Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Camaret-sur-Aigues : l'usine Zapetti met les produits frais et locaux à l'honneur



L'usine de Zapetti, située à Camaret-sur-Aigues, est l'une des onze usines du groupe Cofigeo. Connue surtout pour ses plats cuisinés italiens, la marque travaille essentiellement avec de la tomate fraîche locale depuis sa création en 2005.

C'est sous une météo pluvieuse que le site de Raynal & Roquelaure et Zapetti de Camaret-sur-Aigues a accueilli la presse il y a quelques jours afin d'ouvrir les portes de son usine et de dévoiler son savoir-faire. Née en 1967, l'usine de Camaret est rachetée par Raynal & Roquelaure, qui fait partie du groupe Cofigeo, en 2003. La marque Zapetti, elle, a été lancée deux ans après. Cofigeo regroupe donc ces deux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

marques, ainsi que Petitjean, Garbit, et William Saurin.

À sa création, Zapetti est spécialisée dans les plats cuisinés appertisés italiens et les sauces. En 2009, la marque s'étend au marché des sauces pour pâtes. Aujourd'hui, elle est surtout connue pour ses raviolis ou cannellonis pur bœuf, ou encore pour sa sauce pizza cuisinée.

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Zapetti propose plusieurs recettes réalisables avec ses produits sur ses réseaux sociaux Facebook et Instagram. ©Zapetti

Camaret, une usine particulière

En tout, Cofigeo comptabilise 11 sites de production, ainsi que son siège social. L'usine de Camaret-sur-Aigues est la seule du Sud-Est, et elle dispose d'un savoir-faire unique pour la préparation des raviolis, des cannellonis, et du taboulé. L'usine a d'ailleurs obtenu de nombreuses certifications telles que les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

certifications Bio, VBF, Halal, Tesco, Lidl, IFS Food, BRC, ou encore ISO 14001. Ces dernières garantissent notamment la prise en compte des enjeux environnementaux, ou encore le fait que l'usine soit irréprochable aux niveaux de la sécurité et de l'hygiène.

Un autre point propre au site de Camaret : son stockage, ou plutôt son non-stockage. « Il y a très peu de stockage de boîtes sur le site, une fois qu'elles sont faites, elles sont directement prêtes à partir, c'est un point particulier de l'usine de Camaret », explique Cédric Grinand, responsable amélioration continue du site camaretois. Toute la journée, les machines tournent à plein régime. De la cuisson de la viande, jusqu'à l'étiquetage, en passant par le découpage des pâtes en raviolis ou cannellonis, par la mise en boîte, ou encore par la stérilisation des contenants, tout se fait en une journée, ou deux maximum. Un seul atout est commun à tous les sites du groupe Cofigeo : la qualité du produit.

Une usine qui mise sur le local

« Zapetti à Camaret est très ancré sur le produit local », affirme Cédric Grinand. Les tomates, symboles de la marque qui figurent même sur son logo, sont cultivées entre Valence et Tarascon. La marque met un point d'honneur à faire travailler les producteurs locaux et à proposer aux consommateurs des produits de qualité réalisés avec de la tomate fraîche. La viande, également, provient de France, et non plus d'Europe comme il y a quelques années.

Cependant, l'approvisionnement en produits locaux exclusivement peut parfois présenter quelques problèmes. « L'usine subit également les aléas météorologiques puisqu'on travaille essentiellement avec de la tomate fraîche », développe Cédric. Ainsi, la météo va influencer la qualité du fruit, qui va lui-même influencer le produit final Zapetti. La marque compte sur la qualité du produit afin de pouvoir réaliser ces 100 recettes différentes. En 2021, l'usine a réalisé un volume de plus de 34 000 tonnes, dont 73% sont des plats cuisinés italiens, 15% des sauces et 12% des plats exotiques. Cette année, elle compte produire la même chose, malgré les difficultés liées à une fermeture historique de l'usine en janvier dernier à cause de la montée du prix du gaz, qui a retardé la production d'un mois. Ainsi, l'usine de Camaret va devoir réapprovisionner les stocks sur 11 mois au lieu de 12. Même si Zapetti commence à apercevoir la lumière au bout du tunnel, il lui est tout de même difficile de remonter la pente.

Pour ce faire, 184 salariés se démènent chaque jour, afin que les consommateurs soient satisfaits au mieux des produits qu'ils achètent. Une trentaine d'intérimaires viennent compléter l'équipe selon les périodes. Et même ces travailleurs, sont pour la plupart locaux, comme c'est le cas de Cédric Grinand. « J'ai vécu à Camaret de mes 6 ans à mes 20 ans, et je suis revenu il y a quelques années pour travailler ici », explique-t-il. Il affirme également que la plupart des employés, jusqu'aux agents de maîtrise, sont des personnes qui vivent à Camaret et ses alentours depuis de nombreuses années.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Cédric Grinand explique comment la farce est fabriquée afin d'être insérée dans les raviolis ou les cannellonis par exemple. ©Vanessa Arnal

Une nouvelle réputation du plat cuisiné

Le choix de travailler avec des produits locaux est un argument indiscutable pour de nombreux consommateurs qui le considère comme un gage de qualité. Pendant très longtemps, le produit en boîte avait une assez mauvaise réputation car le milieu de l'agroalimentaire sous-estimait ce produit, et ce qu'il y avait à l'intérieur. Aujourd'hui, cette réputation tend à s'inverser, d'une part grâce à l'approvisionnement en produits frais et locaux, mais aussi grâce aux nombreux efforts fournis par Zapetti.

Il y a quelques années, une grosse partie des recettes de plats cuisinés a été retravaillée afin d'éviter les arômes. Aujourd'hui, 90 à 95% des produits Cofigeo sont en nutriscore A ou B. L'objectif est d'atteindre 100%. Une autre priorité du groupe : baisser le taux de sel dans ses produits. Si la consommation de sel diminue de plus en plus, il permet tout de même la conservation et le rehaussement du goût. Le supprimer totalement serait utopique. Ainsi, les produits de la marque Zapetti présentent environ 1% de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

sel chacun. L'objectif serait d'atteindre 0,7% d'ici 2024.

L'objectif de Zapetti reste donc inchangé depuis sa création : proposer un produit toujours plus qualitatif, avec du goûts, sans arômes ajoutés, donc avec des produits frais et locaux. Ainsi, les attentes du consommateurs sont la priorité du groupe Cofigeo.

(Vidéo) Novembre, le mois des tripiers



Pour la 22e édition de 'Novembre, le mois des Produits Tripiers', la région Provence-Alpes-Cote d'Azur se mobilise. 35 restaurateurs du territoire ont décidé de se joindre aux 10 000 artisans tripiers-bouchers et Chefs mobilisés partout en France pour mettre les Produits Tripiers à l'honneur.

Parmi eux, 7 se situent en Vaucluse, 4 dans les Alpes-de-Haute-Provence, 4 dans le Var, 12 dans la Alpes-Maritimes et 8 dans les Bouches-du-Rhône.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

L'enjeu ?
Jouer la carte du trompe l'œil et de l'illusion pour inciter à 'oser manger' des produits tripiers et tenter de nouvelles expériences culinaires, sensibiliser les consommateurs de viande à ne plus rien mettre de côté dans l'assiette, et limiter ainsi le gaspillage alimentaire, en consommant tout ce que l'animal a de bon à offrir, car après les produits tripiers, il ne reste que la carcasse.


Les produits tripiers ont la cote DR

Les vauclusiens jouent le jeu
On pourra se procurer ces bons petits plats tripiers auprès de : 'En cuisine avec le chef' 4, rue Alexandre Blanc à Avignon et aux 'Mines de saveurs' 135, avenue Pierre Sémard, toujours à Avignon ; 'Le Parvis' 55 cours Pourtoules à Orange ; au 'Restaurant l'olivier' 914, route de la Bastidonne à Pertuis, 'Chez Serge', 90, rue Cottier à Carpentras ; 'La cuisine du marché', 27, cours Bournissac à Cavaillon et à 'l'Auberge de l'Orangerie', 4 rue de l'Ormeaux à Piolenc.

Egalement très présents dans le Gard
En voisins, les tripiers se révèlent également nombreux. Ainsi on rendra visite aux 'Jardins de la livrée' 4 bis rue camp de Bataille à Villeneuve-lès-Avignon ; à 'La marmite' 13, rue de l'Agau à Nîmes ; au restaurant 'Le Braconnier' 37 grande rue à Garons ; 'L'auberge du Péras, route d'Anduze, la Bastide à Saint-Jean-du-Gard ; Le comptoir de l'Evesque, domaine de l'Evesque à Sauve.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 30 octobre 2026



Foie de veau cuisiné DR

43% des ménages achètent régulièrement des produits tripiers

Avec 43% des ménages français achetant régulièrement des Produits Tripiers, Blind Tripes, la thématique 2022 de Novembre, le mois des Produits Tripiers séduira les gourmets qui pourront tester, tout le mois de novembre, des plats à base de produits tripiers et glaner des conseils culinaires auprès des artisans tripiers-bouchers mobilisés sur le territoire.

Toutes les infos sur www.produitstripiers.com