

Ecrit par le 4 juin 2026

# Les Taillades : L'Arbre Vert élue Marque de l'année 2025



**Produite par la société vaclusienne Novamex, basée aux Taillades, la marque [L'Arbre Vert](#), leader français des produits d'entretien et d'hygiène corporelle écologiques, vient d'être élue Marque de l'année 2025.**

Depuis 1987, la société [Produit de l'Année France](#) œuvre à valoriser l'innovation produit. C'est pourquoi elle a créé un concours dans lequel les consommateurs sont impliqués pour élire la Marque de l'année, dans le but de mettre en lumière les marques auxquelles ils accordent leur confiance.

Cette année, 12 marques ont reçu le titre de Marque de l'année 2025, dont la marque vaclusienne L'Arbre Vert qui propose des produits d'entretien, mais aussi d'hygiène corporelle et de la maison, du bien-être, de la beauté, jusqu'aux soins aux animaux et désormais aux compléments de santé, le tout étant respectueux de la santé, avec des formules hypoallergéniques, et avec une écotoxicité réduite.

Ecrit par le 4 juin 2026

« Son expertise pointue vise à démocratiser une démarche plus responsable avec une accessibilité pour tous, affirme la société Produit de l'Année France. Aujourd'hui, elle est entrée dans 1 foyer sur 4 ! »

Produit de l'Année France a mené l'enquête auprès de 15 000 personnes, dont 500 utilisateurs réguliers ou potentiels de L'Arbre Vert. Cette étude a évalué des critères spécifiques tels que l'intention d'achat, l'attractivité, le caractère innovant, le rôle sociétal et responsable et la force de recommandation de la marque. 100% des répondants ont avoué qu'ils recommanderaient L'Arbre Vert à un proche et 94% estiment que la marque garantit la qualité de ses produits. « Cette récompense montre que nos consommateurs sont fidèles, qui apprécient réellement nos produits, déclare Géraldine Séjourné, directrice Marketing et Communication de L'Arbre Vert. C'est une grande fierté pour l'ensemble de l'entreprise, c'est une belle reconnaissance pour la marque. »

La marque vaclusienne, qui avait aussi été élue [Marque préférée des Français il y a deux ans](#) selon l'Observatoire 2023 des marques Opinionway dans la catégorie 'Engagement'. Ainsi, L'Arbre Vert, qui a fêté ses 20 ans en 2023, continue de conquérir le cœur des consommateurs.

[L'Arbre vert : la marque vaclusienne préférée des Français fête ses 20 ans](#)

---

## Centenaire des appellations Beaumes-de-Venise : 20 ans pour les rouges AOC et 80 ans pour les muscats

Ecrit par le 4 juin 2026



**Deux appellations emblématiques pour ces vignes sur le Piémont, les terrasses et les pentes des Dentelles de Montmirail, avec le cru qui a décroché l’AOC rouge en 2005 et le Muscat labellisé par l’INAO en 1945. En 2025, nombre de célébrations sont programmées pour cet anniversaire dans les quatre villages concernés, Beaumes-de-Venise évidemment, Suzette, La Roque-Alric et Lafare, où a été organisée la conférence de presse. « Ici, c’était l’école où j’allais quand j’étais petit, explique [Jean-Paul Anrès](#), président de l’AOC. Puis c’est devenu la mairie du village et aujourd’hui il met en valeur tous nos vins avec le Conservatoire. »**

« Ces villages qui s’échelonnent entre 100m et 722m d’altitude, nichés entre réserve de biosphère et de prairies, forment un corridor écologique unique où le respect et la protection de l’environnement sont une évidence depuis toujours et surtout le coeur et l’âme de nos vins », précise le président de l’[AOC Beaumes-de-Venise](#).

Le président résume l’histoire de ce terroir escarpé qui date de quatre millénaires, avec les colons grecs qui ont planté les premiers pieds de muscat, une terre qui a été façonné par la vigne. Avec un mille-feuilles géologique, constitué de couleurs différentes. Des tranches superposées de trias rouge, de jurassique gris, de crétacé blanc et de miocène blond, toutes empilées les unes sur les autres. Et les

Ecrit par le 4 juin 2026

Dentelles qui ont fait leur apparition il y a 5 millions d'années. « Tout cela constitue un sous-sol unique, avec des paysages à couper le souffle, entre oliviers, abricotiers, câpriers, impressionnantes lames grises et pierres sèches des restanques où l'amplitude de la température la nuit est de 6° entre le sud à Aubignan par exemple et le nord à Suzette et des vendanges qui sont décalées de 8 à 15 jours selon les parcelles. »



Les Dentelles de Montmirail. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Claude Chabran, le président de la section Producteurs de l'AOC Beaumes-de-Venise passe au crible tous les engagements des vigneron pour prendre soin de leur gagne-pain, la vigne. « Dès 1992, nous avons obtenu le label 'Paysage de Reconquête' en revitalisant et en préservant le terroir. En 1998, nous avons signé la 'Charte Vivre' qui permet de réduire l'érosion, de recharger les nappes phréatiques, de limiter les herbicides, d'utiliser des cépages résistants au réchauffement climatique et aux maladies, d'économiser la ressource en eau et de préserver les zones boisées, d'attire oiseaux et insectes avec des haies, des nichoirs pour les chauves-souris. »

Il poursuit : « En 2013, les Dentelles de Montmirail ont été labellisées première 'Destination Vignobles & Découvertes' qui récompense ce 'Terroir aux Deux Visages', AOC Rouge et AOC muscat, vigneron, hébergeurs, restaurateurs pour leur offre œnotouristique. » Et il insiste : « Nous ne devons pas nous couper du reste des habitants, de ceux qui ne sont pas vigneron, nous devons leur expliquer ce que nous faisons, garder une forme de cohésion. Nous le faisons en accueillant des touristes dans nos caves, en participant à des salons et avec nos sites sur internet. »

Et pour transmettre ce savoir-faire, cette mémoire, les jeunes vigneron sont là pour prendre la suite comme Gaétan Leydier du [Domaine Durban](#) qui a énuméré les festivités de cette années 2025. « La soirée de lancement est prévue le 25 avril à Beaumes au Parc de la mairie, puis le 24 mai à La Roque-Alric avec repas au four à bois, le 14 juin à Suzette avec soirée vigneronne et gospels, le 12 juillet à Lafare avec une

Écrit par le 4 juin 2026

guinguette, le 8 août un banquet paysan à Beaumes et le lendemain sur place, bodéga du muscat pour conclure. »



Les organisateurs du centenaire. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Célébrer les 80 ans du Muscat (1945) et ses vignobles plantés en petits grains et les 20 ans du rouge (2005), c'est mettre en valeur le travail de générations de familles vigneronnes. En tout, 1000 hectares de vignes pour 1300 hectares boisés qui au fil du temps ont sculpté une mosaïque de paysages inoubliables.

Engagés et éco-responsables, les vigneronns vous attendent à partir du 25 avril pour le célébrer avec ferveur le centenaire de leurs deux appellations d'origine contrôlée, pour partager leur passion et pour déguster le fruit de leur travail avec avec tous.

Ecrit par le 4 juin 2026



# BEAUMES DE VENISE

LE TERROIR AUX DEUX VISAGES



## L'AOC BEAUMES-DE-VENISE EN CHIFFRES :

### -ROUGE :

- Cépages Syrah - Grenache - Mourvèdre
- Surface 718 ha
- Production 25 233hl

### -MUSCAT :

- Cépages muscat à petits grains en noir ou blanc
- Répartition par couleur : 93% blanc, 6% rosé, 1% rouge
- Surface 280-350 ha
- Production 5000 à 9000hl

---

## Le Vauclusien Guillaume Redon participe de

Ecrit par le 4 juin 2026

## nouveau à la Coupe de France de burger



Après une première participation à la Coupe de France de burger en 2024 à laquelle il avait décroché la 3e place, [Guillaume Redon](#), fondateur de [Braz & Bro's](#), traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments au braséro à Orange, tente une nouvelle fois sa chance. Il disputera la finale régionale Sud-Est le mercredi 2 avril pour tenter d'accéder à la finale nationale et décrocher cette fois-ci la victoire.

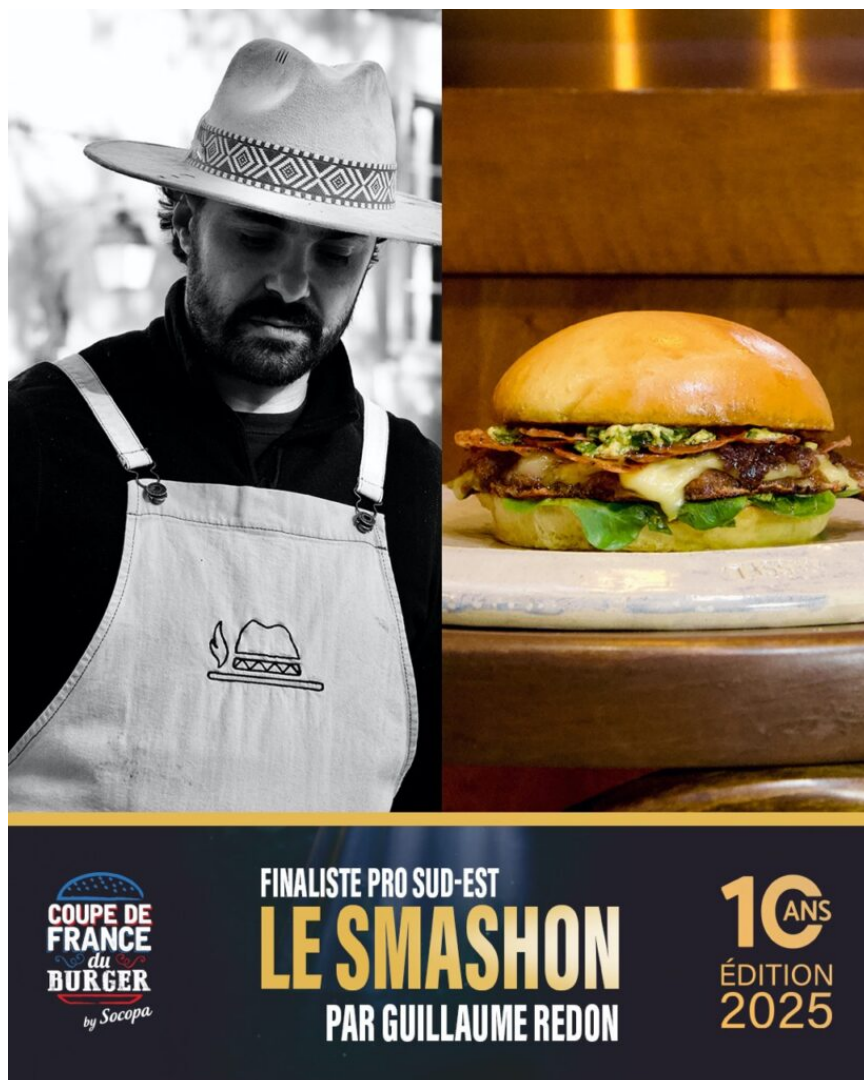
« Avec certains participants, on s'est donnés rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours », avait confié Guillaume Redon à L'Echo du Mardi l'année dernière à l'issue du concours auquel il avait terminé à la 3e place. Le traiteur orangeois tente de nouveau sa chance cette année et participe à la 10e édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#) durant le Salon Snack Show à Paris Porte de Versailles.

[Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger](#)

Écrit par le 4 juin 2026

Le mercredi 2 avril prochain, Guillaume Redon affrontera quatre autres chefs talentueux du Sud-Est pour la finale régionale qui aura lieu à 13h30. S'il l'emporte, il accèdera à la finale nationale qui se déroulera dans la même journée à 16h30. Le gagnant du Sud-Est affrontera les autres champions régionaux pour tenter de décrocher la victoire et un chèque de 5 000€.

Cette année, c'est autour du burger bistrannique que les participants s'affronteront. Le Vauclusien présentera 'Le Smashon', un burger qui rend hommage aux bouchons lyonnais, à leurs plats mythiques, au plaisir du partage et au fameux « mâchon. » Le burger de Guillaume Redon est composé d'un steak 'smash burger' avec de la sauce gribiche et du Saint-Marcellin, de l'échalote et du poivre, ainsi que des chips croustillantes de saucisson, le tout entouré d'une brioche vendéenne moelleuse et aérienne. « J'ai privilégié la simplicité comme dans un bistrot », confit-il.



© Socopa

Écrit par le 4 juin 2026

## Un Gardois pour la finale régionale Sud-Ouest

La finale régionale du Sud-Ouest, quant à elle, compte un Gardois parmi ses concurrents. Cyril Julia, chef de cuisine au restaurant [Croquer la Pie](#) à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, près de Remoulins et Rochefort-du-Gard, affrontera lui aussi quatre chefs afin d'accéder à la finale nationale et, pourquoi pas, affronter le Vauclusien Guillaume Redon.

De son côté, il propose le burger 'Le Gaulois' composé de saveurs du Sud avec le thym et les gratons, mais aussi d'une mayonnaise à base de moutarde à l'ancienne et miel, une joue de bœuf confite à la bière ambrée de Camargue et au miel d'acacia bio, du poireau confit au jus de cuisson de la joue de bœuf, des pickles de pointes d'asperge marinées, des jeunes pousses d'épinard, ainsi que de la tomate de brebis de Lozère. « Le Gaulois est un parfait exemple de bistronomie par sa combinaison de simplicité, qualité et innovation », explique le chef gardois.

Écrit par le 4 juin 2026



© Socopa

## La meilleure baguette de tradition du Vaucluse est à Valréas

Ecrit par le 4 juin 2026



**Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse et les Ambassadeurs de la Boulangerie Pâtisserie du Vaucluse ont organisé une nouvelle édition du Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française. 65 personnes y ont participé, dont 35 apprentis et 30 artisans.**

Comme à son habitude, le Concours départemental de la Meilleure Baguette de Tradition française s'est tenu à la Cité de l'Artisanat à Agroparc. Cette année, ce sont 35 apprentis et 30 artisans qui ont montré leur savoir-faire et leur passion pour le pain. Les baguettes ont été évalués selon des critères précis tels que l'aspect et la croûte dorée, la mie alvéolée et la texture légère, ou encore l'odeur et le goût authentique.

Les baguettes qui n'ont pas été utilisées ont, quant à elles, été récupérées par l'association Mobil'Douche qui vient en aide aux personnes sans domicile fixe en leur proposant des services d'hygiène et d'accueil à Avignon. Après un temps de dégustation, le jury, président par Tony Blondel de L'Art du Pain by Blondel à Sault et gagnant de l'édition 2024, a délibéré.

### Les lauréats

*Catégorie Artisan/Salarié :*

Ecrit par le 4 juin 2026

- 1er prix : William Schmidt de la boulangerie Chez William et Camille à Valréas
- 2e prix : Benjamin Calvino de la Maison Calvino à Morières-lès-Avignon
- 3e prix : Nicolas Soubeyrand de La Mie Soubeyrand à Aubignan



©Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

*Catégorie BP/BM :*

- 1er prix : Valentin Baquet du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Patxi Durrizague du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Maeva Berthiaux de la Boulangerie d'Ici à L'Isle-sur-la-Sorgue

*Catégorie CAP :*

- 1er prix : Youssef Charfi du CMA Formation Avignon
- 2e prix : Pamela Morizot du CMA Formation Avignon
- 3e prix : Léo Barlatier de la Maison Lyse à Cabrières d'Avignon

## On voit quatre fois rouge cette semaine au Théâtre/Cabaret du Rouge Gorge à Avignon



### Un Rouge Ludik avec une soirée Blind-Test

Le blind test ou quizz musical est un jeu de musique où les participants regroupés en équipe doivent reconnaître le titre et l'interprète d'une chanson. Le principe est simple : affronter les participants et gagner le plus de parties possible. L'occasion de se divertir et de tester ses connaissances musicales...

*Jeudi 20 mars. 19h30. Entrée libre.*

### Un Rouge concert Rap avec Kemmler

Kemmler nous a offert des projets marquants tels que « Rose », « Gris Cœur » et « &Moi ». À travers ces œuvres, il explore avec une précision minimaliste les complexités de la vie, de l'amour, de l'amitié et des échecs.

*Vendredi 21 mars. 19h. De 29,40 à 39,75€. Sur Shotgun exclusivement.*

Ecrit par le 4 juin 2026

### **Une soirée Rouge Dance avec Back to the 80's**

Tous les tubes des années 80 en une soirée... Venez faire chauffer le dance floor du Rouge Gorge au son de Gold, Image, Partenaire Particulier, Madonna, Lionel Ritchie, Cindy Lauper.

*Samedi 22 mars. 19h. Tarifs : 10 ou 15 € selon la boisson incluse choisie.*

### **Un Rouge Brunch avec Mymytchell en concert dans le cadre du festival Girl, Girl, Girl !**

Auteure, chanteuse et compositrice, Mymytchell propose une poésie d'aujourd'hui avec des textes drôles, profonds et inattendus qui soufflent des airs joyeux sur nos folies quotidiennes. Après plusieurs albums autoproduits en poche, dont l'album « Un Monde » sorti en 2024, elle compose un spectacle vivifiant et détonnant de combativité, d'émotions et de joie ! Mymytchell présentera son concert à l'issue d'un brunch préparé et servi par les équipes du Rouge-Gorge pour un dimanche tout en féminisme !

*Dimanche 23 mars. 11h. Formule Brunch + Concert : 27 €*

**[Rouge Gorge](#). 10 bis Place de l'Amirande. Avignon. 04 86 34 27 27.**

---

## **Un concert pour fêter le printemps au club de jazz avignonnais**

Ecrit par le 4 juin 2026



### **'Les jours rallongent', un trio formé par Christiane Bopp, Sophia Domancich et Denis Charolles**

Trois fortes personnalités musicales qui se retrouvent sur la scène de l'AJMI pour le traditionnel concert du jeudi soir. On y retrouve Christiane Bopp au trombone, véritable virtuose touche à tout, Sophia Domancich au piano, pianiste talentueuse qui ne cesse de repousser les limites du jazz et Denis Charolles, poète de la batterie.

#### **Jazz contemporain et improvisation**

Au fil des notes, on oscille entre grands chambardements, chants instrumentaux, moments de fracas puis de douceurs... une variété de jeux se dévoile dans des compositions très contemporaines. La frontière entre écriture et improvisation libre est quasi impalpable. Dans ce beau projet, les trois artistes nous offrent ainsi toute leur maîtrise de l'improvisation.

Ecrit par le 4 juin 2026

Sophia Domancich : piano  
Christiane Bopp : trombone  
Denis Charolles : batterie

**Jeudi 20 mars. 20h30. 5 à 16 €. [AJMI Club](#). 4 Rue des Escaliers Sainte-Anne. Avignon. 04 13 39 07 85.**

## **Franck Bonfils fête les 25 ans 'd'Un air d'ici' et innove avec 'Manger juste'**



**Le 5 avril prochain, il aura 50 ans, même s'il ne les fait pas! [Franck Bonfils](#), né à Gigondas, était étudiant à Sciences -Po Aix-en-Provence, quand il a eu l'idée, pour améliorer l'ordinaire, d'enrober des cacahuètes de caramel et de vendre ses « chouchous » sur le Cours Mirabeau.**

Depuis, en un quart de siècle, il a fait un sacré bout de chemin. En tout, il a investi 36M€ dans le Vaucluse. D'abord avec sa 1ère société de commercialisation de fruits secs bio, noix de cajou ou macadamia. Face à la demande, en 2020, une 2ème usine nouvelle de 10 000 m2 (16M€ d'investissement) est sortie de terre à Carpentras et il a racheté l'été dernier « Go Nuts », spécialisé dans le beurre de cacahuète et les pâtes à tartiner aux amandes et aux noisettes.

Ecrit par le 4 juin 2026



©Juste Bio

A l'occasion de ce double anniversaire, il fait un point. « Il faut toujours se projeter. On a créé une marque, un mode de consommation différent, éthique, non seulement bio mais qualitatif, à portée du plus grand nombre de consommateurs gourmands. Tout en en réduisant l'emballage, le taux de gras, de sucre ou de sel, de polluants et le gaspillage alimentaire ». Après avoir lancé la gamme « Juste Bio » en 2017, place aujourd'hui à « [Manger juste](#) ». Le patron s'explique : « On n'est pas juste bio, c'est limitatif. On fait beaucoup plus que ça, on propose de mieux manger avec des produits 100% locaux et une haute teneur en fruits ».

« On n'est pas juste bio, c'est limitatif. On fait beaucoup plus que ça, on propose de mieux manger avec des produits 100% locaux et une haute teneur en fruits ».

*Franck Bonfils*

Ecrit par le 4 juin 2026

Franck Bonfils poursuit : « Chaque minute, on vend 25 kg d'amandes. Le vrac représente 90% de notre activité, le reste est conditionné en sachets de papier kraft de 100g, après torréfaction ou caramélisation, il y a aussi de petits pots de purée de fruits secs et de pâtes à tartiner. Les nôtres affichent par exemple 80% de noisettes quand la célèbre marque mondiale n'offre que 13% de fruits. Nous avons une notoriété et nous sommes fidèles à l'image que les gens se font de nous, c'est une identité forte à laquelle nous tenons tous. Le changement de nom englobe la totalité de nos engagements, de notre ambition. D'ailleurs notre approvisionnement vient majoritairement d'Europe, pas de l'autre bout de la planète, ça fait baisser notre empreinte carbone ».

Ecrit par le 4 juin 2026



©Juste Bio

Au fil des ans, après la crise sanitaire qui nous a tous obligés à réfléchir à notre raison d'être, à notre façon de travailler, à notre stratégie, à évoluer en fonction des attentes du public, du respect de l'environnement, nous avons beaucoup échangé en interne, avec nos salariés, notre management a changé. Notre ADN ce sont 3 valeurs : le plaisir, la rigueur et la performance. On ne doit pas aller au

Ecrit par le 4 juin 2026

boulot avec la boule au ventre. Payer les salaires, les fournisseurs, ne pas avoir de dettes, tout cela ancre l'entreprise dans la durée ».

« Notre ADN ce sont 3 valeurs : le plaisir, la rigueur et la performance. »

*Franck Bonfils*

Et le PDG ne compte pas s'arrêter de sitôt. « Mon ambition est d'être leader en 2028 en Europe, ce qui implique d'être toujours inspirants, d'anticiper les tendances du marché, de proposer des produits diversifiés qui sont en phase avec les clients et leurs aspirations. Nous avons 114 références pour cette gamme « [Manger Juste](#) » qui sera vendue dans les épiceries spécialisées bio. Notre coeur de métier c'est la sélection du meilleur des fruits secs, un service de vrac rapide et efficace. D'ailleurs nous venons de construire un centre de lavage qui jouxte le site de production, ici à Carpentras. Il fera 400m2, on y nettoiera les « silos » qui seront en magasins et qui délivreront à la demande cacahuètes, noix de pécan, graines, pignons de pin, pistaches grillées, mélanges apéro, gingembre confit, abricots secs, muesli fruits et céréales, quinoa tricolore bio et cranberries. »

Ecrit par le 4 juin 2026



Ecrit par le 4 juin 2026

©Juste Bio

Pour arriver à cet objectif, Franck Bonfils travaille avec tous ses salariés, ceux de Carpentras qui produisent, ceux du site logistique de Monteux, ses caristes, ses préparateurs de commandes, ceux qui gèrent les stocks et remplissent les rayons dans les magasins, sans oublier la force de vente et les commerciaux qui quadrillent la France entière. En tout 130 salariés plus une centaine de prestataires sur le terrain. Et alors que le bio a reculé de -8% en France, Franck Bonfils a vu progresser ses ventes de +4%, il reste donc confiant sur l'avenir, malgré l'inflation, la cherté de l'énergie et des matières premières « Nos fondamentaux sont suffisamment solides pour être pérennisés. Notre chiffre d'affaires est de 75M€. Notre 1ère richesse, ce sont les femmes et les hommes qui travaillent à mes côtés. Je le vis tous les jours, je fais le tour des postes de travail, je parle avec eux, j'écoute leurs suggestions, tous les lundis on a un 'Codir' (comité de direction) et on fait le point, on ajuste, on s'adapte ». Par exemple, à notre échelle, on a réduit de 600 tonnes par an l'usage du plastique, alors qu'avec les masques et tests Covid, on a ramassé 400 MT de déchets sur la planète en 2021”..

Ecrit par le 4 juin 2026



©Juste Bio

Et il cite une journée qui restera à jamais gravée dans sa mémoire de patron. « Le 24 mai 2024, on a organisé le Kids' Day et invité nos collaborateurs, leurs conjoints et surtout leurs enfants sur ce site, 100% ont répondu « présents ». Ils ont pris sur leur week-end, visité les locaux, assisté à des démonstrations de production, de chariots élévateurs, ils étaient tous fiers, moi aussi, j'en ai la chair de

Écrit par le 4 juin 2026

poule d'en parler ».

Prochain pari de nouveauté pour Franck Bonfils, le marché des barres céréales hyperprotéinées pour continuer à être acteur du « Manger juste ».

Contact : [www.mangerjuste.fr](http://www.mangerjuste.fr)

**Il n'y a pas de RÉUSSITE FACILE,  
ni d'ÉCHECS DÉFINITIFS.**

Marcel PROUST

---

## **(Vidéo) Le Vaucluse, une terre de gypse pour Etex**

Ecrit par le 4 juin 2026



**Le groupe [Etex](#), leader mondial de la construction légère, propose des solutions légères pour une construction facile avec des matériaux à base de gypse. De l'extraction de ce dernier à la conception de plaques de plâtre innovantes, Etex a façonné sa propre route du gypse, et elle est en Vaucluse.**

Elle donnerait presque le vertige tant elle est impressionnante. La plus grande carrière de gypse à ciel ouvert d'Europe, exploitée par le groupe Etex, se situe à Mazan. Avec ses 156 hectares de superficie, elle a d'abord été exploitée en souterrain à partir de 1924 avant de devenir à ciel ouvert en 1967 dû à l'accroissement de la demande. La fosse actuelle, qui elle fait 73 hectares, permet l'extraction de 350 000 tonnes de gypse par an, dont 75% sont dédiés à la fabrication de plaques de plâtre. Les 25% restant servent à retarder la prise des ciments.

Des carrières comme celle en Vaucluse, Etex en compte trois autres, dont une autre dans le Sud, entre Pau et Biarritz, et deux en région parisienne. Pour le moment, le groupe peut exploiter la carrière de Mazan jusqu'en 2047 d'après l'arrêt préfectoral, qui devrait être renouvelé ensuite. « Nous avons beaucoup de réserve sur le site de Mazan, explique [Frédéric Guetin](#), directeur général d'Etex France. Une carrière naît, elle vie et un jour elle meurt, mais elle peut être réhabilitée, celle de Mazan a énormément de potentiel. »

Ecrit par le 4 juin 2026



Ecrit par le 4 juin 2026



©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

## L'extraction du gypse

Pour le moment, la question de la réhabilitation de se pose pas. Etex exploite progressivement les plis de gypse dans la carrière, qui a une structure géologique anticlinal. Avant de pouvoir exploiter le gypse avec les camions et chargeuses, il y a une phase de minage. À Mazan, un à deux tirs sont effectués chaque semaine. Pour ce faire, une perforatrice fore des trous pour permettre ensuite le tir et l'exploitation du gisement.

« Tout est chronométré et millimétré au sein de la fosse, tout ce qui entoure le tir constitue un vrai métier à part entière. »

*Clément Marcaillou, directeur Carrières d'Etex France*

Écrit par le 4 juin 2026

Une fois que les engins et les collaborateurs ont quitté la fosse, Etex peut procéder au tir. Mais avant, pour des raisons de sécurité, l'alarme sonne afin d'indiquer qu'il va y avoir un tir. « Un bon tir, c'est un tir qui est assez concentré en termes d'espace », ajoute [Clément Marcaillou](#). C'est après au tour des camions et chargeuses de rentrer en piste pour la suite des opérations pour qu'ensuite le gypse soit stocké, broyé, puis transformé en plaque de plâtre pour les constructions.

### **Une carrière respectueuse de l'environnement**

Etex place la préservation de l'environnement au premier plan, que ce soit au sein de sa carrière à Mazan, ou de manière plus globale, dans la façon dont le groupe conçoit ses produits. À Mazan, la biodiversité du site fait l'objet d'un suivi régulier, comprenant des études sur la flore et la faune afin de garantir la protection des différentes espèces animales et végétales comme les écureuils roux, les chauves-souris, les plantes-hôtes des papillons, et bien d'autres. En extrayant le gypse, le groupe remet le site en état en revégétalisant notamment les terrassements pour reconstituer le paysage d'origine.

Sur le site de Mazan, Etex procède également à la récupération des eaux usées et estime sauver l'équivalent d'environ 50 piscines olympiques chaque année. Le groupe travaille sur les énergies non fossiles pour ses différents procédés et tend à réduire les ressources utilisées pour ses produits. « Ça nous permet d'avoir une vision à long terme et une vision claire sur l'avenir du métier, on n'est pas du tout dans la vision d'une crise du bâtiment », affirme le directeur général.

### **La première plaque à partir de gypse 100% recyclé**

Toujours dans une démarche environnementale et innovante, Etex vient de développer la première plaque de plâtre composée à 100% de gypse recyclé, fabriquée en France, avec une technologie brevetée, qui a été élaborée sur la ligne pilote du groupe à Carpentras. Cette ligne pilote, qui a requis un investissement de 5M€ et a été inauguré en septembre 2022, est dédiée spécifiquement à la recherche et au développement et permet de fabriquer des prototypes à taille réelle, entre les étapes de laboratoire et celles de fabrication.

Ainsi, c'est un équipe de sept personnes qui se compose autour de cette ligne pilote qui permet d'accélérer de manière significative le développement des projets de [Siniat](#), filiale d'Etex, leader technique de la plaque de plâtre & des solutions innovantes pour cloison-plafond-isolation. Chaque année, 120 essais sont réalisés pour la recherche et le développement à Carpentras.

L'engagement de Siniat ne s'arrête pas là puisqu'une plaque de plâtre ne se résume pas au gypse. Une majorité des autres composants provient également de matière recyclée. Ce qui permet d'atteindre un contenu circulaire de 99% pour cette nouvelle plaque de plâtre. Généralement en France, les plaques sont recyclées à environ 20%, contre environ 40% chez nos voisins britanniques. L'objectif à l'avenir est d'augmenter la part de « recyclé » dans les produits qui se vendent le plus comme la plaque BA13.

Ecrit par le 4 juin 2026



Ecrit par le 4 juin 2026



La ligne pilote de Carpentras. ©Vanessa Arnal / L'Echo du Mardi

### **Conception et test des produits**

La recherche et le développement ne s'arrêtent pas à la ligne pilote de Carpentras. C'est à l'Innovation Technology Center (ITC) d'Avignon que sont ensuite conçues et testées depuis plus de 20 ans les différentes plaques de plâtre, dont, dernièrement, celle faite à partir de gypse 100% recyclé. Le groupe Etex dispose de sept ITC dans le monde (un en France, deux en Belgique, un en Allemagne, un au Danemark un en Espagne et un en Australie) qui emploient 160 collaborateurs pour la recherche et le développement, dont 48 à Avignon.

« Des journées clients sont organisées fréquemment avec des clients du monde entier pour leur présenter les produits, avoir leurs retours, etc. »

Ecrit par le 4 juin 2026

[Eric Bertrand](#), directeur Innovation – R&D d'Etex

Ces différents ITC ont permis 59 lancements entre 2019 et 2024, huit lancements seulement en 2024 dont trois en France à Avignon. Ce sont 28M€ qui sont investis annuellement pour la recherche et le développement. Le travail de recherche s'articule autour de cinq axes :

- La decarbonation : Etex fabrique des produits légers qui ont une empreinte carbone basse, le groupe émet 3M de tonnes de CO2 chaque année.
- L'économie circulaire : Etex utilise 7M de tonnes de matière première toutes confondues par an et ambition d'ici 2030 d'atteindre 20% de matières premières circulaires.
- L'excellence industrielle
- L'innovation
- Le leadership au niveau du portefeuille de produits

### **Recyclage, acoustique et allègement, mécanique et robustesse, produits extérieurs**

L'ITC d'Avignon est constitué de différents 'pôles' permettant l'innovation, la conception et le test des différents produits du groupe. Cela passe d'abord par le laboratoire, où le gypse recyclé est travaillé pour avoir le même rendu que le gypse non recyclé (le recyclé étant plus compact à cause des fibres du papier notamment), grâce à un procédé sans additif qu'Etex garde pour le moment secret. « D'ici 2-3 ans, tout le gypse recyclé proviendra d'un rayon de 100km », affirme [Nathalie Pétigny](#), responsable du Site ITC Avignon. Etex vient d'ailleurs de signer un partenariat avec Véolia dans la région pour aller dans ce sens.

Etex développe des plaques de plâtre plus légères (-25% de poids), mais qui présentent les mêmes performances que les plaques classiques. Leur acoustique, robustesse, facilité d'installation, résistance au feu, aux chocs et à l'humidité sont toutes testées à Avignon. L'ITC vauclusien a d'ailleurs été précurseur il y a une quinzaine d'années au niveau des plaques pour extérieur, notamment pour environnement humide. Le groupe Etex promet donc encore de belles innovations à l'avenir et va continuer de contribuer au rayonnement du Vaucluse en matière d'innovation dans le domaine de la construction.

Ecrit par le 4 juin 2026



Ecrit par le 4 juin 2026



Ecrit par le 4 juin 2026



©Etex

Ecrit par le 4 juin 2026

# Georgia Lambertin succède à André Bernard à la présidence de la Chambre régionale d'Agriculture



Une vaclusienne succède à un vaclusien : Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse succède à André Bernard à la présidence de la Chambre régionale d'agriculture. Elle a été élue mardi 11 mars avec une majorité absolue au 1<sup>er</sup> tour avec 34 voix devant le Varois Max Bauer, représentant de la Coordination rurale, qui a remporté 6 voix, tandis que trois votes blancs complétaient la session.

Georgia Lambertin a, dans son discours, évoqué ce qui lui est cher : 'L'ouverture et le rassemblement', l'agricultrice est aussi très tournée vers l'innovation et la pédagogie. Mercredi 19 mars aura lieu l'élection de la Chambre d'agriculture France et de son bureau national.

Georgia Lambertin est présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse depuis 2019. L'agriculture en Vaucluse représente 12 700 emplois (1<sup>re</sup> place en Paca) ; 5 210 exploitations ; 1,017 milliard d'euros de chiffre d'affaires annuel ; 1<sup>er</sup> producteur de cerises (9 161 tonnes), de raisin de table (22 394t) et

Ecrit par le 4 juin 2026

d'essence de lavande (260t) ; 2<sup>e</sup> producteur de pommes (164 183t) 1<sup>re</sup> spécialisation : la viticulture avec 3 080 domaines, 50 900 ha, 1,7Mhl de vin...

[Georgia Lambertin réélue présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse](#)