Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Cinq projets vauclusiens finalistes des Trophées de l'innovation

Les membres du jury technique viennent de sélectionner 11 projets innovants pour la finale des Trophées de l'innovation du Salon des agricultures de Provence, et 5 d'entre eux sont vauclusiens.

Les 11 projets finalistes seront présentés du vendredi 3 au dimanche 5 juin prochains sur le pôle Innovation Crédit Agricole du Salon des Agricultures de Provence, au Domaine du Merle de Salon-de-Provence. Pour cette 3ème édition, le concours distingue quatre catégories d'innovation : les produits et services, les nouvelles pratiques culturales, les processus de transformation, les modes de distribution. La grande nouveauté de cette année est le prix spécial 'Innovation Biodiversité agricole'. A la clef, il y aura 8 000€ de prix à gagner.

Les 5 projets de Vaucluse

- La société civile d'exploitation agricole (SCEA) Loik de Feraudy, basée à Aubignan, cultive des agrumes festifs tels que le yuzu, le citron caviar ou encore la main de bouddha sous serre non

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 9 novembre 2026

chauffée, pour la restauration et l'agroalimentaire. Une production qui est en lutte intégrée et adaptée au changement climatique. L'entreprise est également en passe d'obtenir la certification Haute valeur environnementale (HVE) de niveau 3 qui mesure les seuils de performance environnementale en matière de biodiversité et de faible dépendance aux intrants.

- L'entreprise Déshyderata, située à Avignon, oeuvre en faveur de la consommation de légumineuses et de céréales avec ses préparations alimentaires déshydratées à base de graines de céréales et de légumineuses germées. La fabrication se fait sans cuisson et associe la germination et la déshydratation.
- La start-up Azuvia, basée à Montfavet, développe le dispositif 'SETEIA', une serre filtrante de traitement des effluents liquides et de dépollution des eaux par voie écologique, destinée à la filière viti-vinicole, aux compostières ainsi qu'à l'industrie agro-alimentaire. Le procédé repose sur l'association des technologies d'hydroponie, de phytoépuration et d'environnement contrôlé.
- Les jardins de Solène, à Pernes les Fontaines, constituent une interface directe entre les agriculteurs locaux et la restauration collective pour créer un écosystème alimentaire local, résilient, durable et inclusif. L'entreprise qui emploie des personnes en situation de handicap achète aux agriculteurs des fruits et légumes déclassés, en conventionnel et en bio, puis les valorise pour fournir à la restauration collective des produits prêts à cuisiner..
- La coopérative oléicole La balméenne, à Beaumes-de-Venise, vient d'adopter un nouveau processus de transformation utilisant la technologie de champ électrique pulsé, qui offre à la fois un gain en rendement d'extraction et un gain sur la qualité nutritionnelle de l'huile.

V.A.