Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

‘Bien bon !’ : l’événement pour apprendre le bien manger et le bien boire

Du 11 au 17 septembre prochains, le Grand Avignon accueillera la première édition des rendez-vous gourmands ‘Bien bon !’. à travers plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, le public pourra apprendre à bien manger et bien boire sur un territoire à la variété agroalimentaire très riche.

Ce nouvel événement a pour objectif de positionner le Grand Avignon en tant que territoire nature, où le bien-être est mis en avant. « Le Grand Avignon se veut représentatif de l’art de bien vivre à la française », explique Joël Guin, président de l’Agglomération. Et quoi de mieux que la gastronomie pour représenter l’Hexagone ?

> « L’objectif de ‘Bien bon ! » est de montrer que manger local est possible, mais aussi de valoriser les filières et les talents du territoire. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire

C’est en ce sens qu’a été imaginé ‘Bien Bon !’. L’événement sera accessible à tous et se déclinera dans les restaurations collectives, dans la rue avec la street food, mais aussi dans des lieux insolites qui resteront secrets jusqu’au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vignerons, apiculteurs, fromagers, ou encore boulangers du territoire se réuniront pour mettre en lumière le circuit court. ‘Bien Bon !’ aura lieu du 11 au 17 septembre, une semaine pas choisie au hasard puisque les Journées européennes du patrimoine auront lieu les 16 et 17. « La gastronomie et le vin doivent être défendus comme le patrimoine », développe Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire.

Les acteurs de ‘Bien Bon !’ lors de la présentation de l’événement. ©Vanessa Arnal

Un événement tout public

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Du 11 au 15 septembre, ce n'est pas le public qui va se déplacer au sein du Grand Avignon, mais c'est le Grand Avignon qui va aller à la rencontre d'un public difficile à déplacer. Là repose toute l'ambition de 'Bien bon !' : rendre les produits locaux et le bien manger accessibles à tous. Les cantines, les centres sociaux et les maisons de retraites pourront donc profiter des 'cantines & cuisines animées'.

Les chefs qui participeront à l'événement concocteront une carte locale et savoureuse de fête avec les cuisiniers de la restauration collective, à retrouver sur les plateaux et dans les assiettes de tous les publics durant ces 5 jours. Ainsi, les habitants du Grand Avignon de 7 à 97 ans pourront bénéficier de l'apprentissage du bien manger que propose l'événement.

La cuisine de rue

Chaque été, Rochefort-du-Gard accueille tous les jeudis une dizaine de food truck sur sa place de la République. La commune a décidé de réitérer l'opération pour une 8e édition. Et à la fin de la saison, le jeudi 14 septembre, l'événement 'Bien Bon !' ajoutera sa pierre à l'édifice. De nouveaux food trucks s'ajouteront à ceux déjà sur place, notamment ceux du Gardois Nicolas Willaume, champion de France du burger 2018, et du Vauclusien Christophe Boyer, champion de France du burger 2022.

> « Les food trucks du jeudi sont un moment de rencontre et de partage, les jeunes envahissent le village et les anciens viennent découvrir ce mode de gastronomie. On peut rassembler jusqu'à 800 personnes sur les grosses soirées. Nous sommes très heureux d'accueillir le festival 'Bien Bon !' »
>
> *Rémy Bachevalier, maire de Rochefort-du-Gard*

Durant cette soirée, qui débutera à 18h et s'achèvera à 23h30, une attention particulière sera accordée au gaspillage et aux déchets. Pour pimenter la soirée, un 'défi food truck' sera organisé lors duquel un jury de professionnels décernera le prix du meilleur food truck Bien Bon 2023.

Un événement aussi pour les professionnels

Si l'un des objectifs de l'événement est d'apprendre au public l'art du bien manger et du bien boire, les professionnels ne sont pas pour autant mis de côté. Une 'conférence alléchante' leur sera dédié le vendredi 15 septembre de 18h à 21h30 au Conservatoire du Grand Avignon, à Avignon.

La conférence aura pour thème 'Plaisirs à table, bonne santé, écologie : plongeon dans l'odyssée du bon — en bouche, pour l'organisme, pour la société et pour la planète' et sera animée par Émilie Laystary, journaliste société et animatrice du podcast 'Bouffons'. 150 professionnels pourront assister à ce rendez-vous présenté sous forme de table ronde.

Une foire gourmande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Comment mettre en avant les produits du terroir sans organiser une foire. La 'place des gourmands' aura lieu le samedi 16 septembre de 10h à 18h dans un lieu encore tenu secret. Elle rassemblera une quarantaine de stands de producteurs, vignerons et transformateurs du Grand Avignon qui proposeront une sélection des produits de notre terroir à acheter en direct et à déguster sur place.

> « Les produits du terroir mis en avant dans un tel événement gastronomique est un vrai aboutissement pour un territoire comme le nôtre qui regorge de terres agricoles. »
>
> *Jean-François Cartoux, membre de la Chambre d'agriculture de Vaucluse*

Pour rappel, le territoire comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. « L'objectif est de faire découvrir tous les trésors du territoire, développe Joël Guin. Nous avons la ferme intention d'affirmer fièrement l'identité locale qui nous rassemble. » Ainsi, toute la production maraîchère, les vins et la cuisine locale seront à l'honneur avec un grand choix de produits de qualité : fromages, charcuterie, pain, fruits et légumes, bières, vins AOP Côtes du Rhône, Signargue, Lirac, ou encore Tavel. « Cet événement est l'occasion de faire découvrir des vins locaux incroyables, explique Emmanuelle Assemat, représentante de l'AOC Lirac. Malgré les dates qui tombent en pleines vendanges, les vignerons répondront présents. »

De nombreuses animations seront proposées, que ce soit pour les enfants, ou pour les grands. La place des gourmands disposera d'un coin pour se poser et savourer. L'événement proposera également un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais.

Les banquets des chefs

Enfin, pour clôturer cette semaine gastronomique en beauté, 'Bien Bon !' vous réserve la 'surprise des chefs' le dimanche 17 septembre de 11h à 16h. 5 lieux tenus secrets vont chacun accueillir un chef et son menu de fête, ainsi qu'un ou plusieurs viticulteurs. Les lieux, qu'ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l'une des 16 communes du Grand Avignon, et seront dévoilés 48h avant le jour-J.

Pour en profiter, vous devrez réserver le menu de l'un des chefs qui vous tente le plus (les personnes d'un même groupe doivent choisir le même menu pour ne pas être séparés). Ne pas savoir le lieu est un moyen de faire découvrir le territoire à ses habitants. « On a tendance à manger tout le temps dans les mêmes restaurants près de chez soi, explique Carole Amy. L'objectif est d'outrepasser ces limites géographiques et de découvrir une autre partie du territoire. » Il sera possible de réserver son menu dès fin juin.

Les chefs qui ont dit « oui ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Ils sont cinq à avoir fait confiance au Grand Avignon et à avoir accepté de participer à cette première édition de 'Bien bon !' : Italia Palladino, du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon ; Séverine Sagnet, cheffe indépendante ; Maxime Chenet, du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut ; Pascal Auger du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon ; Florent Pietravalle du restaurant de La Mirande à Avignon.

« Je suis dans le même esprit que ce que propose l'événement, explique Italia Palladino. Manger local et de saison, c'est possible ! C'est ce qu'on essaye de faire dans nos cuisines. » Un avis qui est partagé par les quatre autres chefs participants à l'événement. « 'Bien bon !' est l'occasion de faire le lien entre la terre et la gastronomie », ajoute Séverine Sagnet, issu d'une famille d'agriculteurs et pour qui la terre a une grande importance. Certains sont nés et ont grandi dans le Grand Avignon, il était donc naturel de participer à l'événement, comme c'est le cas pour Maxime Chenet. « À 50 kilomètres à la ronde, on a tout ce qu'il faut pour bien manger », affirme-t-il. Tous les acteurs de l'événement s'accordent à dire une chose : les habitants du Grand Avignon vont se régaler !

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

-

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 !

Ecrit par le 20 avril 2024

Séverine Sagnet. DR

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

-

Ecrit par le 20 avril 2024

Italia Palladino. DR

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

-

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 20 avril 2024

Pascal Auger. DR

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

-

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 20 avril 2024

Florent Pietravalle. DR

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Ecrit par le 20 avril 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Maxime Chenet. DR

Projet alimentaire territorial du Ventoux : conserver les aliments frais sans transformation

Dans le cadre de son Projet alimentaire territorial, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux organise un atelier demain —mercredi 1 mars— dans les locaux de Mon premier bureau au marché gare de Carpentras, à destination des restaurateurs, artisans, responsables de l'industrie agro-alimentaire. Cet atelier sera sur le thème de la conservation des aliments frais et aura pour objectif de répondre à deux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

interrogations : comment conserver les aliments frais en évitant l'ultra-transformation ? Comment privilégier un approvisionnement en produits frais, locaux et de saison en réduisant l'urgence de transformer ?

Cet événement sera mené par la société avignonnaise l'Atelier du fruit qui présentera des astuces, à base de ferments et de probiotiques, pour conserver et accroître la saveur des fruits et légumes, des céréales et des légumineuses de manière naturelle, sans conservateurs, ni additifs.

Le Projet alimentaire territorial a pour ambition de rendre accessible à tous une alimentation durable, locale, saine et de saison afin de réduire l'impact de notre consommation sur l'environnement, encourager l'agriculture, préserver nos savoir-faire et œuvrer pour notre santé.

Renseignements et inscription au 04 90 63 22 74 ou par mail à l'adresse aurore.navarro@parcduventoux.fr

Mercredi 1 mars. De 15h à 17h30. Locaux de Mon premier bureau. Marché gare. Chemin de Saint-Gens. Carpentras.

V.A.

L'été indien se poursuit avec les marchés du soir des producteurs de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Si vous mangez local, privilégiez la qualité et optez pour la proximité, cela tombe bien, les marchés du soir des producteurs de Vaucluse continuent à l'automne pour faciliter l'accès aux produits frais en vente directe.

Mis en place par la Chambre d'agriculture de Vaucluse, les marchés du soir des producteurs de Vaucluse sont composés d'agriculteurs ne vendant que leur propre production. Les produits sont cueillis le matin et proposés à la vente en fin d'après-midi.

Directement issus des fermes vauclusiennes, les légumes de saison, fruits de saison, fromages, viandes et charcuteries, miels, jus de fruits, vins, olives et huiles d'olive, viennent colorer les étals des marchés du soir durant l'automne.

En participant à ces marchés, vous avez la possibilité de rencontrer les producteurs, de découvrir leur savoir-faire, de comprendre leur métier et d'être acteur du territoire.

Programme des marchés
Lundi : Avignon, aux Allées de l'Oulle, de 17h à 19h, jusqu'au 24 octobre.

Mardi : Châteauneuf-de-Gadagne, au plateau Campbeau, de 17h à 19h, jusqu'au 27 septembre.

Mercredi : Pernes-les-Fontaines, place Frédéric Mistral, de 17h à 19h, jusqu'au 9 novembre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Jeudi : Cavaillon, place du Clos à proximité de l'Office de Tourisme, de 16h30 à 18h30, jusqu'au 29 septembre.

Vendredi : Montfavet, place de l'Eglise, de 16h30 à 19h, jusqu'au 28 octobre.

J.R.

Les magasins Biocoop du Vaucluse soutiennent la production locale !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

A côté, c'est une gamme de compotes, soupes, préparations pour taboulé et tartinades saines, délicieuses et désormais aussi des petits pots bébé. Leurs produits reflètent leurs engagements au quotidien : Fabrication locale, à partir de légumes locaux ; Cuisine saine, simple et gouteuse ; Lutte contre le gaspillage alimentaire ; Création d'emploi et l'insertion par l'activité économique.

A côté c'est aussi une conserverie qui réemploie ses bocaux haut de 330g : les clients peuvent les rapporter dans leur magasin et ainsi : Faire un geste éco-responsable et circulaire ; Participer à une action solidaire ; Créer de l'emploi non délocalisé ; Et limiter la production de carbone.

La production locale peut également être soutenue en participant à la tombola d'août en partenariat avec les magasins participants : Biocoop au quotidien à Le Thor ; Biocoop Avignon sud à Montfavet ; l'Auzonne à Carpentras ; Biospere à Nyons ; Biotope à Avignon ; Cultures bio à Maubec ; Biocoop Ecluse à Bollène ; Biocoop l'Epicurien bio à Cavaillon ; Nature éléments à Vaison-la-Romaine ; Biocoop Magali à Noves ; Biocoop la Bégude à Rochefort-du-Gard.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

DR

Votre Thermomix devient local grâce à Foodymix

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Foodymix, la plateforme de livraison de paniers-repas avec des produits locaux qui arrive à Avignon, ou l'histoire d'une simple idée qui se concrétise grâce à deux frères.

Anthony et Pierre-Marie Poirier vont officialiser leur projet dans quelques semaines. Foodymix est une plateforme pour les détenteurs d'un robot ménager Vorwerk Thermomix. L'objectif : créer des paniers composés de produits locaux mais aussi de recettes à réaliser à l'aide du célèbre robot de cuisine. Chaque semaine, un nouveau panier avec des recettes et des ingrédients différents sera proposé.

Rutabago, Quitoque ou encore Hello fresh, le concept n'est pas nouveau mais à la différence de ses concurrents, Foodymix s'adresse aux personnes qui possèdent un robot Thermomix et souhaite proposer les produits de saison les plus locaux possibles dans ses paniers. « Le Vaucluse est un département extrêmement riche en production maraîchère, il y a énormément de produits que nous pouvons nous procurer ici », développe Pierre-Marie. Malgré cet effort considérable pour l'environnement de nos jours, les deux frères souhaitent rester totalement transparent avec leurs clients. « Il y a certains fruits et légumes que nous ne pouvons pas trouver ici, comme l'avocat par exemple, ajoute Anthony. Dans ces cas-là, nous essayerons de garnir nos paniers avec des produits qui sont relativement proches en terme de géographie. »

La naissance d'un projet

En 2020, Pierre-Marie est encore commerçant à Antibes et Anthony, lui, mène sa vie à Paris. Chacun possède un robot à la maison et se prend de passion pour la cuisine. Contrairement aux idées reçues,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

avoir un robot ne va pas à l'encontre du fait d'aimer cuisiner. C'est d'ailleurs l'un des points de départ du projet Foodymix. Déconstruire cette idée et montrer que la technologie, dans ce cas-là, peut au contraire, accompagner l'utilisateur dans la création de plats plus élaborés au quotidien avec une certaine facilité.

Un jour, les deux entrepreneurs découvrent le concept de paniers-recettes pour lequel ils développent un attrait. Cependant, une chose les interpelle : la majorité des produits proposés dans ces paniers ne proviennent pas de France. Ils décident donc de combiner leur passion pour la cuisine à l'aide d'un robot et leur envie de voir des paniers-repas garnis de produits locaux sur le marché. C'est à partir de ces idées-là que le concept de Foodymix commence à germer.

Avignon, une terre agricole mais aussi une terre de projet

Aucun des deux entrepreneurs ne connaissait la capitale vauclusienne, ce n'est qu'en 2021 qu'ils y ont finalement mis les pieds afin de découvrir si le projet pouvait s'y développer. « À chaque fois que nous prenions le projet par un côté ou par un autre, cela nous menait à Avignon », explique Anthony. Le prestataire logistique qu'ils allaient choisir pour livrer les paniers-repas était également un argument fondamental. Chronofresh, une filiale de Chronopost, possède un centre logistique à Sorgues. Ce détail a indéniablement fait pencher la balance. Son emplacement est stratégique car il permet de livrer partout, ou presque, en France, et ce, en 24h.

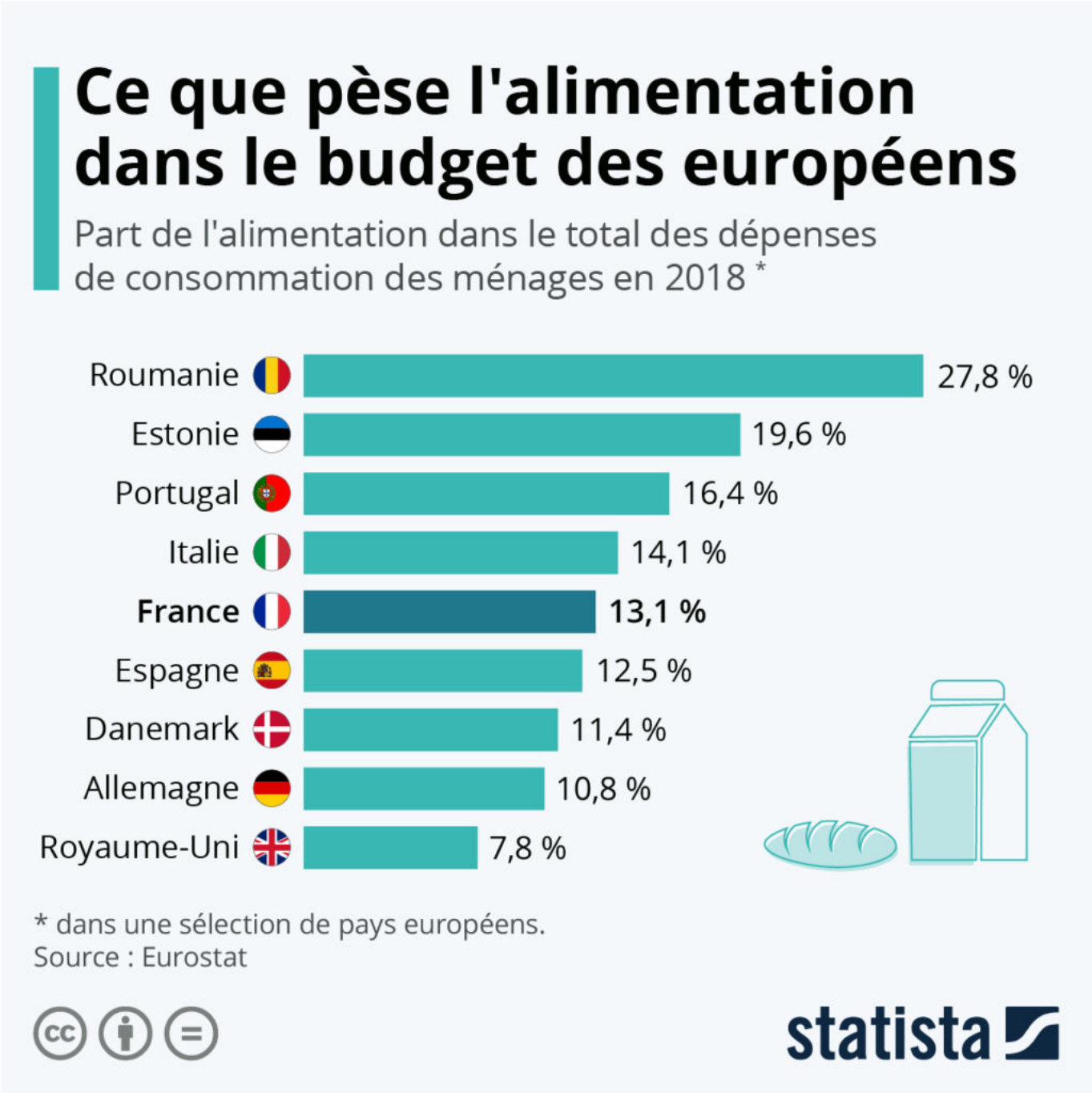
Pierre-Marie, qui lui est plus axé sur les produits qui seront proposés dans les paniers, met un point d'honneur sur la qualité que produisent les producteurs vauclusiens et alentours. « Dans notre projet, nous voulons offrir le plus largement possible accès à ces produits-là », développe-t-il. Aujourd'hui, il y a de plus en plus une volonté de consommer français, et cela, les frères Poirier s'en sont rendus compte, notamment avec l'aspect tendu de l'actualité ces dernières semaines. La crise du Covid a également joué un rôle considérable dans ce remodèlement de consommation. Dans une démarche de soutien envers les producteurs et les commerçants locaux, les Français ont davantage consommé de produits made in France durant la pandémie. Une habitude que beaucoup gardent encore aujourd'hui.

Des produits locaux, mais à quel prix ?

Ce n'est un secret pour personne, consommer local requiert souvent de vider davantage son porte-monnaie. Pourtant, beaucoup de Français privilégient la qualité des aliments qu'ils mettent dans leur assiette, quitte à y placer un peu plus d'argent. En 2018, les Français consacraient plus de 10% de leur budget dans l'alimentation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024



Ainsi, même si les paniers Foodymix se baseront sur des prix relativement élevés en comparaison avec ceux de ses principaux concurrents, de par la proximité et la qualité des produits qu'ils regrouperont, pour Pierre-Marie et Anthony, « les paniers ne seront pas adressés à une certaine classe sociale mais plutôt à ceux qui consacrent un certain budget à leur alimentation. » L'avantage du panier-recette, contrairement à des courses alimentaires plutôt classiques, c'est d'éviter le gaspillage, un point que les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

deux frères ne négligent pas. Si les clients de Foodymix suivent les recettes à la lettre, aucun produit ne devrait être jeté à la poubelle. Ce pourquoi les deux entrepreneurs ne souhaitent pas créer d'abonnement avec engagement pour leurs paniers. « Nous ne voulons pas contraindre nos clients, nous préférons qu'ils aient le choix d'une semaine sur l'autre, développe Anthony. Ils pourront commander un panier une semaine et pas la semaine suivante si ils le souhaitent. »

L'effet Thermomix

Une fois installés en terre vauclusienne, les deux frères se sont mis à chercher des locaux et des financements pour le projet Foodymix. Mais avant cela, ils se sont tournés vers des conseillers de la marque Thermomix pour, dans un premier temps, évaluer le potentiel de leur projet. « Même si nous avions déjà un pied dedans, nous n'étions pas vraiment spécialistes de la marque comme peuvent l'être les personnes qui en conseillent et en vendent tous les jours », remarque Pierre-Marie. Un échange qui a permis à lui et son frère d'étoffer leurs connaissances sur le robot et d'affiner les détails de leur projet concernant les recettes, les produits qui seront proposés ou encore la commercialisation de leurs paniers.

D'un point de vue extérieur, une interrogation reste tout de même en suspens : réserver cette offre aux utilisateurs de la marque Thermomix ne va-t-il pas limiter les ventes et le rayonnement de Foodymix ? « Nous nous sommes rendus compte que plus de la moitié du marché était tenue par Thermomix », répond simplement Anthony. Il serait bien évidemment compliqué, voire impossible pour les deux entrepreneurs de vérifier que tous leurs clients possèdent bien un robot de cette marque-là. En revanche, ils soulignent que leurs recettes ne seront adaptées qu'aux robots produits par le géant allemand. Il ne sera donc pas possible pour les détenteurs d'un robot Moulinex ou encore Magimix de suivre ces recettes à la lettre.

Lauréats du Réseau Entreprendre Rhône Durance

« Nous avons tout de suite eu l'envie et la nécessité d'être accompagnés dans cette nouvelle aventure », explique Pierre-Marie. L'été dernier, les deux frères se sont dirigés vers le Réseau Entreprendre Rhône Durance (RERD) pour trouver un accompagnement dans la création de leur entreprise, mais également pour trouver des contacts et des repères dans un territoire qui leur était encore inconnu. En octobre 2021, l'aventure commence après un entretien avec la directrice du RERD, Brigitte Borel.

Accompagnés d'un chargé d'étude, ils montent un business plan. De la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux futurs recrutements locaux, tous les sujets sont mis en perspective. Pour le duo, l'objectif est de se faire challenger afin de proposer le meilleur projet possible. Enfin, Anthony et Pierre-Marie passent devant une commission pour présenter Foodymix. Le verdict tombe, les deux frères sont lauréats. Ils obtiennent donc des financements pour leur projet, mais également un accompagnement sur les trois prochaines années dans leur aventure par leur chargé d'étude, Philippe Roche, délégué de l'association Cédants et repreneurs d'affaires (CRA).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

À gauche : Anthony / À droite : Pierre-Marie ©Réseau Entreprendre Rhône Durance

Lancement officiel de la livraison des paniers

Pour le moment, Foodymix ne possède qu'un site internet et des réseaux sociaux, lancés au début de l'année 2021, où sont proposées des recettes. L'acquisition de locaux pour gérer tout l'aspect logistique de l'entreprise mais aussi le stockage des produits destinés aux paniers est en cours. Le lancement officiel des paniers Foodymix devrait se faire entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai. Les pré-inscriptions sont d'ores et déjà disponibles sur le site.

Pour le moment, les deux frères ont réussi à mobiliser plus de 4000 followers sur le réseau social Instagram et certains sont impatients de voir le projet se lancer pour de bon. De plus, en tapant les mots clefs « semaine », « recette » et « Thermomix » sur internet, Foodymix est le premier site qui apparaît, ce qui offre à la jeune entreprise une visibilité non négligeable pour son développement futur.

Foodymix : les paniers garnis de produits

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

vauclusiens pour des recettes Thermomix

Foodymix, la plateforme de livraison de paniers-repas avec des produits locaux qui arrive à Avignon, ou l'histoire d'une simple idée qui se concrétise grâce à deux frères.

Anthony et Pierre-Marie Poirier vont officialiser leur projet dans quelques semaines. Foodymix est une plateforme pour les détenteurs d'un robot ménager Vorwerk Thermomix. L'objectif : créer des paniers composés de produits locaux mais aussi de recettes à réaliser à l'aide du célèbre robot de cuisine. Chaque semaine, un nouveau panier avec des recettes et des ingrédients différents sera proposé.

Rutabago, Quitoque ou encore Hello fresh, le concept n'est pas nouveau mais à la différence de ses concurrents, Foodymix s'adresse aux personnes qui possèdent un robot Thermomix et souhaite proposer les produits de saison les plus locaux possibles dans ses paniers. « Le Vaucluse est un département extrêmement riche en production maraîchère, il y a énormément de produits que nous pouvons nous procurer ici », développe Pierre-Marie. Malgré cet effort considérable pour l'environnement de nos jours,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

les deux frères souhaitent rester totalement transparent avec leurs clients. « Il y a certains fruits et légumes que nous ne pouvons pas trouver ici, comme l'avocat par exemple, ajoute Anthony. Dans ces cas-là, nous essayerons de garnir nos paniers avec des produits qui sont relativement proches en terme de géographie. »

La naissance d'un projet

En 2020, Pierre-Marie est encore commerçant à Antibes et Anthony, lui, mène sa vie à Paris. Chacun possède un robot à la maison et se prend de passion pour la cuisine. Contrairement aux idées reçues, avoir un robot ne va pas à l'encontre du fait d'aimer cuisiner. C'est d'ailleurs l'un des points de départ du projet Foodymix. Déconstruire cette idée et montrer que la technologie, dans ce cas-là, peut au contraire, accompagner l'utilisateur dans la création de plats plus élaborés au quotidien avec une certaine facilité.

Un jour, les deux entrepreneurs découvrent le concept de paniers-recettes pour lequel ils développent un attrait. Cependant, une chose les interpelle : la majorité des produits proposés dans ces paniers ne proviennent pas de France. Ils décident donc de combiner leur passion pour la cuisine à l'aide d'un robot et leur envie de voir des paniers-repas garnis de produits locaux sur le marché. C'est à partir de ces idées-là que le concept de Foodymix commence à germer.

Avignon, une terre agricole mais aussi une terre de projet

Aucun des deux entrepreneurs ne connaissait la capitale vauclusienne, ce n'est qu'en 2021 qu'ils y ont finalement mis les pieds afin de découvrir si le projet pouvait s'y développer. « À chaque fois que nous prenions le projet par un côté ou par un autre, cela nous menait à Avignon », explique Anthony. Le prestataire logistique qu'ils allaient choisir pour livrer les paniers-repas était également un argument fondamental. Chronofresh, une filiale de Chronopost, possède un centre logistique à Sorgues. Ce détail a indéniablement fait pencher la balance. Son emplacement est stratégique car il permet de livrer partout, ou presque, en France, et ce, en 24h.

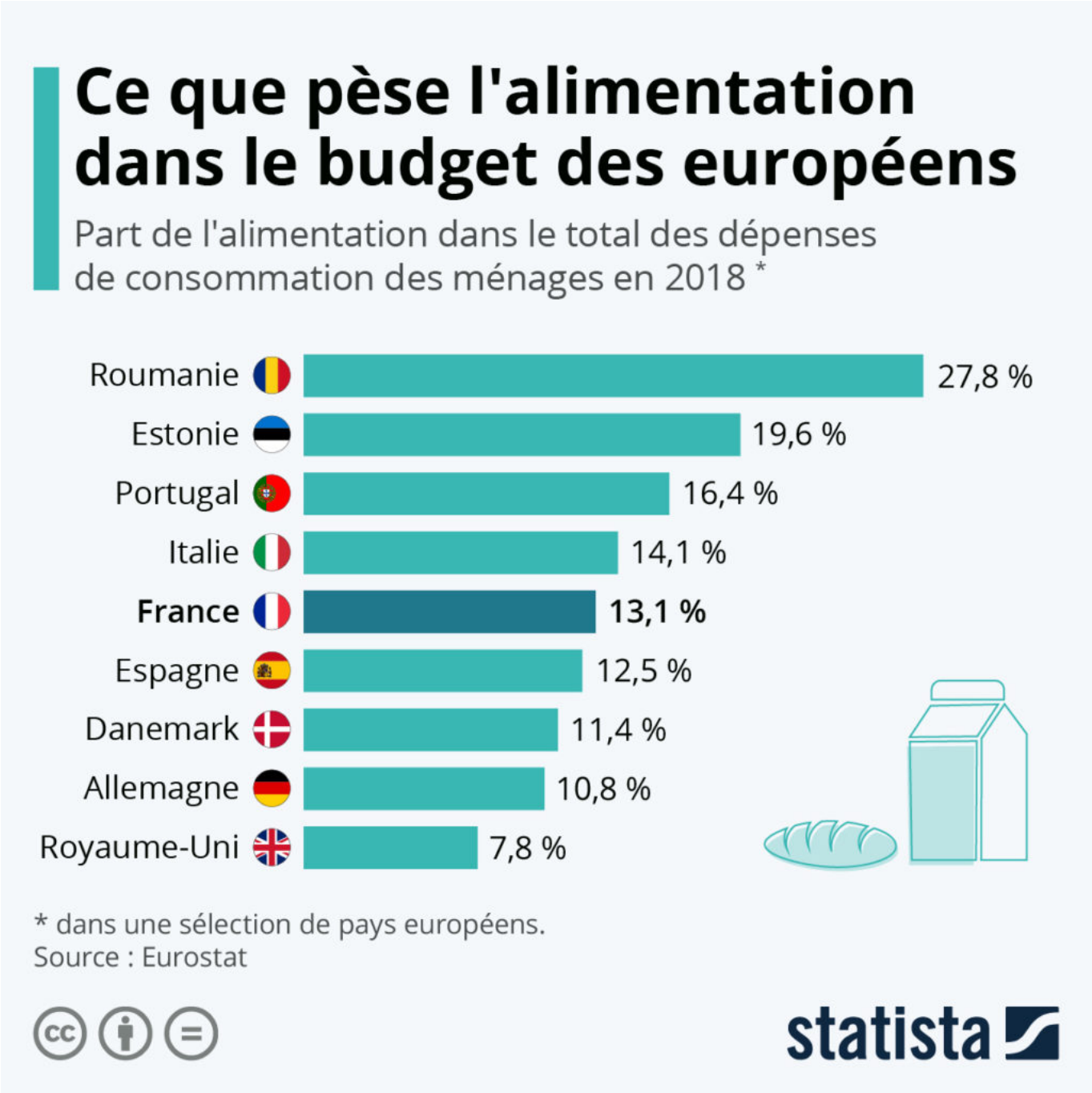
Pierre-Marie, qui lui est plus axé sur les produits qui seront proposés dans les paniers, met un point d'honneur sur la qualité que produisent les producteurs vauclusiens et alentours. « Dans notre projet, nous voulons offrir le plus largement possible accès à ces produits-là », développe-t-il. Aujourd'hui, il y a de plus en plus une volonté de consommer français, et cela, les frères Poirier s'en sont rendus compte, notamment avec l'aspect tendu de l'actualité ces dernières semaines. La crise du Covid a également joué un rôle considérable dans ce remodèlement de consommation. Dans une démarche de soutien envers les producteurs et les commerçants locaux, les Français ont davantage consommé de produits made in France durant la pandémie. Une habitude que beaucoup gardent encore aujourd'hui.

Des produits locaux, mais à quel prix ?

Ce n'est un secret pour personne, consommer local requiert souvent de vider davantage son porte-monnaie. Pourtant, beaucoup de Français privilégient la qualité des aliments qu'ils mettent dans leur assiette, quitte à y placer un peu plus d'argent. En 2018, les Français consacraient plus de 10% de leur budget dans l'alimentation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024



Ainsi, même si les paniers Foodymix se baseront sur des prix relativement élevés en comparaison avec ceux de ses principaux concurrents, de par la proximité et la qualité des produits qu'ils regrouperont, pour Pierre-Marie et Anthony, « les paniers ne seront pas adressés à une certaine classe sociale mais plutôt à ceux qui consacrent un certain budget à leur alimentation. » L'avantage du panier-recette, contrairement à des courses alimentaires plutôt classiques, c'est d'éviter le gaspillage, un point que les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

deux frères ne négligent pas. Si les clients de Foodymix suivent les recettes à la lettre, aucun produit ne devrait être jeté à la poubelle. Ce pourquoi les deux entrepreneurs ne souhaitent pas créer d'abonnement avec engagement pour leurs paniers. « Nous ne voulons pas contraindre nos clients, nous préférons qu'ils aient le choix d'une semaine sur l'autre, développe Anthony. Ils pourront commander un panier une semaine et pas la semaine suivante si ils le souhaitent. »

L'effet Thermomix

Une fois installés en terre vauclusienne, les deux frères se sont mis à chercher des locaux et des financements pour le projet Foodymix. Mais avant cela, ils se sont tournés vers des conseillers de la marque Thermomix pour, dans un premier temps, évaluer le potentiel de leur projet. « Même si nous avions déjà un pied dedans, nous n'étions pas vraiment spécialistes de la marque comme peuvent l'être les personnes qui en conseillent et en vendent tous les jours », remarque Pierre-Marie. Un échange qui a permis à lui et son frère d'étoffer leurs connaissances sur le robot et d'affiner les détails de leur projet concernant les recettes, les produits qui seront proposés ou encore la commercialisation de leurs paniers.

D'un point de vue extérieur, une interrogation reste tout de même en suspens : réserver cette offre aux utilisateurs de la marque Thermomix ne va-t-il pas limiter les ventes et le rayonnement de Foodymix ? « Nous nous sommes rendus compte que plus de la moitié du marché était tenue par Thermomix », répond simplement Anthony. Il serait bien évidemment compliqué, voire impossible pour les deux entrepreneurs de vérifier que tous leurs clients possèdent bien un robot de cette marque-là. En revanche, ils soulignent que leurs recettes ne seront adaptées qu'aux robots produits par le géant allemand. Il ne sera donc pas possible pour les détenteurs d'un robot Moulinex ou encore Magimix de suivre ces recettes à la lettre.

Lauréats du Réseau Entreprendre Rhône Durance

« Nous avons tout de suite eu l'envie et la nécessité d'être accompagnés dans cette nouvelle aventure », explique Pierre-Marie. L'été dernier, les deux frères se sont dirigés vers le Réseau Entreprendre Rhône Durance (RERD) pour trouver un accompagnement dans la création de leur entreprise, mais également pour trouver des contacts et des repères dans un territoire qui leur était encore inconnu. En octobre 2021, l'aventure commence après un entretien avec la directrice du RERD, Brigitte Borel.

Accompagnés d'un chargé d'étude, ils montent un business plan. De la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) aux futurs recrutements locaux, tous les sujets sont mis en perspective. Pour le duo, l'objectif est de se faire challenger afin de proposer le meilleur projet possible. Enfin, Anthony et Pierre-Marie passent devant une commission pour présenter Foodymix. Le verdict tombe, les deux frères sont lauréats. Ils obtiennent donc des financements pour leur projet, mais également un accompagnement sur les trois prochaines années dans leur aventure par leur chargé d'étude, Philippe Roche, délégué de l'association Cédants et repreneurs d'affaires (CRA).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

À gauche : Anthony / À droite : Pierre-Marie ©Réseau Entreprendre Rhône Durance

Lancement officiel de la livraison des paniers

Pour le moment, Foodymix ne possède qu'un site internet et des réseaux sociaux, lancés au début de l'année 2021, où sont proposées des recettes. L'acquisition de locaux pour gérer tout l'aspect logistique de l'entreprise mais aussi le stockage des produits destinés aux paniers est en cours. Le lancement officiel des paniers Foodymix devrait se faire entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai. Les pré-inscriptions sont d'ores et déjà disponibles sur le site.

Pour le moment, les deux frères ont réussi à mobiliser plus de 4000 followers sur le réseau social Instagram et certains sont impatients de voir le projet se lancer pour de bon. De plus, en tapant les mots clefs « semaine », « recette » et « Thermomix » sur internet, Foodymix est le premier site qui apparaît, ce qui offre à la jeune entreprise une visibilité non négligeable pour son développement futur.

Carpentras fait appel à de nouveaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

exposants pour son marché des producteurs

Le marché des producteurs de Carpentras va faire son grand retour tous les mardis soirs à partir du 5 avril prochain. Les producteurs qui souhaitent exposer leur stand sont invités à déposer leur candidature.

Chaque année depuis 2008, la ville de Carpentras organise un marché hebdomadaire sur le square Champeville. Cette année, le marché débutera le mardi 5 avril prochain, et ce, jusqu'au 4 octobre.

Les producteurs de fruits et légumes, de fromages, de miel, de vin, d'huile d'olive, et bien d'autres se réunissent pour faire découvrir les meilleurs produits du terroir aux locaux comme aux touristes.

Pour s'inscrire en tant qu'exposant, il faut contacter le service 'Foires et marchés' au 04 90 60 84 00.

Marché des producteurs. Du 5 avril au 4 octobre. Tous les mardis. De 16h45 à 19h. Square Champeville. Carpentras.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Macellio, le plus grand marché couvert de Vaucluse se trouve au Pontet !

Il a ouvert en catimini le 22 juillet mais son concepteur, Jéremy Allemand, professionnel du commerce de détail de produits frais n'avait pas tenu à en faire la communication -hors réseaux sociaux- avant aujourd'hui. Son idée ? Créer un marché couvert comme les Halles traditionnelles revues et corrigées d'un design moderne. Et c'est au Pontet, à la limite de Sorgues, proche de la RN7, dans la zone d'activité commerciale que Macellio -macellum,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

marché en latin- a élu domicile. Son ambition ? Etre le plus grand marché couvert de Vaucluse.

Des halles traditionnelles lovées dans une zone d'activité commerciale ça ne serait pas un peu paradoxal ? «Pas du tout, répond Jérémie Allemand, qui a déjà beaucoup œuvré dans le Piémont, les Alpes et le Dauphiné, dans tous les cas c'aurait été impossible ! » Pourquoi ? « Parce que les centres villes se sont complexifiés. D'abord parce qu'il n'y a plus de foncier disponible si ce ne sont les dents creuses et encore pour y accueillir du commerce de petite surface. Difficile aussi d'y circuler, de s'y garer et encore moins d'y livrer, avec le problème des horaires de livraison et parce que de plus en plus d'entreprises refusent de s'y engouffrer même si certaines ont pensé acquérir des véhicules spécialement dimensionnés pour circuler en centre-ville. Mais même dans ce cas il reste difficile d'acheminer de la marchandise, de se garer, beaucoup d'entreprises de livraison ont fini par renoncer pour se tourner vers les messageries et tout cela fini par coûter trop cher…»

Les rayons primeurs tiennent leur promesse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Le bon endroit

Et cela donne un bâtiment haut de 12m, sur 2 300m2 au sol. Une structure démontable composée de matériaux modernes et écologiques. Autour ? 120 emplacements de stationnement dont certains arborent le nom d'un des 151 villages vauclusiens histoire de se rappeler où l'on est garé. Le projet estimé à 5M€, aura pris presque 3 ans, de l'idée à la réalisation, le temps de trouver le lieu -11 000 m2 de parcelle- au 222, rue des Vanniers, au Pontet. Et tout est réfléchi dans les moindres détails. Tout d'abord les horaires avec une ouverture de 56h par semaine puisque le lieu est ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h30 et le dimanche de 9h à 13h. Des horaires qui nécessitent deux équipes d'employés pour faire face à l'amplitude et induisent la création de 60 emplois à temps partiel et complet.

A l'intérieur ?

La physionomie des lieux reprend les codes des halles en version moderne, un emplacement rectangulaire avec cette belle hauteur sous plafond qui rend l'ambiance lumineuse. Les grandes allées sont bordées de 22 stands de métiers de bouche : boucherie, charcuterie, crèmerie, poissonnerie, épicerie, pâtes fraîches, primeur, boulangerie, traiteur rôtisserie, caviste, au creux desquels s'activent commerçants et producteurs locaux vivant et travaillant à moins de 70km, tous recrutés par Jérémy Allemand. Il y a aussi un fleuriste, des produits de droguerie… Ses critères de sélection ? Justement, habiter dans un rayon de 70km du point de vente Macellio, proposer des produits et services de qualité locaux et régionaux ainsi qu'un savoir-faire et une expérience dans son métier. Les ilots s'étendent de 80 à 140 m2 et le loyer se négocie sous la forme d'un pourcentage du chiffre d'affaires, plus ou moins important selon que l'on propose de la restauration -le pourcentage le plus élevé- ou de l'épicerie avec un pourcentage moindre-.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

‘Le meilleur de la crèmerie’ c’est bien ici !

Des halles, du snacking… et un lieu de travail ?

Une des autres spécificités du lieu ? « Il propose des mange-debout, avec sièges hauts, pour y travailler sur son ordi, se restaurer sur le pouce, faire réchauffer son plat avec les micro-ondes mis à disposition çà et là, profiter de l’ambiance des Halles comme d’un lieu inspirant, » précise Maé Sansus, la directrice de Macellio. L’ambition ? Faire de ce magasin pilote une réussite duplicable à Aix-en-Provence, à Nîmes… Dans le détail ? Jérémy Allemand espère que son concept séduira 700 personnes par jour pour un panier moyen de 35€. La clientèle ? « Il y a celle du midi, qui travaille à côté et dans les environs. Des CSP ++ (Catégories socio-professionnelles) qui apprécient et plébiscitent les produits de qualité, le flux des axes routiers qui permettent de s’arrêter aux halles pour faire le plein de produits frais et transformés, l’envie d’acheter local… » assure le dirigeant et président de l’entreprise Le marché à Gap et au Pontet.

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 20 avril 2024

Dumitru Papuc propose salades, jus de fruits, stylisme culinaire avec ‘Bouquet de vitamines’

Un lieu de restauration

Macellio propose cinq lieux de restauration : Pintkos un bar à tapas provencales, Bouquet de vitamines qui invite à déguster ses salades fraîches, soupes, jus de fruits et de légumes ; Une crêperie ‘By Camille’ à base de différentes farines ; Croc’ pour des croque-monsieur revisités et Racines un bistrot de cuisine française traditionnelle.

Un paiement original

Pour acheter ? Pas la peine de sortir son portefeuille à chaque stand ou de faire l’appoint. A l’entrée les hôtesses vous tendent une carte sur laquelle chaque commerçant indique –numériquement- le montant de la transaction à venir. Une fois son panier rempli, on file à la caisse où la carte est personnalisée avec les noms et coordonnées du consommateur qui paie ses marchandises. « C’est une formule peu connue

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 20 avril 2024

en France mais courante dans les pays nordiques,» relate Maé Sansus.

L’inauguration

«Macellio allie commerces alimentaires et de restauration a entamé Maé Sansus, la directrice de la structure. Nous visons à être un marché authentique qui renoue avec les marchés traditionnels, lieu social, de proximité et d’animation où toutes les générations se retrouveront, pour un bonheur simple, un retour aux sources, loin des grands magasins et des produits standardisés.»

«Nous n’avions pas au Pontet des halles couvertes regroupant des commerces locaux a précisé Joris Hébard, le maire du Pontet. De plus, cette réalisation induit 60 emplois nouveaux créés sur notre commune et 25 entreprises locales ont participé à la construction de ce nouveau temple de la gastronomie et de la restauration auquel nous souhaitons réussite et longue vie.»

Maé Sansus, la directrice de Macellio et Joris Hébard lors de l’inauguration du magasin pilote

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Macellio au Pontet

Cavaillon : marché festif pour la semaine de l’agriculture

Dans le cadre de la semaine de l’agriculture du 13 au 24 mai 2021, la ville de Cavaillon, la Chambre d’agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la Ferme proposent un marché des producteurs festif et animé, jeudi 20 mai de 17h à 19h sur la place du Clos.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 avril 2024

Agriculture et gastronomie se retrouvent pour présenter des produits locaux avec vente directe aux consommateurs. Au programme : échanges autour des métiers et des modes de production, mais surtout régal des papilles grâce aux produits issus de l'agriculture biologique : fruits, légumes, fromages et autres produits laitiers, œufs et volailles mais aussi miel et safran.

Les producteurs habituels

Une floppée de producteurs locaux accueilleront les plus gourmands : Etienne (légumes), la Chèvrerie Provençale, Michel fruits, les Grandes Terres (fruits et légumes), la Fougasse, (asperges, essence lavande et lavandin), Athenosys (fruits et essence lavandin et lavande), les Poulettes de Bazaine, Christèle Bourne (asperges, jus de fruits et huile d'olive), les Puits neufs (fruits et légumes), les Gourmets z'ailés (miel), Pascal Allègre, et les invités par la commune dont les Bières du Lub, Karine Lallemand (légumes), Yves Bosc (fuits et légumes), Lemaire/Leboucher (fruits et légumes).

Les nouveaux venus

Trois nouveaux producteurs se joindront à l'événement : L'âme des Champs (safran et plantes aromatiques), les douceurs du Comtat (farine, semi-complète de blé, petit-épeautre, de pois chiche, de lentille) ainsi que la charcuterie l'Étable Montilienne.

Démonstrations culinaires et animations

Des démonstrations seront proposées par de grands chefs de Cavaillon: la maison Prévost, L'instant gourmand, la Cuisine du marché, ainsi que la vente à emporter des plats cuisinés sous les yeux du public. Les recettes seront partagées par les grands chefs de restaurants de Cavaillon, sans oublier le caviste de Cavaillon Triptyque et la Bière du Lub. Des animations autour des produits emblématiques du territoire avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme, une tombola, une roue de la fortune, des jeux pour enfants seront organisés pour gagner des produits locaux et autres cadeaux.

L.M

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 !