Est stratégiquement bien située, à proximité de grandes voies de communication, et surtout installé au cœur d'un important bassin de productions de fruits et de légumes.



©DR

« Nos camions ne circulent jamais à vide »,

Si une part importante de l'activité du réseau Le Saint, consiste à sélectionner et à acheter des produits locaux pour les vendre aux distributeurs et aux restaurateurs de leur région. Les échanges entre les régions ont pour vocation à se développer. Si le chou-fleur de Bretagne ou l'oignon de Roscoff peuvent intéresser les provençaux, les cerises du Ventoux ou le Melon de Cavaillon pourraient aussi intéresser les bretons. « Nos camions ne circulent jamais à vide », confie Bernard Chanas, directeur technique et immobilier du groupe. Le réseau c'est à la fois un outil de vente pour les producteurs locaux et un moyen pour les distributeurs et restaurateurs de se fournir en produits venant des autres régions. « C'est la force du réseau », ajoute [Bernard Chanas](#).



©DR

N'avons-nous pas l'habitude d'entendre que les bretons chassent en meute ?

L'implantation du Réseau Le Saint en Provence, s'est faite dans un premier temps par le rachat en 2021 de l'[entreprise Michel Blanc](#), important grossiste en fruits et légumes implantée sur le MIN de Cavaillon. Mais pour développer ses activités et en particulier auprès des grands distributeurs il fallait d'avantage d'espace pour stocker et assurer la logistique. Le choix s'est alors porté sur la nouvelle ZAC des Hauts-Banquets à Cavaillon, projet développé par l'[agglomération Luberon Monts de Vaucluse](#). Le Réseau Le Saint a été la première entreprise à avoir signé pour s'implanter dans cette nouvelle ZAC, qui devrait, ironie de l'histoire, également accueillir dans les prochains mois, la coopérative de distribution alimentaire bretonne [EVEN](#). Cet autre acteur important du marché est aussi basé dans le Finistère, à



Ecrit par le 17 février 2026

Ploudaniel (à 15 km de Bourg-Blanc). N'avons-nous pas l'habitude d'entendre que les bretons chassaient en meute ?

 ©DR

Autre étape importante dans l'implantation provençale de ce réseau breton, le rachat en avril dernier du grossiste en fruits et légumes [VERPRIM](#), installé à Verquières (Bouches-du-Rhône). VERPRIM c'est d'ailleurs ce nom qu'a été choisi pour la plateforme cavaillonnaise.

« Nous avons là les moyens de travailler et de nous développer »

Après une année de travaux le bâtiment de 3000 M² installé sur la ZAC des Hauts-Banquets a été mis en service le dimanche 16 juin. Le site est équipé d'une centrale photovoltaïque permettant de d'en couvrir une partie de ses besoins en énergie. La production du froid nécessaire au stockage est assurée par une nouvelle technologie qui n'émet pas de CO₂. Le montant total de l'investissement sur le site de Cavaillon est de 5 millions d'euros. Aujourd'hui, 35 personnes y travaillent. En vitesse de croisières ce seront une centaine de collaborateurs qui y seront basés. « Nous avons là les moyens de travailler et de nous développer » affirme [Jean-Marc Gastaldi](#), le directeur du site. Avec cette nouvelle infrastructure l'entreprise compte se développer sur le marché des Grandes et Moyennes Surfaces et de la restauration (commerciale et collective). Même si les grands distributeurs disposent de leurs propres centrales d'achat, 20% en moyenne des fruits et légumes sont achetés en direct auprès de producteurs ou de grossistes. « Nous apportons à nos clients, un service de proximité, avec du conseil et beaucoup de réactivité » précise Jean-Marc Gastaldi.

 Jean-Marc Gastaldi ©dr

La plateforme de Cavaillon ne propose que des fruits et légumes. Elles se fournissent auprès de 80 fournisseurs qui sont situés à 70% dans un périmètre de 200 km. « Aujourd'hui, nous proposons 600 références et nous allons encore enrichir notre offre » précise Cyrille Laclotte, le responsable des achats. Aujourd'hui, le site de Cavaillon gère 2 500 colis par jour et l'entreprise devrait réaliser en 2024 un CA de 10 M€. Ce qui laisse encore une belle marge de progression quand on sait qu'en moyenne un site du réseau en réalise trois fois plus.



Ecrit par le 17 février 2026



©DR

Le réseau Le Saint

2^e distributeur de fruits et légumes en France et premier réseau indépendant

30 implantations en France

2000 collaborateurs

800 M€ de CA

3 marques propres : Charnel, Mangeons Français et jardin créole

Répartition de l'activité : 65 % fruits et légumes, 20 % produits de la mer, 15 % B.O.F, viande et charcuterie

Le Min de Cavaillon célèbre le melon



Quelques semaines avant le traditionnel événement 'Melon en fête', organisé dans les rues de Cavaillon,



Ecrit par le 17 février 2026

le [Marche d'intérêt national \(Min\) de Cavaillon](#) célèbre le fruit emblématique de la ville ce vendredi 21 juin.

L'occasion d'accueillir l'été en beauté, mais aussi de lancer la saison du melon de Cavaillon. La célébration débutera à 7h. Il sera possible de rencontrer les membres du Syndicat des maîtres melonniers, et bien évidemment de déguster des melons.

Vendredi 21 juin. À partir de 7h. Min de Cavaillon. 15 Avenue Pierre Grand. Cavaillon.



MIN de rien, l'ancienne économie n'est pas morte !



A l'heure où [le commerce en ligne triomphe et met à genou nombre de distributeurs](#), les MIN (Marchés d'Intérêts Nationaux) pourraient apparaître comme une survivance du passé, voire une anomalie. Mais que nenni ! Dans notre région ils sont plusieurs à faire quotidiennement la démonstration que l'ancienne économie n'est pas morte et qu'elle a même consolidé ses positions. Qui l'eut cru ?

Crée par le Général (de Gaulle) au début des années 60, les MIN (une vingtaine en France et cinq en Provence-Alpes-Côte d'Azur*) sont un modèle d'interventionnisme de l'État original et très intéressant. Loin des modèles collectivistes et de leur planification aussi imbéciles qu'inutiles, il s'agissait au sortir de la deuxième guerre mondiale de rationaliser et moderniser les circuits de distribution alimentaire. L'enjeu était de taille, il fallait nourrir les habitants des grandes villes dont les populations se développaient à la vitesse grand V.

Une simple place de marché pour les professionnels

L'idée des MIN est simple, et c'est ce qui en fait sans aucun doute son succès. Il s'agit, dans une unité de lieu et sur un temps donné, de mettre en relation des vendeurs, en l'occurrence des producteurs, avec des acheteurs, commerçants, restaurateurs, grossistes... Une simple place de marché pour les professionnels, où on laisse justement le marché organiser son activité. Les MIN bénéficient d'un statut juridique particulier, et aujourd'hui, bien que leur autorisation d'exercice relève toujours d'un décret du Premier Ministre, les régions en sont, depuis 2004, les collectivités de tutelle. Chaque MIN a la possibilité de choisir la structure de gestion qui lui convient le mieux, souvent une régie municipale (forme de délégation de service public).

Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner

Grâce à ce modèle original, cet acteur économique, incontournable dans la filière des produits frais, est



Ecrit par le 17 février 2026

autonome et indépendant. Et la différence des autoroutes, ces petites pépites de notre économie nationale ne sont pas cessibles...

Certes, ce type de commerce nécessite de se lever dès poltron minet, entendez par là 3h00 du matin, quand même. Mais on peut y voir, y sentir, voire y goûter les produits proposés par les producteurs. Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner... Et puis il y a les rapports humains qui restent fondamentalement indispensables à toute vie en société.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte

Mais tout n'a pas toujours été facile. Au milieu des années 70, avec le développement de la grande distribution, qui a créé ses propres filières, les MIN ont perdu beaucoup de terrain. On leur prédisait même une fin inéluctable. Mais ils ont résisté et se sont adaptés en jouant la carte de la qualité et des produits locaux.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte, aux côtés de la grande distribution et des circuits courts. Aujourd'hui, 35 % des produits alimentaires frais y transitent, contre 80 % dans les années 60. Ils sont un contre point nécessaire aux évolutions actuelles du commerce et de la distribution. Et franchement il y a quelque chose de réconfortant dans ce modèle.

*Avignon, Cavaillon, Chateaurenard, Marseille et Nice

Pour en savoir plus

[Min de Cavaillon : 2024 sera portée sur l'innovation, l'investissement et le territoire](#)

[ECOMIN, le poumon vert et économique d'Avignon n'en finit pas de se régénérer](#)

Min de Cavaillon : 2024 sera portée sur l'innovation, l'investissement et le territoire



Ce vendredi 26 janvier, élus de Cavaillon et de Vaucluse, chefs d'entreprises, employés et représentants du [Marché d'intérêt national \(Min\) de Cavaillon](#) se sont réunis pour la cérémonie de présentation des vœux de ce dernier. L'occasion de revenir sur l'année 2023 et d'évoquer les



Ecrit par le 17 février 2026

projets pour 2024, mais aussi d'adresser un mot aux agriculteurs.

Au petit matin, le parking visiteur du Min de Cavaillon est déjà plein. La cérémonie de présentation des vœux va débuter, tout le monde se précipite à l'intérieur. « C'est un plaisir de vous retrouver dans ce lieu où, habituellement, nos travailleurs de la nuit croisent nos travailleurs de la journée », a commencé par dire [Benoît Mathieu](#), président du Min.

Pour rappel, le Min de Cavaillon comptabilise 90 producteurs, 11 grossistes et 700 acheteurs, mais aussi 30 tonnes de fruits et légumes échangés par an et 75% de produits français. Depuis sa création en 1965, le lieu ne cesse de se réinventer, d'innover et d'investir. Une tendance qui ne devrait pas s'inverser en 2024.

Une action basée sur l'innovation, l'investissement et le territoire

Innovation, investissement et territoire. Ce sont les trois mots qui devraient définir les prochains mois. « Au Min de Cavaillon, nous avons de nombreux projets : on développe un écosystème divers et complémentaire au marché de gros », a expliqué le président du Min. Il a d'ailleurs insisté sur les liens forts entre le Marché d'intérêt national et la mairie de [Cavaillon](#) et la communauté d'agglomération [Luberon Monts de Vaucluse](#), notamment, qui permettent la mise en place de ces projets.

« 2023 a été une année de prudence mais d'ambition, 2024 sera une année de transformation. »

Benoît Mathieu

De nombreux projets ont été aboutis en 2023 comme la sécurisation de l'entrée du site, la rénovation des bureaux, ou encore l'accueil de bon nombre de manifestations incontournables de la ville de Cavaillon. 2024 devrait poursuivre sur cette voie avec d'autres projets tels que : piétonnisation, végétalisation, poursuite de la stratégie de développement durable, mise en place de bornes de recharge électrique et d'un distributeur de fruits et légumes, transformation de la petite halle, accueil des fêtes foraines de Cavaillon, et bien d'autres.

Un mot pour les agriculteurs

Le Min est un lieu qui met en lumière la production française et locale. « On ne peut pas faire cette cérémonie sans avoir un mot pour nos amis les agriculteurs », a déclaré Benoît Mathieu. Il a assuré que lorsque les producteurs viennent vendre leurs fruits et légumes dans l'un des Marchés d'intérêt national de France, ils sont sûrs de leur redistribution.

« Cette crise doit nous rappeler l'essentiel : le travail d'un agriculteur est de nourrir l'Homme. »



Ecrit par le 17 février 2026

Gérard Daudet

« L'actualité de ce début d'année démontre encore une fois que le Min, et plus largement le monde agricole sont au cœur des enjeux de notre société », a ajouté Gérard Daudet, maire de Cavaillon. Comment évoquer l'agriculture à Cavaillon sans mentionner le fameux melon ? « 2024 sera-t-il l'année du Melon de Cavaillon et de son potentiel IGP ? C'est tout ce que l'on souhaite, ce sont nos agriculteurs qui pourront jouir des bénéfices de ce signe d'identification », a conclu le maire de la ville.



©Vanessa Arnal