Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Planification écologique : l'Avignonnais Sonito récompensé par la Région Sud



Sonito, l'interprofession de la tomate destinée à la transformation basée à Avignon, figure parmi les 6 lauréats* de la 2e édition du Prix d'excellence de la planification écologique de la Région Sud.

Sonito, qui a été récompensé dans la catégorie 'Entreprises', a été distinguée pour son système innovant de culture de la tomate, Systomfert, dont l'objectif est d'apporter l'eau à des moments clés du cycle de la plante, et ainsi en réduire la consommation. Il s'agit d'un dispositif de production durable de la tomate de plein champ sur paillage avec film biodégradable qui optimise l'irrigation.

Créée en 1957, la Sonito avait pour première mission l'établissement de Contrats entre les producteurs et les usines selon les accords signés en son sein, puis le contrôle de la validité des livraisons en usine selon ces mêmes contrats, et le contrôle des livraisons. Aujourd'hui, l'interprofession travail à l'animation de la filière, la gestion des campagnes de production, la promotion des produits et du savoir-faire des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

professionnels, les relations avec les pouvoirs publics nationaux et européens ou bien encore la recherche et l'expérimentation (raisonnement de la fertilisation, raisonnement de l'irrigation, protection des cultures, veille technique, participation à des programmes internationaux de recherche…).

L.G.

**Les autres lauréats sont la société niçoise Qualisteo, Insite dans la catégorie 'lycéens et jeunes', l'Université de Toulon et la Communauté de communes Vallée des Baux-Alpilles dans la catégorie 'collectivités locales' et centre international des arts du mouvement dans la catégorie 'associations'.*



L'ensemble des lauréats de la 2e édition du Prix d'excellence de la planification écologique de la Région Sud. Crédit : Jean-Charles Verchere

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

En attendant les melons et les pêches…



On attends toujours quelque chose ou quelqu'un. Parfois l'attente est délicieuse, comme en ce début de printemps où les premières récoltes saisonnières de fruits et légumes annoncent le retour de la belle saison. Mais en fait, savons-nous encore vraiment attendre ?

Tout, tout de suite, aujourd'hui c'est la règle. Et dans tous les domaines. Manger des tomates toute l'année, pouvoir joindre tout le monde à tout moment, commander une pizza à 2 heures du matin, regarder un film quand je veux où je veux… (en mangeant la pizza), la liste est sans fin. Rapidité et immédiateté sont devenues des obsessions. Une course sans fin qui nous éloigne du plaisir de l'attente et sans doute aussi quelque part d'apprécier ce qui est attendu ou convoité. Les marchands du temple sont aussi complices dans cette course au temps. La rentrée scolaire se prépare maintenant en juillet et la galette (ou gâteau) des rois se consomme dès décembre. On se calme Ginette !

C'est la nouveauté qui fait le plaisir

Les premières fraises, et pas uniquement celles de Carpentras, ont forcément un goût exquis. C'est la nouveauté qui fait le plaisir, comme la première gorgée de bière ou encore le premier verre de rosé bu à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

l'ombre des platanes un soir d'été. C'est là que Proust convoque aussi sa madeleine !

Savoir attendre c'est savoir apprécier chacun de ces moments. Quel intérêt d'avoir des fraises pour noël ? L'attente ne fait-elle pas aussi partie des plaisirs ?

Comme l'amoureux transit qui attend le retour de sa belle, ou l'inverse (surtout si elle s'appelle Ginette). Aujourd'hui on ne sait plus beaucoup attendre. On est vite impatient et surtout on veut maitriser et tout décider. Mais avec la nature ce n'est pas tout à fait la même histoire. Même si on cherche toujours à la maîtriser c'est elle qui décide, in fine. Et si ce n'était pas suffisant les conditions météo pourraient bien vous remettre à votre place et vous rappeler qui est le patron. C'est la nature qui donne le tempo et joue les chefs d'orchestre. Elle nous enseigne la patience et le respect du temps.

« Il faut laisser le temps au temps »

Donc pour les asperges et les fraises il faut attendre mars… C'est ainsi. « Il faut laisser le temps au temps » comme disait le lettré François Mitterrand, qui savait comme nul autre se montrer le maître des horloges. Il faut bien reconnaître qu'en Provence et peut être plus qu'ailleurs la nature peut insuffler le bon rythme. Donc en attendant les melons et les pêches sachons apprécier les asperges et les fraises de Provence, bien sûr.

Tarascon : lancement officiel du Projet « TOMMATES » pour que la tomate industrielle reprenne des couleurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Le lancement officiel du projet TOMMATES, lauréat en mai 2023 du plan d'investissement France 2030, a eu lieu ce mardi 12 septembre.

Non, il n'y a pas de faute d'orthographe dans le titre ! « TOMMATES », c'est un nouvel acronyme pour « Techniques, Outils et Méthanisation pour la Multiperformance Agricole des Territoires et des Systèmes ». Et il s'agit effectivement de la filière de la tomate industrielle qui, en France, ne couvre que 10% des besoins. En 1985, la production nationale représentait 400 000 tonnes/an, aujourd'hui seulement 150 000 tonnes sont commercialisées.

Or, la population de l'hexagone consomme 1,2 million de tonnes ce qui nous rend dépendants des autres, notamment de l'Italie, de l'Espagne et de la Chine. La même qui avait absorbé « Le Cabanon » à Camaret, un fleuron de l'agroalimentaire vauclusien connu dans la France entière qui transformait à l'époque 400 000 tonnes chaque année. Il y a donc urgence à agir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Visite des partenaires du projet « Tommates » © DR

Le Président de la Chambre d'Agriculture Régionale, André Bernard, qui a une autre casquette, celle de président de la SONITO (la Société Nationale Interprofessionnelle de la Tomate qui a fêté ses 60 ans en 2017) sait de quoi il parle. « Nous devons absolument re-booster cette filière, avancer. Notre objectif : passer d'ici 2030 à 25% du taux de couverture de la consommation (10% aujourd'hui) en équivalent tomates fraîches, soit transformer 350 000 tonnes au lieu de 190 000 tonnes actuellement. »

C'est la raison pour laquelle il était ce mardi matin au « Panier Provençal » à Tarascon qui fait partie, depuis 2019 du Groupe CAPL (Coopérative Agricole Provence Languedoc) et qui est l'une des plus grandes usines de France de transformation de tomates en coulis, jus, concentré, sauces, purée ou pulpe, c'est dire si elle voit la vie en rouge.

André Bernard précise : « Avec ce Projet TOMMATES, nous tendons vers de nouveaux modèles de production avec la création d'îlots de 1 000 à 1 500 hectares qui concilieront les nombreuses attentes auxquelles l'agriculture doit répondre. Pour ce faire, il faudrait construire 2 usines supplémentaires de 80 000 tonnes de production chacune par an. Mais avec les contraintes actuelles sur le prix des matières premières, l'explosion du prix de l'énergie, il nous faut réfléchir à un autre modèle d'agriculture davantage globale et durable. Au lieu d'évoluer seule dans son coin, notre filière s'est déjà adossée à celle du riz, du blé et de légumineuses de Lyon à la Camargue en passant par les rives de la Vallée du Rhône. Notre idée est de développer la culture de la tomate de plein champ avec d'autres productions. Le méthane sera utilisé pour transformer les biodéchets en biogaz qui sera injecté dans les canalisations et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

alimentera en énergie renouvelable le territoire et les usines agro-alimentaires. »



Visite des partenaires du projet « Tommates » © DR

D'ores et déjà, la filière de la tomate industrielle travaille d'arrache-pied pour faire valoir ses atouts auprès de la Commission des Affaires Economiques du Sénat qui est déjà descendue à Tarascon découvrir ce projet qui entre en phase de maturation. Avec à la clé, une proposition de loi pour soutenir la compétitivité de la filière.

Pragmatique et déterminé, comme d'habitude, André Bernard a conclu « Nous devons nous adapter au changement climatique en optimisant l'usage de la ressource en eau, en limitant les intrants, en respectant l'environnement et en renforçant notre souveraineté alimentaire et énergétique. »

Le 'Panier provençal' enrichit son offre de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

nouvelles recettes dédiées aux particuliers





Le ‘Panier provençal’, entreprise agroalimentaire basée à Tarascon, propose une gamme de purées de tomates provençales et 100% locales. Historiquement destinée à la transformation en usine, l’entreprise dirigée par Frederic Baeza lance une nouvelle offre à destination des particuliers. Le ‘Panier provençal’ voit la vie en rouge tomate depuis plus de 10 ans.

« Des sauces tomates de Provence, éthiques et pratiques, pour colorer votre cuisine et bien plus encore, » ainsi résonne le mantra du groupe. C’est de la transformation de tomates françaises en produits destinés à l’industrie que ‘Le Panier provençal’ (anciennement ‘Provence tomates’) a fait sa spécialité. L’usine, située à Tarascon et filiale du groupe CAPL depuis août 2019, est la principale industrie de transformation de tomates en France.

« Pour étoffer notre offre initialement destinée aux industriels, nous avons créé un site de vente en ligne pour permettre aux particuliers de découvrir nos produits. Nous travaillons actuellement au développement de nouveaux produits très estivaux, notamment un gaspacho et un ketchup et nous avons lancé une campagne de financement participatif sur la plateforme Miimosa, explique Alice Mor, responsable marketing et communication au sein du groupe CAPL.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

80 000 tonnes de tomates chaque année

D'une capacité de 80 000 tonnes annuelle, 'Le Panier provençal' transforme la production de tomates d'industrie des agriculteurs des départements 13, 26, 30, 34 et 84. Sa part de marché en 2018 était de 71 % des hectares de ces départements et 46% au niveau national réalisant un chiffre d'affaires de près de 17M€. Mais cette usine est surtout un maillon essentiel de la chaîne d'approvisionnement et de la GMS (Grande et moyenne surface) en dérivés de tomates. Elle fournit 60% des besoins en pur jus de tomates et près de 50% de ceux en purées. C'est plus de 50% des besoins nationaux en dérivés de tomates bio et sans résidus de pesticides qui sont couverts par 'Le Panier provençal'. « La volonté du groupe CAPL était de sauver ce maillon essentiel de la filière française de tomates d'industrie et de rémunérer au juste prix les producteurs. »



©Le Panier provençal

La gourde de sauce pizza, best-seller

« Les produits ont en général tous bonne presse mais la gourde de 300 grammes de sauce pizza fonctionne particulièrement bien. Il s'agit de la seule sauce cuisinée prête à l'emploi alors que les autres sont 100% pur tomate. De l'avis des consommateurs, elle n'est pas acide, hyper digeste avec le goût très présent de la tomate. » Les meilleures tomates de Provence sont passées à travers un tamis à maille très fine pour éliminer toute trace des peaux et pépins, puis mélangées à de fines herbes de Provence ainsi qu'une pointe d'huile pour en exalter le parfum. « La gourde de 300g contient une sauce bio, avec zéro

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

résidu. Vous pouvez faire toutes vos préparations traditionnelles à l'aide de cette sauce », explique Alice Mor. Les avantages de la gourde ? Un format pratique, simple d'utilisation et offrant une conservation de 2 ans dans le placard. « C'est un format à emporter, idéal pour une pause déjeuner ou un pique-nique. »

Deux nouvelles recettes pour les particuliers

Le 'Panier provençal' organise une campagne de financement participatif dans le but de lancer ses deux nouvelles recettes : un Gaspacho bio et un Ketchup sans eau et sans sucres ajoutés. Des produits qui viennent compléter la gamme de produits déjà disponible en ligne. Alice nous livre un petit sucré, « le sucre est en fait remplacé par de la purée de pommes qui donne au ketchup un goût naturellement sucré à l'aide du fruit. L'apport est plus intéressant que le ketchup traditionnel ou l'on ajoute du sucre raffiné et des édulcorants. »



©Le Panier provençal

« Il y a quelques mois, nous avions organisé un sondage, c'est le Gaspacho Bio qui avait battu tous les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

records. Nous avons donc mis toutes nos équipes à contribution, et quelques mois plus tard, notre recette de GaSpacho provençal était enfin prête à être dégustée. À ne pas confondre avec son cousin espagnol le GaZpacho, notre GaSpacho est une fierté 100% française et provençale cuisinée avec nos bonnes tomates de Provence. »

Pour la société, le financement participatif est un moyen de faire connaitre ses produits et ses projets. « Il ne s'agit absolument pas d'un manque de trésorerie mais de promouvoir notre identité et nos valeurs. Nos clients sont vraiment nos ambassadeurs, ils parlent beaucoup de la marque autour d'eux et relaient les recettes. Nous souhaitions les impliquer dans ce nouveau projet et les faire participer à la réussite de cette campagne. Ils reçoivent par la suite des contreparties en fonction de leur don (échantillons, etc.) »



©Le Panier provençal

Négociation fixée en amont avec les producteurs

« Nous sommes fier d'être 100% Français, et même 100% Provence. Ce que l'on souhaite mettre en avant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

? L'origine de nos produits, la qualité et le goût », précise celle qui chapeaute le marketing du premier producteur de tomates de Provence en volume. Et d'ajouter « la tomate devient rare, nous rencontrons une très forte demande, et la production peine à suivre derrière. »

Le producteur est rémunéré en amont au cours d'un contrat de collecte dont les modalités sont fixées chaque année. Un prix d'achat est alors négocié sur la campagne. « La collecte va d'ailleurs commencer très bientôt, l'usine fonctionne 3 mois dans l'année et peut aller jusqu'à 80 saisonniers. » La logique de rémunération ? « Plus on arrive à dégager de la marge sur les produits finis, meilleures sont les conditions que l'on peut offrir au producteur l'année suivante. Evidemment, nous ne sommes jamais à l'abris d'une mauvaise surprise, une météo défavorable, une mauvaise récolte, etc. »

Parmi les produits proposés en ligne, les consommateurs peuvent également trouver du riz, des pâtes, des pois chiches, des lentilles, etc. « On permet aux producteurs, qui font rarement de la monoculture, de promouvoir le reste de leur production. C'est une offre complémentaire composée de produits qui se marient bien avec la tomate de Provence. »

Des contrats industriels à respecter

« Pour le moment, la vente aux particuliers n'est clairement pas rentable. C'est la vente en gros qui nous fait vivre. Nous sommes quasiment dans le direct producteur, le seul intermédiaire c'est l'usine qui transforme la tomate. » Pour le 'Panier provençal', il n'est pas question de concurrencer les poids lourds de la grande distribution qui proposent déjà des gammes de concentrés de tomates. « C'est difficile de rentrer dans un marché qui est déjà très bien équipé. Même si notre produit est éthiquement intéressant, il faudrait mettre des moyens colossaux. » La société ne manquera pas de souligner que la majorité des produits en grande surface tirent les prix vers le bas du fait de la provenance étrangère des tomates. « Notre production de tomates n'est pas infinie, nous avons des contrats industriels qu'il faut respecter, et énormément de demandes. »

Concernant la livraison, l'entreprise s'est adjoint les services de Colissimo et Mondial relay. La livraison est offerte chez 'Espace jardin' à Carpentras, et les frais de port sont offerts à partir de 50€ pour une livraison Mondial relay. Une solution avantageuse en cas de commande groupée pour passer un été juteux et savoureux.