

Ecrit par le 2 juin 2026

Participez à un projet du Centre dramatique des villages du Haut Vaucluse



Le 22 mai prochain, la [Compagnie Institutout](#) présentera son spectacle 'Mauvaises Graines' à Sérignan-du-Comtat. Pour ce faire, le [Centre dramatique des villages du Haut Vaucluse](#) demande au public de voter pour la cabane qui sera fabriquée pour l'occasion. Vous avez jusqu'au lundi 22 avril pour voter, la cabane sera ensuite construite dans le jardin du Naturoptère à Sérignan-du-Comtat.

Ce sont les élèves du collège Victor Schoelcher de Sainte-Cécile-les-Vignes qui ont conçu les six maquettes de cabane pour le projet 'Mauvaises Graines'. Elles ont été nommées « Amazonia », « La cabane cachée », « La ruche », « La cabane des hérissons », « La forêt noire », ou encore « Le nid d'observation ». Et bien qu'on aimerait qu'elles sortent toutes de terre, vous ne pouvez voter que pour trois d'entre elles.

Écrit par le 2 juin 2026

Zelie Canouet, la designer d'espace de la Cie Institut, dessinera une cabane qui sera un mélange des trois cabanes qui ont reçu le plus de votes. Elle sera ensuite construite lors d'un stage animé du mardi 23 au samedi 27 avril dans le jardin du Naturoptère à Sérignan-du-Comtat (inscription auprès du Naturoptère au 04 90 30 33 20 ou par mail à contact@naturoptere.fr).

En plus de servir pour le spectacle 'Mauvaises Graines', la cabane aura une fonction pérenne au sein du Naturoptère en tant qu'observatoire à oiseaux pour le plaisir des visiteurs. Le public pourra découvrir la cabane juste avant d'assister au spectacle le mercredi 22 mai à 18h, ainsi que l'exposition photo de Laure Néron qui aura couvert la conception des maquettes et le stage de construction.

Pour voter pour vos trois cabanes préférées, [cliquez ici](#).

La cabane cachée



La forêt noire



La ruche



PROJET MAUVAISES GRAINES

Amazonia



Le nid d'observation



La cabane des hérissons



Le Vaucluse en route vers une

Ecrit par le 2 juin 2026

réindustrialisation ?



Vaucluse Provence Attractivité (VPA), le Département de Vaucluse, la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse, la Région Sud et le réseau des Forces Françaises de l'Industrie (FFI) se sont réunis le vendredi 22 mars pour un événement autour du sujet de la réindustrialisation, particulièrement dans le département.

C'est dans le cadre exceptionnel de l'Opéra du Grand Avignon que se sont réunies 80 personnes le vendredi 22 mars pour une soirée sur le thème de la réindustrialisation du Vaucluse. Initié par Samuel Marc, dirigeant de l'entreprise gargassienne Fénix Evolution, membre de la Team Vaucluse et des FFI, et par Laure Marchand, cheffe de projet Talents & La Team Vaucluse, cet événement a permis aux acteurs économiques et industriels du Vaucluse d'échanger sur la place de l'industrie au sein du département. En amont de la soirée, un groupe de travail autour de la réindustrialisation a été créé dans le but de donner un élan industriel dans le département.

Écrit par le 2 juin 2026

« On a créé ce groupe dans l'objectif d'être acteurs, à nos échelles, de cette réindustrialisation. Nous qui sommes citoyens de ce département, on veut y vivre et y progresser, donc on souhaite s'impliquer en abordant les problématiques liées à l'industrie. »

Samuel Marc

L'événement, animé par [Cathy Fermanian](#), directrice générale de VPA, s'est tenu en présence de [Pierre Gonzalvez](#), président de VPA, [Gilbert Marcelli](#), président de la CCI Vaucluse et d'[Arnaud Montebourg](#), ancien ministre de l'Économie et entrepreneur actif au sein des FFI.

Des échanges sur les questions fondamentales liées à la réindustrialisation

Il faut savoir que le Vaucluse compte tout de même 16% des emplois dans la production manufacturière, ce qui est plus élevé que la moyenne nationale. Mais les industries doivent être davantage accompagnées, notamment aux niveaux écologique, énergétique et sociétal. La soirée a été rythmée par deux tables rondes autour de l'industrie en Vaucluse, sur la situation actuelle et les perspectives à explorer, puis Arnaud Montebourg a partagé sa propre expérience avec les participants.

La première table ronde était sur le thème 'L'industrie en Vaucluse, état des lieux et attentes du territoire'. Pour ce temps d'échange, la CCI a donné les chiffres clés de la filière industrielle en Vaucluse, appuyé par les discours de Pierre Gonzalvez, qui a mis en lumière les difficultés foncières liées à la nouvelle loi ZAN, et [Jean Henin](#), PDG de [Pellenc Selective Technologies](#), qui travaille sur la gestion des déchets et du recyclage.

La seconde table ronde, quant à elle, était davantage portée sur l'avenir, avec pour thème 'Réindustrialisation et perspectives en Vaucluse ?'. Plusieurs interrogations ont résulté de cette discussion, telle que : En quoi le Vaucluse est-il un territoire attractif pour les industries ? De quelle manière attirer de nouveaux projets d'investissement et faciliter leur implantation ? Quels sont les écueils rencontrés par les entreprises ? Une table ronde qui a été principalement animée par VPA, Samuel Marc et [Stéphane Pad](#), responsable industriel chez [Earthwake](#), qui ont apporté leur retour d'expérience, notamment sur les points de soutien et autres dispositifs facilitateurs.

Morières-Lès-Avignon, En savoir plus sur le

Ecrit par le 2 juin 2026

maintien à domicile



Une cinquantaine de personnes était présente ce mardi 26 mars à la salle d'accueil Robert Dion à Morières pour répondre à la soirée débat proposée par les conseillers départementaux du canton d'Avignon 3, Annick Dubois et Rémy Blanc, sur le thème du maintien à domicile des seniors et du bien vieillir ensemble.

Bien vieillir à domicile lorsque l'on est senior réside également dans l'accompagnement du quotidien ce qui n'a pas manqué de soulever de riches réflexions de la part des intervenants. En présence de membres de l'association la [Logitude](#) et de l'[ADMR](#) (Aide à domicile en milieu rural) de Morières-lès-Avignon ainsi que des membres de [l'association du Colibri](#) qui, par leur présence, ont pu apporter de précieux éclairages.

Le vieillissement de la population

«Le vieillissement de la population en Vaucluse est un enjeu de société qui réclame des solutions

Ecrit par le 2 juin 2026

pérennes d'un point de vue quantitatif et qualitatif avec, toutefois une exigence et même une priorité : celle du respect des projets de vie des personnes âgées », soulignent Annick Dubois et Rémy Blanc.

Les conseillers départementaux

[Annick Dubois](#) et [Rémy Blanc](#) ont soulevé deux points : le premier, le manque d'attractivité des métiers du secteur de l'aide à domicile, il semble indispensable de mieux reconnaître et mieux valoriser ses professions d'avenir.



Le financement

Le deuxième, la question du financement qui reste une problématique pour répondre aux besoins croissants des usagers. Dans ce même contexte, les difficultés économiques de certains Ehpad (Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) sont préoccupantes.

L'offre de la prise en charge

« Dans l'offre de prise en charge, ceux-ci restent l'unique alternative pour les personnes les plus dépendantes. Il est donc nécessaire de développer la médicalisation de ces établissements. »

L'évolution du modèle du bien vieillir ensemble

Ecrit par le 2 juin 2026

«L'évolution de notre modèle doit donc faire l'objet d'une réflexion nationale pour prendre en compte un nouveau modèle de structuration de ces établissements ainsi que de leur financement tout comme la prise en compte du maintien à domicile avec, peut-être un service de soins et d'aide à domicile plus prégnants afin de prolonger l'accompagnement au domicile des seniors.»

Les logements inclusifs et intergénérationnels

«Egalement, de nouvelles alternatives de logements inclusifs et intergénérationnels voient le jour. Ces initiatives sont le creuset d'innovations et force de propositions. Enfin, le sujet de la maltraitance a été abordé lors des débats. Ce que nous retenons de ces échanges ? Cette volonté collective de s'inscrire dans le respect de la dignité de nos aînés pour un le bien vivre et le bien vieillir.»

Mireille Hurlin

Ecrit par le 2 juin 2026



Écrit par le 2 juin 2026

Rémy Blanc et Annick Dubois

Charles & Alice devient une entreprise à mission qui veut « donner du goût à l'avenir »



La société **Charles & Alice**, historiquement **implantée à Monteux**, vient de devenir la première entreprise à mission du secteur du dessert aux fruits. L'aboutissement d'un travail de plusieurs années qui se traduit par de nouveaux objectifs sociaux et environnementaux.

Écrit par le 2 juin 2026

C'est dans le cadre majestueux du Complot, bar de la maison d'hôte d'exception [La Divine Comédie](#), au cœur d'Avignon, que [Thierry Goubault](#), président de la société Charles & Alice, a révélé que cette dernière vient de devenir une entreprise à mission. La première de son secteur d'activité, qui plus est.

La notion de « société à mission » est une qualité reconnue aux sociétés garantissant le respect d'engagements sociaux et environnementaux. Dans le cadre de la loi du 22 mai 2019, aussi appelée la loi PACTE, l'entreprise Charles & Alice, dont le siège se situe à Alex dans la Drôme, a défini des objectifs sociaux et environnementaux, des objectifs statutaires qui sont contrôlés. « C'est l'aboutissement d'un travail effectué depuis de nombreuses années », affirme Thierry Goubault. Ainsi, à travers ces nouveaux objectifs, Charles & Alice met en pratique sa raison d'être : « Ensemble, nous créons avec responsabilité et enthousiasme des produits savoureux, pour donner du goût à l'avenir. »

Travailler localement

Le premier objectif fixé par l'entreprise se définit par le partage de la passion du goût autour de l'élaboration de bons produits, tout en privilégiant le local. « On est un des plus grands vergers de France », explique le président. Hors de question donc pour Charles & Alice de travailler avec des pommes non françaises. L'entreprise se fournit dans un rayon de 190 km. 70% des recettes sans sucres ajoutés sont 100% françaises. Le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence sont les plus gros fournisseurs de pommes. L'entreprise essaye de s'associer au plus avec des producteurs ayant des démarches écoresponsables, agrosresponsables, et HVE (Haute Valeur Environnementale).

L'entreprise travaille aussi sur le développement des filières fruitières françaises et [participe à la refruitalisation des vergers français](#). 10 hectares de poires william ont été récemment plantés dans les Alpes-de-Haute-Provence. La société drômoise a également signé un nouveau partenariat avec une coopérative du Gard afin de développer une filière de pêches françaises. Il sera d'ailleurs possible de découvrir la nouvelle compote pomme-pêche 100% française dès ce mois d'avril.

Réduire l'impact environnemental

Le deuxième objectif établi par Charles & Alice est la meilleure maîtrise de ses impacts pour préserver au mieux l'environnement et les territoires. L'entreprise s'est donc fixée plusieurs buts à atteindre d'ici à 2027 tels que :

- Réduction de la consommation en eau de 80% (une consommation déjà réduite d'un quart en 20 ans)
- 40% d'[énergie renouvelable](#) grâce à des panneaux solaires notamment
- 98% de déchets valorisés par la méthanisation (Charles & Alice travaille avec une entreprise de l'Isle-sur-la-Sorgue) et par l'alimentation animale
- 100% de recyclage

L'entreprise travaille déjà avec application sur tous ces objectifs, et depuis quelques années, elle essaye aussi d'optimiser le taux de remplissage de camion afin de réduire son impact sur les routes. Pour un client de la grande distribution, l'entreprise a déjà réussi à diminuer de 600 camions sa flotte totale sur une année, ce qui représente environ 50% de flux routier en moins. De plus, pour ses trajets entre les sites drômois et vauclusiens, Charles & Alice privilégie le biocarburant.

Ecrit par le 2 juin 2026

Bien vivre ensemble

Le troisième et dernier objectif fixé par l'entreprise œuvre pour le bien-vivre ensemble, avec les collaborateurs, les partenaires et les clients. Cet objectif se traduit dans un premier temps par l'action '[Les joyeux mots](#)' qui a pour but de créer du lien entre les générations. Créée en 2019, cette opération est aujourd'hui devenue nationale. Les écoliers écrivent un message ou font un dessin qui sont ensuite apposés sur les pots de compote envoyés aux maisons de retraite. L'année 2023 a comptabilisé 95 000 envois de ces attentions. Désormais, les collaborateurs de Charles & Alice sont impliqués. Neuf animations salariés/séniors ont été organisées depuis le début de l'année.

Ces objectifs sociaux et environnementaux sont aussi un bon moyen de mobiliser les collaborateurs. C'est pour cela que derrière le statut de société à mission, Charles & Alice a développé le slogan « Bonjour demain » en interne. « Demain, on pourra faire mieux qu'aujourd'hui, conclut Thierry Goubault. On souhaite regarder l'avenir avec enthousiasme. »



©Vanessa Arnal

Préfecture de Vaucluse, Elévation de la posture Vigipirate à Urgence attentat



Suite à l'attentat de Moscou du 22 mars 2024 revendiqué par l'organisation Etat islamique et aux menaces terroristes pesant sur la France, le Président de la République a réuni, le 24 mars, un Conseil de défense et de Sécurité nationale lors duquel il a été décidé de rehausser le plan Vigipirate à son niveau le plus élevé 'Urgence attentat' sur l'ensemble du territoire national.

Ces mesures ont été édictées par le Préfet de Vaucluse, Thierry Suquet, à destination des élus comme les maires, présidents d'EPCI (Etablissements publics de coopération intercommunale),

Ecrit par le 2 juin 2026

à l'Association des maires de Vaucluse, à la présidente du Conseil départemental, aux représentants des Chambres consulaires, au Président de l'Union des métiers et des industries de l'Hôtellerie, au directeur du Syndicat départemental de l'Hôtellerie de plein air, aux directeurs des centres commerciaux, aux exploitants d'établissements recevant du public, des représentants des cultes ;

des Hauts fonctionnaires : Les sous-préfets de Carpentras, le Directeur interdépartemental de la Police Nationale de Vaucluse, le Colonel commandant le groupement de Gendarmerie de Vaucluse, le Directeur du Service départemental d'incendie de secours de Vaucluse ; le Général commandant la Délégation militaire départementale ; le Directeur départemental des Finances publiques ; les Directeurs de l'Unité départementale de l'architecture et du patrimoine ; de la Délégation départementale de l'Agence régionale de santé (ARS) ; des Territoires, de la Protection des populations ; le Chef d'unité Vaucluse-Arles de la Direction régionale de l'environnement de l'aménagement et du logement ; de l'emploi, du travail et des solidarités ; de L'Education nationale ; de l'Université d'Avignon ; de l'Aéroport d'Avignon-Caumont.

Les mesures spécifiques

sont maintenues sur les lieux éducatifs avec un effort particulier porté sur les événements et bâtiments culturels et culturels, notamment lors de cette fin de semaine.

Une attention particulière sera portée aux événements,

manifestations publiques rassemblant un grand nombre de personnes ainsi qu'aux abords des établissements scolaires, d'enseignement supérieur et de recherche et des établissements de santé, médico-sociaux et sociaux.

Les contrôles des accès doivent être maintenus aux établissements recevant du public :

les dispositifs doivent privilégier une surveillance dynamique des espaces, la détection de comportements anormaux et le recours à la vidéo-surveillance ainsi qu'aux espaces touristiques culturels et de loisirs. L'effort de contrôle systématique à leur accès doit-être maintenu ainsi qu'aux abords des lieux de culte, toujours notamment en cette fin de semaine

Face aux menaces cyber toujours présentes

et en prévision d'un éventuel incident, il est nécessaire de s'appuyer sur un annuaire de crise à jour afin de mobiliser le personnel susceptible de traiter l'incident.

Sensibiliser l'ensemble des personnels

Dans ce contexte, le préfet de Vaucluse, demande de sensibiliser l'ensemble des personnels à ces questions de sécurité, d'observer la plus grande vigilance et, en cas de situation anormale, de prévenir immédiatement les forces de police via l'appel d'urgence 17.

La plateforme Vigipirate créée par le Secrétariat général de la Défense et de la Sécurité nationale est téléchargeable [ici](#).

Veillez également à apposer sur les portes d'accès, le logo correspondant à la posture 'urgence attentat' téléchargeable [ici](#).

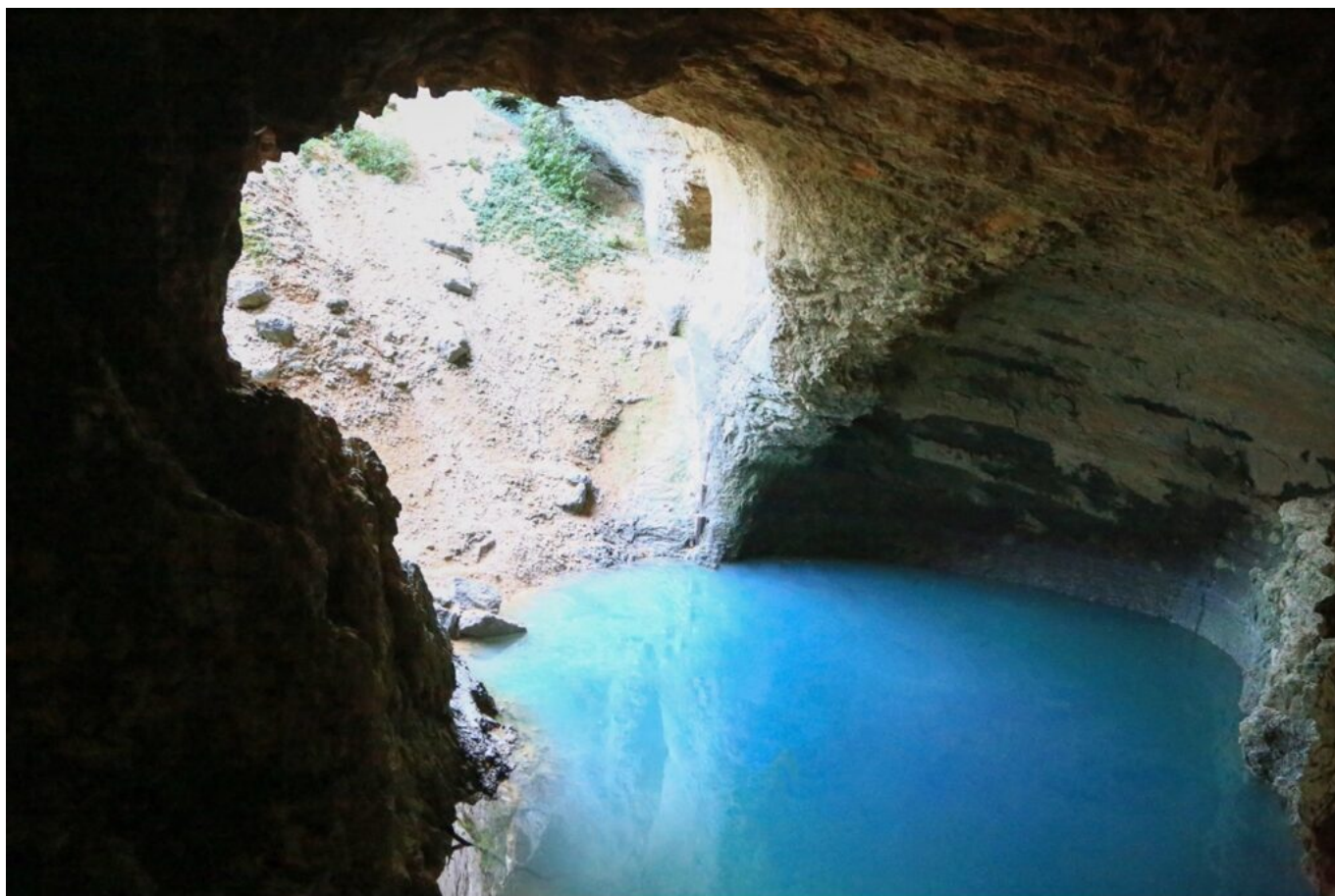
Ecrit par le 2 juin 2026

Les services de la Préfecture se tiennent à la disposition pour toutes les questions en liaison avec changement de posture : Pref-defense-protection-civile@vaucluse.gouv.fr

MH



Fontaine-de-Vaucluse : l'accès au gouffre est interdit



En raison d'un fort risque de chutes de pierres et de blocs depuis les falaises qui surplombent la résurgence de Fontaine-de-Vaucluse, le Département de Vaucluse et la commune ont décidé de reculer la barrière du gouffre. L'accès final à ce dernier et au pied de la falaise est

Ecrit par le 2 juin 2026

dorénavant fermé, pour une durée indéterminée.

Chaque année, se sont 800 000 visiteurs qui se pressent au bout du chemin piétonnier qui mène au gouffre de Fontaine-de-Vaucluse. Si ce mois de mars semble idéal pour se promener au sein de la commune et aller admirer le gouffre qui a bien profité des intempéries de ces dernières semaines, le Département de Vaucluse, qui est gestionnaire du cheminement piéton qui mène jusqu'au gouffre, a décidé de fermer son accès final pour des raisons de sécurité.

Depuis les années 2000, plusieurs interventions de sécurisation du site ont été mises en œuvre, notamment sur l'éperon rocheux dit « pain de sucre » et à proximité de la grande falaise. Une fermeture provisoire du chemin d'accès avait été mise en place par le Département en décembre 2017 et des travaux de sécurisation des parties rocheuses avaient été réalisés au printemps 2018. Une nouvelle fois, le Département se voit dans l'obligation de fermer l'accès au gouffre en raison d'un fort risque de chutes de pierres et de blocs depuis les falaises.

Ainsi, la zone accessible au public a été réduite et la barrière de sécurité reculée afin de garantir la sécurité de tous, et ce, pour une durée indéterminée. Il est toujours possible d'emprunter le chemin piéton jusqu'à la nouvelle barrière et de profiter de la résurgence de la Sorgue et de son environnement privilégié.

Ecrit par le 2 juin 2026



Cavaillon : un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi

Ecrit par le 2 juin 2026



Le 18 mars dernier, un restaurant éphémère où les demandeurs d'emploi sont devenus cuisiniers et serveurs le temps d'une demi-journée, a pris place dans l'enceinte du [Lycée des Métiers Alexandre Dumas](#) à Cavailon. Cet événement, initié par [France Travail](#), la [Mission locale du Luberon, du Pays des Sorgues et des Monts du Vaucluse](#), [Cap Emploi 84](#), le [Greta-CFA Vaucluse](#) et la [DEETS](#), a été l'occasion de présenter le recrutement de façon innovante.

L'occasion pour dix demandeurs d'emploi, démontrant une appétence pour la restauration, de faire leur preuves en montrant leurs compétences et leur savoir-être au formateur du Greta-CFA qui était présent pour les encadrer durant la réalisation des mets et le service en salle. Plusieurs représentants d'entreprises étaient invités pour déceler de nouveaux talents. L'après-midi, ils ont pu rencontrer des professionnels du secteur et des recruteurs et échanger avec eux sur leur perception de l'expérience et sur les opportunités d'emploi.

Le projet, parrainé par Clément Charlier, vice champion du monde des traiteurs, a plusieurs objectifs :

- Orienter vers les métiers de l'Hôtellerie, Restauration et Tourisme en proposant une expérience concrète.
- Faciliter le recrutement pour les entreprises locales, en particulier sur les postes de cuisinier et de serveur.

Ecrit par le 2 juin 2026

-Répondre aux besoins saisonniers des entreprises tout en envisageant des formations complémentaires et adaptées.



Ecrit par le 2 juin 2026



DR

Ecrit par le 2 juin 2026

L'ESAR, une Ecole est née, pour les meilleurs et pour le rire



L'École Supérieure des Arts du rire (ESAR), voulue par [Frédéric](#) et [Mélanie Biessy](#) et rêvée par [Jérémy Ferrari](#) ouvrira ses portes en septembre 2024 dans les locaux de la Scala Provence.

« L'Humour est un Art à part entière qui prend tout naturellement sa place dans le projet Scala initié en 2018, date de l'ouverture de la Scala Paris, nous déclare en ouverture le directeur Frédéric Biessy. Si le projet 'lieu de formation' a toujours été présent dans le projet Scala, je n'avais pas encore rencontré la bonne personne en l'occurrence le futur directeur artistique de cette école : l'humoriste Jérémy Ferrari qui coche toutes les cases et qui s'intéresse à la transmission entre artistes. Je ne voulais pas faire une école de plus. Cette école devait être utile, accessible à tous, diplômante et professionnelle. » C'est le sens de la venue de [Geneviève Meley-Othoniel](#), conseillère artistique, formatrice et enseignante universitaire, pour compléter ce triumvirat.

Écrit par le 2 juin 2026

Une école unique en France qui croise formation initiale et formation continue

C'est ce qui a séduit Geneviève Meley-Othoniel, qui reprend exceptionnellement du service en tant que directrice générale - elle était jusqu'en septembre 2020 conseillère scientifique au Haut-conseil de l'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur - et qui a été enthousiasmée par cette singularité : une école où on confond le milieu de la formation initiale et de la formation continue, bref, un croisement des publics, et ce dans un théâtre ! Elle vise une vraie reconnaissance de cette école par la création du Diplôme professionnel d'artiste-humoriste. L'inscription dans le cursus universitaire master/doctorat car la création est aussi un acte de recherche. La recherche de bourses pour les plus démunis est prévue (une dizaine sur une promo de 52).

Pour faire partie des 52 élèves choisis pour intégrer la première promotion de l'ESAR, une sélection en 3 étapes qui se veut à la fois exigeante et souple

Exigeante car il s'agira d'attester dans son CV d'une pratique artistique en théâtre et humour mais souple car tout est possible si on prouve sa motivation et détermination.

Et il en faudra de la détermination : si on est pré-sélectionné sur CV, il faudra adresser une vidéo d'un numéro d'humour pour la scène, dont le candidat est l'auteur et l'interprète, d'une durée de 5 minutes. A l'issue du visionnage, 70 candidats seront retenus par Jérôme Ferrari pour participer à un stage de 2 jours à l'issue duquel un jury d'admission retiendra les 52 heureux élus. Pas de limite d'âge, dérogations possibles, aménagement spécifiques des admis en situation d' handicap. On ne s'interdit rien dans la sélection : tel est le leitmotiv de Jérôme Ferrari qui évoque souvent son absence de diplôme malgré son succès d'humoriste et de producteur à la carrière internationale.

Personne ne sortira de cette école sans être prêt à jouer tout en ayant trouvé sa propre personnalité artistique

Et pour cela une formation en 2 ans : 30h par semaine d'enseignement la première année sur le site de la Scala Avignon, 15 heures la deuxième année à La Scala Paris avec un dispositif d'insertion professionnelle reposant sur des représentations publiques des travaux à raison de 3h hebdomadaires. Pas de formatage mais un enseignement de qualité, complet : du théâtre, de l'impro, de la rhétorique, de l'écriture, du sport, des masterclass mensuelles, des scènes ouvertes à la Scala pour tester les sketches, une équipe de 6 professeurs permanents passionnés qui interviendront régulièrement 2 jours par semaine, de nombreux intervenants professionnels de l'humour.

Au-delà de la direction artistique portée par Jérôme Ferrari, la transmission des enseignements est assurée par des artistes ou des acteurs du monde universitaire

Notamment Greg Romano (écriture), Jacky Matte (improvisation), Jean-Christophe Pare (jeu corporel), Émilie Weiss (théâtre), etc. Des personnalités présentant une carrière ou des travaux faisant autorité sont sollicitées, notamment Cynthia Fleury, Arnaud Tsamere, Vincent Dedienne, etc.

Les inscriptions sont ouvertes

Écrit par le 2 juin 2026

La clôture des inscriptions est fixée au 14 avril 2024 dernier délai.

Tout dossier incomplet ne sera pas traité. Le dossier de candidature est à adresser par mail à contact@lascalas-esar.fr

Dossier à télécharger sur le site <https://lascalas-esar.fr>

Rentrée de la promotion 2024/2026 :

- À Avignon, du 30 septembre 2024 au 20 juin 2025
- À Paris, du 29 septembre 2025 au 19 juin 2026

Grâce à McCormick, 'Ducros' pimente notre cuisine et 'Vahiné' parfume nos desserts



Écrit par le 2 juin 2026

C'est un vrai tour du monde des saveurs que nous propose [McCormick](#) : sel de l'Himalaya, poivre de Sichuan, piment de Cayenne et d'Espelette, safran de Grèce, vanille Bourbon grand cru de Madagascar... Même si, plus près de chez nous, existent aussi les AOP (appellation d'origine protégée) Herbes de Provence et Sel de Camargue, Label Rouge.

Et c'est le Vaucluse qui abrite tous les sites d'importation, traitement, conditionnement et expédition de McCormick de France. Une saga qui a débuté en 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros en Drôme Provençale, à Buis-les-Baronnies. Un négoce d'herbes en vrac. Ont suivi le fameux slogan « Ducros se décarcasse » en 1975, l'entrée dans le groupe Eridania-Beghin-Say en 1992, et l'arrivée chez le géant américain McCormick en 2000.

Il y a pile 20 ans, en 2004, le siège flambant-neuf du groupe sortait de terre grâce à [GSE](#) à Agroparc, au milieu de pieds de lavandes et de bébés oliviers qui aujourd'hui donnent de l'ombre. A Carpentras sont traitées des tonnes de marchandises en provenance du monde entier et acheminés du port de Marseille par containers. Elles passent par des tours de débactérisation, d'élimination de pierres, brindilles et insectes, analysées, puis broyées, stérilisées, lyophilisées et ensachées. A Montoux sont conditionnés les poivres et épices dont 40% sont exportés et 60% vendus en France. Des lignes qui fonctionnent 24h/24, sortent 25 millions de moulins à poivre par an, expédiés au Japon comme en Chine. C'est aussi là qu'est installée Vahiné, l'aide aux gâteaux et pâtisseries ainsi que la logistique avec la noria de camions qui acheminent les produits par palettes partout dans l'Hexagone.

La passion du goût

« La passion du goût », c'est ce qui caractérise la philosophie de [Ducros](#) comme de [Vahiné](#) avec environ 600 références. [Arnaud Ronssin](#), le jeune directeur général de McCormick France insiste : « Nous avons un lien intime avec les agriculteurs qui nous vendent leurs épices, nous signons avec eux des contrats d'achats et nous leur garantissons des débouchés, mais nous avons aussi retiré des produits qui contenaient des pesticides. Notre laboratoire organoleptique de Carpentras passe au crible 10 000 échantillons par an, chacun des 290 millions de flacons, sachets ou moulins qui sort de chez nous porte un numéro qui le rend traçable. C'est dire le niveau de sécurité alimentaire. »

Il compare son travail à celui d'un vigneron : « Comme les cépages d'un vin, nous assemblons des produits d'origine différente, du Vietnam à l'Amérique du Sud, de récoltes différentes, mais nous devons proposer un mix qui a le même goût, comme le ferait un maître de chai, tout est maîtrisé, les huiles essentielles sont encapsulées ».

Investir pour innover

Avec environ 600 salariés sur les quatre sites vauclusiens, McCormick innove constamment, sublime les saveurs. Et propose un éventail infini d'herbes, épices, plantes, poudres et saveurs. Ail, basilic, échalotte, menthe, persil, curry, cumin, garam masala, gingembre, estragon, fenouil, cannelle, laurier, thym, aneth, coriandre, curcuma, paprika, baies roses, mais aussi huile de sésame ou de coco. Des sachets plus ou moins épicés pour cuisine thaï, mexicaine, espagnole, marocaine, libanaise, japonaise ou chinoise, barbecue ou wok. Vahiné n'est pas en reste, avec des noisettes, cerneaux de noix, amandes entières,

Ecrit par le 2 juin 2026

effilées ou en poudre, pralines, abricots secs, pruneaux, dattes, vermicelles arc-en-ciel, sauces caramel, café, fraise, pistache, chocolat ou fruits rouges, levures, nappages, gélifiants, du sucre vanillé, de la cannelle et des marshmallows...

Les investissements ne cessent jamais. En 2013, pour les 50 ans de Ducros, déjà 85M€ avaient été engloutis en Vaucluse, dans la création du siège avignonnais et la modernisation des installations à Carpentras et Monteux, la robotisation des tâches répétitives de tri et de conditionnement, la construction d'énormes tours de broyage, l'installation du laboratoire d'analyses. « Actuellement, nous investissons entre 4 et 6M€ annuels, pour rénover les machines, rendre les lignes plus performantes car la main d'œuvre en France est 50% plus chère qu'en Pologne, par exemple, donc nous devons être hyper-productifs avec des robots pour compenser », explique Arnaud Ronssin.



©McCormick

Des produits vendus en France et ailleurs

Le Directeur Général France évoque un axe fort de progression du groupe McCormick : l'export. « En Europe, Pologne, Angleterre, Italie, Espagne, Portugal, Bénélux, Suisse, Afrique. Mais c'est en France qu'on trouve le plus nos produits, à hauteur de 55%. Avec le Covid et le confinement, les Français ont

Ecrit par le 2 juin 2026

cuisiné et fait leurs gâteaux à la maison, +3 points de croissance. Nous avons gardé cette dynamique forte après, surtout avec Vahiné. Du coup, nous lançons en juin des ferments lactiques pour faire ses propres yaourts nature ou aromatisés, mais aussi un sachet de préparation '3 en 1' pour gâteaux avec pépites de chocolat, levure et farine, également pour galettes à la frangipane. Autre nouveauté : le trio cookies-muffins-brownies, fabriqués, grâce à une nouvelle machine qui sera installée à Carpentras en avril. »

Ecrit par le 2 juin 2026



Ecrit par le 2 juin 2026



Ecrit par le 2 juin 2026



Coup de jeune pour Ducros et Vahiné

L'image de Ducros, le Provençal dodu à moustache des années 70 a un peu vieilli. Du coup, pour mettre

Ecrit par le 2 juin 2026

en valeur le côté recherche, développement et innovation de Ducros et Vahiné au XXIème siècle, on retrouve sur le site de McCormick un jeune chef colombien, influenceur 3.0 qui s'est fait remarquer chez Top Chef, sait parler aux jeunes et leur donne envie de passer aux fourneaux avec des recettes vegan, des nouilles de riz ou des poissons à la plancha.

Exemple de recette proposée par Juan Arbelaez pour Ducros.

Une entreprise consciente des enjeux environnementaux

Autre préoccupation majeure du groupe : la RSE (responsabilité sociale environnementale) avec un triple objectif : réduire de 20% l'empreinte carbone et la consommation en eau et de 25% les emballages, ce qui n'est pas une sinécure quand on exporte dans 40 pays de la planète. « L'énergie la plus verte est celle qu'on ne consomme pas, martèle le Directeur Général France. Même depuis longtemps nous avons banni les OGM et le bisphénol, implanté des panneaux solaires, nous ciblons chaque jour ce que nous pouvons encore réduire. Nous achetons une énergie décarbonée, mais évidemment, elle est plus chère. »

Des produits bons et appréciés

Avec une direction basée aux Etats-Unis, on peut se demander comment les recettes proposées en Provence peuvent être appréciées Outre-Atlantique. Arnaud Ronssin a la réponse : « En février, le Pôle d'Expertise de McCormick est venu des USA à Carpentras où un chef a proposé 11 plats à base de truffe. Avec cette démonstration magistrale, ils ont compris qu'ici, on a de bons produits et on sait maîtriser les saveurs. Ils peuvent nous faire confiance ! »

D'ailleurs le chiffre d'affaires le prouve : il s'affiche à 230M€ en France malgré la crise et l'inflation, soit une progression de + 5 %.