



AGROALIMENTAIRE SUD

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

# PRESS BOOK

# 2023

Contact Presse :  
Cyril BERTRAND

Cité de l'Alimentation  
Rue Pierre Bayle - BP 11 548  
84916 Avignon cedex 9 / France

Tél : 04 90 31 55 08

Fax : 04 90 31 55 10

Email : [critt@critt-iaa-paca.com](mailto:critt@critt-iaa-paca.com)

Site : [www.critt-iaa-paca.com](http://www.critt-iaa-paca.com)

# SOMMAIRE

## **Environnement et Développement Durable**

Le RMT Actia Écofluides présente une vidéo sur le Séchage par vapeur d'eau surchauffée .....	page 3
Lancement du projet ANR Supershield .....	page 4
Emballage et Conditionnement - Un outil pédagogique pour optimiser les emballages des produits biologiques et les rendre plus vertueux, créé par les RMT Actia TransfoBio et RMT Actia ProPack Food .....	page 5

## **R&D et marketing**

Elle murmure à l'oreille des abeilles pour ses élixirs .....	page 8
--	--------

## **Qualité des produits**

Bilan des actions de communication du réseau ACTIA en 2022 .....	page 9
Colloque Actia sur les Référentiels de sécurité des aliments et des emballages.....	page 10

## **Transversal**

Bureaux collaboratifs pour l'agroalimentaire .....	page 11
De nouveaux services pour l'alimentation de demain .....	page 12
Le réseau Food'in Paca bientôt implanté .....	page 15
Le réseau Food'In Paca dévoile le futur bâtiment totem de l'industrie agroalimentaire .....	page 16
Demain, le Grand Avignon capitale de la formation pour les filières agricole et agroalimentaire .....	page 19
Le réseau Food'In développe la formation pour une alimentation durable .....	page 20
Agroparc là où tout a commencé.....	page 22

**Article : Le RMT Actia Écofluides présente une vidéo sur le Séchage par vapeur d'eau surchauffée (VES)**

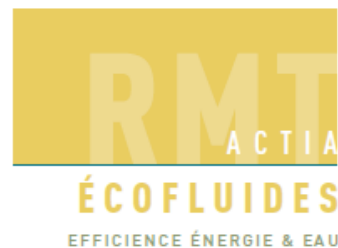
**Media : Actialités, la newsletter de l'ACTIA**

**Date : février 2023**

**Lien : <https://www.actia-asso.eu/wp-content/uploads/Actialites-33-fevrier-2023.pdf>**

3

## LE RMT ACTIA ÉCOFLUIDES PRÉSENTE UNE VIDÉO SUR LE SÉCHAGE PAR VAPEUR D'EAU SURCHAUFFÉE (VES)



Des partenaires du RMT ont réalisé une vidéo expliquant le principe et les avantages du séchage par VES en industrie agro-alimentaire. Ce procédé de déshydratation repose sur l'utilisation de la vapeur d'eau surchauffée comme fluide sécheur. Il offre à l'industriel de multiples avantages : suppression de la pollution atmosphérique, amélioration de la qualité des produits et, selon le système mis en place, forte réduction des consommations énergétiques.

Contacts : [yvan.deloche@critt-iaa-paca.com](mailto:yvan.deloche@critt-iaa-paca.com)

& Marie-Pierre Labau, [mplabau@ctcpa.org](mailto:mplabau@ctcpa.org)

## Article : Lancement du projet ANR Supershield : évaluation et optimisation du superchilling ou ultra-réfrigération, par des technologies innovantes

Media : Actialités, la newsletter de l'ACTIA

Date : juin 2023

Lien : <https://www.actia-asso.eu/wp-content/uploads/Actialites-34-juin-2023.pdf>

### LANCEMENT DU PROJET ANR SUPERSHIELD : ÉVALUATION ET OPTIMISATION DU *SUPERCHILLING* OU ULTRA-RÉFRIGÉRATION, PAR DES TECHNOLOGIES INNOVANTES

La technologie du *superchilling* a un potentiel considérable : fournir un produit frais de haute qualité et d'une durée de conservation plus longue que celle des aliments réfrigérés. La température du produit doit être maintenue à environ 1 °C en dessous de la température de congélation commençante. La quantité de glace doit alors être contrôlée avec précision afin de maintenir une teneur en glace autour de 30 %.



Ce projet, financé par l'ANR, a été initié au sein du RMT Actia Écofluides et regroupe Inrae (Frise, Micalis), Oniris (Gepea), Ifip, le Critt Agroalimentaire Sud, le Pôle Cristal et IMT-Atlantique.



#### LES OBJECTIFS

- contrôler la teneur en glace tout au long de la chaîne du froid à l'aide de capteurs et équipements adaptés;
- évaluer le potentiel de cette technologie pour préserver les aliments de la croissance de *Listeria monocytogenes*;
- analyser les impacts énergétiques et environnementaux du *superchilling*.

Les résultats de ce projet aideront les acteurs de la filière agro-alimentaire et les responsables politiques dans leurs prises de décision concernant cette technologie, qui commence à avoir une existence légale en Europe. Contact : [yvan.deloche@critt-iaa-paca.com](mailto:yvan.deloche@critt-iaa-paca.com)

# Article : Emballage et Conditionnement - Un outil pédagogique pour optimiser les emballages des produits biologiques et les rendre plus vertueux, créé par les RMT Actia TransfoBio et RMT Actia ProPack Food

Media: Revue IAA

Date : Novembre – Décembre 2023

Lien : Non disponible

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

DOSSIER

## Un outil pédagogique pour optimiser les emballages des produits biologiques et les rendre plus vertueux, créé par les RMT Actia TransfoBio et RMT Actia ProPack Food

Audrey LESTURGEON et Estelle MARIN,  
CRITT AGROALIMENTAIRE SUD

Pour aider les entreprises agroalimentaires Bio, le RMT Actia TransfoBio en partenariat avec le RMT Actia ProPack Food, a décidé de travailler à la création d'un outil d'informations techniques et méthodologiques sur les emballages, pour faciliter le choix des emballages des produits Bio, en vue d'une amélioration continue de leurs pratiques.

Cet outil, constitué d'un ensemble de fiches destinées aux PME agroalimentaires ainsi qu'aux étudiants et enseignants de lycées techniques/BTS/DUT, permet d'introduire des notions clés, complémentaires aux fiches éditées par le RMT Actia ProPack Food téléchargeable sur leur site internet. Ces fiches seront publiées sur le site du RMT Actia TransfoBio en 2024.

Mots-clés : emballage, produits biologiques, outil pratique, réduction, réemploi, recyclage

### ABSTRACT

To help organic agri-food companies, the RMT Actia TransfoBio in partnership with the RMT Actia ProPack Food, decided to work on the creation of a technical and methodological information tool on packaging, to facilitate the choice of packaging for organic products, with a view to continuous improvement practices.

This tool, made up of a set of sheets intended for SMEs in the food industry as well as students and teachers of technical high schools / BTS / DUT, makes it possible to introduce key concepts, complementary to the sheets published by the RMT Actia ProPack Food downloadable from their website. These sheets will be published on the RMT Actia TransfoBio website in 2024.

### LE RMT ACTIA TRANSFOBIO, UN LIEU DE SYNERGIE ET D'ÉCHANGE D'EXPERTISE SUR LA TRANSFORMATION DE PRODUITS TRANSFORMÉS BIOLOGIQUES

Le RMT<sup>[a]</sup> Actia TransfoBio [1], animé par le Critt<sup>[b]</sup> agroalimentaire Sud et l'Itab<sup>[c]</sup> et sous la coordination de l'Actia (le réseau français des instituts techniques de l'agro-alimentaire), est un groupe national d'experts sur la transformation des produits Bio. Il rassemble une vingtaine de partenaires issus de centres techniques, de centres de recherche & de formation et de fédérations professionnelles autour des produits Bio transformés. Il est également connecté à des réseaux de recherche et projets européens.

Par la mise en commun de compétences et de moyens techniques, le RMT Actia TransfoBio apporte des solutions concrètes aux entreprises, aux consommateurs, et aux pouvoirs publics sur l'évaluation et l'optimisation des qualités des produits Bio transformés. L'objectif est d'accompagner la mutation du marché, notamment en travaillant sur la formulation des produits Bio, les bonnes pratiques de procédés de transformation ainsi que l'optimisation du choix des emballages, et ceci en accord avec les perceptions des consommateurs. Ce réseau national a également

pour mission d'apporter des arguments pour contribuer à l'évolution de la réglementation Bio, et de concevoir des projets de recherche visant à lever les freins identifiés à la transformation de produits Bio. Mais son rôle principal consiste à élaborer des outils et méthodes qui permettront aux entreprises d'améliorer les qualités des produits biologiques. La notion de « qualité » est à appréhender comme un critère global comprenant les dimensions nutritionnelles, sanitaires, sensorielles, environnementales, sociales et économiques.

Entre 2020 et 2024, le programme du RMT Actia TransfoBio est organisé en quatre volets :

1. La caractérisation des facteurs impactant les qualités des produits Bio transformés (matières premières, formulation, procédés, emballages, ...) et la construction d'une démarche d'évaluation des pratiques en Bio ;
2. L'optimisation des qualités des produits Bio transformés en identifiant les axes de progrès ou de maintien de leurs qualités initiales, en déployant des outils d'évaluation et d'amélioration de ces qualités ;
3. L'apport de réponses aux attentes du marché en termes de produits Bio transformés en analysant les perceptions et les attitudes des consommateurs face à la transformation des produits biologiques et en analysant le changement d'échelle de la Bio pour sensibiliser les entreprises aux risques et opportunités ;
4. La valorisation des résultats de ce RMT en publiant des guides techniques, des outils de formation ou encore des outils pratiques pour guider les acteurs de la transformation Bio (entreprises, fournisseurs, chercheurs et ingénieurs, étudiants, ...) dans leurs choix et leurs stratégies.

### LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT : DES PILIERS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les produits issus de l'agriculture biologique, encadrés notamment par le règlement cadre (UE) n° 2018 / 848 [2], ne sont pas soumis à des exigences réglementaires particulières. Ils doivent respecter les mêmes règles que les produits conventionnels.

Néanmoins, l'agriculture biologique est un système de gestion durable, construite sur des principes et objectifs qui visent à s'adapter aux attentes des consommateurs tout en gardant ses valeurs et principes d'origine. La santé et l'environnement font partie de ses piliers.

L'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) met la santé et l'écologie au cœur des quatre grands principes qui servent à inspirer le mouvement Biologique dans toute sa diversité au niveau international [3]. Au niveau européen, le règlement cadre sur le Bio précédemment cité le confirme dans ses articles 4 et 5 relatifs aux objectifs et principes de la production biologique. Il est noté par exemple que l'agriculture biologique doit « contribuer à la protection de l'environnement et du climat », « apporter une contribution notable à un environnement non toxique » ou encore utiliser des « procédés qui ne nuisent pas à l'environnement et à la santé humaine et en utilisant de manière responsable l'énergie et des ressources naturelles ».

### DES ATTENTES DE PLUS EN PLUS FORTES DE LA PART DES CONSOMMATEURS

Globalement, les consommateurs souhaitent des emballages de plus en plus vertueux et respectueux de l'environnement : recyclables, recyclés et biodégradables [4]. Certains matériaux ont une plus mauvaise image (plastique, métal) que d'autres (papier, carton, verre) [4] [5]. Le vrac, la réutilisation et le réemploi des emballages vont sans doute prendre une place plus importante à l'avenir pour les produits Bio. En 2022, 53 % des consommateurs déclarent éviter d'acheter des produits sur-emballés et privilégier le vrac [6]. De plus, d'après le baromètre 2021 de l'Agence Bio / CSA [7], parmi les consommateurs Bio, plus d'un quart serait gêné par les emballages plastiques sur les produits Bio et susceptibles d'acheter un produit conventionnel sans emballage plastique, plutôt qu'un produit Bio avec emballage plastique.



Néanmoins, les habitudes alimentaires ont été quelque peu modifiées ces derniers temps. D'après le dernier baromètre de l'Agence Bio, on apprend qu'en 2022, la part des consommateurs ayant réduit l'utilisation des plastiques et emballages diminue dans leurs achats (26 % versus 35 % en 2021).

### LES EMBALLAGES : UN DES LEVIERS D'OPTIMISATION DES QUALITÉS DES PRODUITS BIO

De fortes mutations s'enclenchent dans le secteur de l'emballage au niveau réglementaire (loi Agec [8], stratégie 3R [9] et décret 3R [10]...), imposant une réflexion de fond sur la conception des

emballages et leur devenir. Les entreprises agro-alimentaires sont alors amenées à travailler sur l'éco-conception de leurs produits, afin de répondre non seulement aux réglementations en vigueur, mais également aux attentes mouvantes des consommateurs. Il est donc important de faire un cahier des charges fonctionnel pour chaque nouvel emballage avant de lancer des nouveaux produits sur le marché. Le juste nécessaire est à l'ordre du jour, passant par la réduction à la source, la réutilisation, la recyclabilité et la valorisation en fin de vie.

A l'aide du Synabio<sup>[d]</sup>, les entreprises de la filière Bio ont rédigé une charte « emballages responsables », s'engageant à rechercher des emballages ayant un impact minimal sur l'ensemble de son cycle de vie, tout en assurant les fonctions essentielles de protection, de transport et de communication [11]. Il y a donc dans la filière Bio, la volonté d'être exemplaire sur les bonnes pratiques de choix et d'utilisation des emballages.

Cependant, le sujet est techniquement complexe et parfois biaisé (positivement ou négativement) par des idées reçues (ex. « tous les plastiques biosourcés sont compostables », « recycler du verre consomme trop de ressource », « les emballages recyclages sont forcément recyclés », ...). Or, il n'existe pas de solution générique répondant à tous les enjeux et à toutes les situations. La recherche du choix optimal se fait au cas par cas.

### UN OUTIL D'INFORMATION TECHNIQUE ET MÉTHODOLOGIQUE SUR LES EMBALLAGES DES PRODUITS BIO

Pour aider les entreprises agro-alimentaires, le RMT Actia TransfoBio en partenariat avec le RMT Actia ProPack Food, a décidé de travailler sur la réalisation d'un outil d'information technique et méthodologique sur les emballages, permettant de faciliter le choix « éclairé » d'emballages pour les produits Bio, dans une optique d'amélioration continue des pratiques.

Cet outil, composé d'un ensemble de fiches destinées aux industriels TPE et PME de l'agro-alimentaire ainsi qu'aux étudiants et enseignants des lycées techniques / BTS / DUT, permet d'introduire des notions clés, complémentaires aux fiches éditées par le RMT Actia ProPack Food téléchargeables sur leur site [12].

Cet outil, en cours de construction, est composé de :

- **Fiches thématiques** sur la stratégie 3R [9] et l'éco-conception : Une synthèse des obligations de la stratégie 3R (issues de la loi Agec [8]) est présentée, ainsi qu'une frise reprenant les dates clés à connaître vis-à-vis de la réglementation. Mettre en place une démarche d'éco-conception, permettant de minimiser les impacts des emballages sur l'environnement tout en assurant la conservation des aliments, est un des moyens pour répondre aux obligations de cette stratégie 3R. Ainsi, cette fiche éco-conception explique l'importance de réduire les impacts des emballages sur l'environnement dans la filière agriculture biologique, cite les guides et outils existants, et donne une liste de questions à se poser lors du choix d'un nouvel emballage ou lors de l'optimisation d'un emballage existant.
- Un résumé **des attentes des consommateurs** vis-à-vis des emballages de produits biologiques, identifiées lors d'une enquête menée par l'Itab<sup>[c]</sup> en 2022 auprès de 124 consommateurs. En se basant sur des exemples concrets de produits, l'enquête a permis d'apporter des éléments de réponses sur des questions liées par exemple aux types de matériaux souhaités pour les emballages de

produits biologiques, ou encore les attentes des consommateurs face au recyclage, au réemploi ou à l'éco-conception des emballages.

- Un ensemble de **fiches de matériaux** où les lecteurs pourront retrouver des définitions et éléments clés sur les matériaux suivants : bio-PLA<sup>[e]</sup>, amidon, dérivés cellulosiques, bio-PET<sup>[f]</sup>, bio-PE<sup>[g]</sup>, bois, métal faible teneur en carbone, aluminium, papier / carton, PE-HD<sup>[h]</sup>, PE-BD<sup>[i]</sup>, PET<sup>[j]</sup>, PP<sup>[k]</sup>, PS<sup>[l]</sup>, verre. Chacune de ces fiches est construite sur le même format, avec des données concernant la production du matériau, sa fin de vie, ses caractéristiques techniques (avec avantages et inconvénients), ou encore les points de vigilance en terme de migration. L'objectif est de pouvoir les comparer entre eux pour faire des choix éclairés, en fonction du produit, de son utilisation, et de ces qualités attendues.

- Des **explications sur des tendances actuelles** des emballages, où les lecteurs pourront retrouver des définitions et éléments clés sur les tendances suivantes, souvent floues ou mal interprétées : le vrac alimentaire, les emballages à partir de dérivés cellulosiques, les emballages biodégradables et compostables, les emballages recyclables, les emballages recyclés, les emballages réemployables, les plastiques biosourcés. Ces fiches sont également construites sur un même format comprenant pour chaque tendance : sa définition, la réglementation liée, quelques chiffres clés, des exemples d'application, et les avantages & inconvénients de cette tendance.

- Des **cas pratiques** où les lecteurs pourront retrouver des exemples de cas existants en agro-alimentaires. En collaboration avec des entreprises de transformation et avec l'appui d'étudiantes de l'Ensam<sup>[m]</sup>, des solutions alternatives d'emballages sont recherchées et étudiées. Ainsi, dans le respect du cahier des charges fonctionnel établi par l'entreprise, des ACV<sup>[n]</sup> comparatives sont réalisées entre l'emballage actuel et quelques solutions alternatives plus vertueuses.



## CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

La qualité des produits alimentaires est un sujet qui de plus en plus est considérée de façon globale. La qualité des produits ne se réduit pas (ou plus) à leur simple qualité organoleptique ou sanitaire. Les projets intègrent désormais une approche plus holistique, qui s'intéresse aux impacts nutritionnels, technologiques et surtout environnementaux. Les valeurs fondamentales de l'agriculture biologique intègrent cette notion de « qualité globale » et les consommateurs ont également des attentes de plus en plus fortes à ce niveau. Or, les emballages en sont un levier d'optimisation. C'est pourquoi, le RMT Actia TransfoBio, en partenariat avec le RMT ProPack Food, travaillent à la création d'un outil d'information technique et méthodologique sur les emballages des produits Bio,

accompagné de plusieurs cas pratiques d'emballages d'entreprises agro-alimentaires de la filière Bio. L'ensemble des fiches qui compose cet outil sera disponible courant 2024 et accessible gratuitement sur le site du RMT Actia TransfoBio [1].

[a] RMT : réseau mixte technologique

[b] CRITT : centre régional d'innovation et de transfert de technologie

[c] ITAB : institut technique de l'agriculture biologique

[d] Synabio : syndicat des entreprises du bio

[e] Bio-PLA : bio acide polylactique

[f] Bio-PET : bio polyéthylène téréphtalate

[g] Bio-PE : bio polyéthylène

[h] PE-HD : polyéthylène basse-densité

[i] PE-BD : polyéthylène haute-densité

[j] PET : polyéthylène téréphtalate

[k] PP : polypropylène

[l] PS : polystyrène

[m] Ensam : école nationale supérieure d'Arts et Métiers

[n] ACV : Analyse de cycle de vie

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

[1] Site internet du RMT Actia TransfoBio. Consultable ici : <https://transfobio.actia-asso.eu/>

[2] Commission européenne, Règlement (UE) n° 2018 / 848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, JOUE n° L 150 du 14 juin 2018, p. 1-92. Consultable ici : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02018R0848-20230221&qid=1687350058347>

[3] IFOAM, Les principes de l'agriculture biologique, 4 pages. Consultable ici : [https://www.ifoam.bio/sites/default/files/2020-05/poa\\_french\\_web.pdf](https://www.ifoam.bio/sites/default/files/2020-05/poa_french_web.pdf)

[4] Sarah Otto, Mara Strenger, Andrea Maier-Nöth, Markus Schmid (2021). "Food packaging and sustainability - Consumer perception vs. correlated scientific facts: A review" Journal of Cleaner Production, 298 126733.

[5] Meike Ketelsen, Meike Janssen, Ulrich Hamm (2020). "Consumers' response to environmentally-friendly food packaging - A systematic review". Journal of Cleaner Production 254 120123.

[6] Agence Bio / L'Obsoco, Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France, janvier 2023, 158 pages. Consultable ici : [https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2023/03/Rapport-complet\\_Barometre-Bio-Edition-2023.pdf](https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2023/03/Rapport-complet_Barometre-Bio-Edition-2023.pdf)

[7] Agence Bio / CSA, Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France, Etude n° 2100912, janvier 2022, 158 pages. Consultable ici : [https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2022/03/Barometre-de-consommation-et-de-perception-des-produits-bio-Edition-2022\\_VE.pdf](https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2022/03/Barometre-de-consommation-et-de-perception-des-produits-bio-Edition-2022_VE.pdf)

[8] Loi Agéc n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041553759/>

[9] Ministère de la transition écologique, Stratégie 3R (réduction, réemploi, recyclage) pour les emballages en plastique à usage unique, La Défense, avril 2022, 204 p. <https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Consulter%20la%20Strat%C3%A9gie%20R%20pour%20les%20emballages%20en%20plastique%20C3%A0%20usage%20unique.pdf>

[10] Le Décret 3R n° 2021-517 du 29 avril 2021 relatif aux objectifs de réduction, de réutilisation et de réemploi, et de recyclage des emballages en plastique à usage unique pour la période 2021-2025 : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043458675>

[11] Synabio, Charte des entreprises Bio sur les « emballages responsables » : Consultable ici : [https://transfobio.actia-asso.eu/wp-content/uploads/Charte-emballage-responsable\\_synabio.pdf](https://transfobio.actia-asso.eu/wp-content/uploads/Charte-emballage-responsable_synabio.pdf)

[12] Fiches du RMT Actia ProPack Food. Consultable ici : <https://rmt-propackfood.actia-asso.eu/fiches-pedagogiques.php>



Article : Elle murmure à l'oreille des abeilles pour ses élixirs

Media : La Provence

Date : 09/08/2023

Lien :

<https://www.laprovence.com/article/region/7389037856325814/vaucluse-gaelle-maheo-produit-des-elixirs-de-miel-tout-en-respectant-la-nature>

# Elle murmure à l'oreille des abeilles pour ses élixirs

**ÉCOBUTINEUSE** Gaëlle Maheo croit fermement en la puissance de l'intention. Et qu'en choyant les abeilles pour produire un miel d'excellence, vendu en pot ou encapsulé, elle contribuera à préserver l'humanité. C'est pourquoi elle a créé Prizius.

**Innovation 2/4**  
Parcours d'hommes et de femmes qui s'épanouissent dans l'entrepreneuriat et l'innovation. Pour sauver le monde, rien que ça. Prizius est l'exemple du jour.

Comme Prizius, ou précieux en breton. Telle est la raison sociale, idoine, de sa petite entreprise. "Son précieux" à elle, cependant, n'est pas un anneau gravé légendaire objet de toutes les convoitises<sup>1</sup>, mais une perle... de miel (qui sera peut-être pareillement désirée à terme).

À 27 ans, Gaëlle Maheo est une api-happy-cultrice qui nourrit l'ambitieux projet "de créer des perles à base de miel français, traçable et responsable, et différent de ce que nous avons l'habitude de consommer afin de faire (re) découvrir ce produit". En effet, en plus d'être durables, ses perles renfermeront "des miels de dégustation liquides, d'acacia -mâtiné d'hibiscus, de gingembre, de vanille..., de carotte, d'oignon, de framboise, etc. pour une explosion de saveurs en bouche, ou en remplacement du sucre dans un thé, un café ou un yaourt".

L'emploi du futur est de rigueur, car la commercialisation de ces gourmandises d'une esthétique et d'une sapidité inédites n'est prévu qu'en février, voire en mars 2024. "L'idée me trotte dans la tête depuis de nombreuses années, mais il reste à finaliser le conditionnement, autrement dit l'enveloppe de la perle. Car je ne veux pas de gélatine d'origine animale, ce serait contraire à mes valeurs, ni que la capsule colle pour éviter l'agglomération et permettre la vente en vrac dans les magasins bio", explique la sémillante inventrice.

Avec le concours du centre régional d'innovation et de transfert de technologies (Critt) agroalimentaire Sud, elle devrait trouver une solution sous peu, possiblement "inspirée des bulles d'eau distribuées pendant le marathon de Londres en 2019 pour limiter la consommation de bouteilles en plastique". Vive le printemps prochain.

Les vertus de la gelée royale Pour mieux comprendre les aspirations futures de Gaëlle Ma-



À 27 ans, Gaëlle Maheo possède sa propre entreprise et une dizaine de ruches à Entraigues. "Pour un miel de qualité premium, j'extrait à froid pour éviter les bulles d'air, je travaille à l'ancienne", dit-elle. PHOTO ERIC CATARINA

heo, un petit détour par le passé s'impose. D'abord, d'où vient cette fascination pour les butineuses zébrées? Certainement pas d'avoir suivi les trépidantes aventures de Maya l'abeille, la série éponyme ayant été diffusée à la fin des années 70 en France. Née à Orange en 1996 de parents originaires de Bretagne, la jeune entrepreneure raconte avoir "toujours été passionnée par la nature en général, les abeilles en particulier. Par la for-

**“ Je veux lancer des perles à base de miel français, traçable et responsable, et aux saveurs exquises inédites. ”**

GAËLLE MAHEO, FONDATRICE DE PRIZIUS

... bri dans la légende amérindienne du même nom, narrée par l'essayiste et figure de l'agroécologie Pierre Rabhi. Dans cette histoire, alors qu'un incendie fait rage dans la forêt, seul un petit colibri s'active en jetant des gouttes d'eau sur les flammes avec son bec, quand les autres animaux sont pétrifiés. Après un moment, le tatou s'agace et lui dit que c'est dérisoire. Le colibri lui répond alors qu'il le sait, mais qu'il fait sa part. Avec Prizius, je fais ma part. J'apporte ma pierre à l'édifice pour tenter d'améliorer notre quotidien, de le rendre durable par le biais d'une douceur à savourer."

**Une première gamme test**  
Cajoler les abeilles pour soigner l'homme et la planète. Impossible? Ridicule? Gaëlle Maheo, adepte du holisme (doctrine qui considère les phénomènes comme des totalités) comme de l'effet papillon, y croit dur comme fer. Cette détermination sans faille lui a d'ailleurs valu de brillantes études (elle est titulaire d'un master 1 en communication et d'un master 2 en management de projets innovants à l'IFC Avignon). Ainsi que la première place, en 2017, lors du Startup week-end Aix-Marseille au Technopôle de l'environnement Arbois-Méditerranée, pour son concept de "perles de miel bio haut de gamme".

Six ans plus tard, après avoir investi 56000€ (emprunts à taux zéro et bancaire confondus) elle est donc, fort logiquement, à la tête de sa propre entreprise. Et d'une dizaine de ruches au domaine Huguel (membre des Apiculteurs en Provence) à Entraigues.

"J'ai lancé Prizius en janvier dernier avec le soutien du réseau Initiative Terres de Vaucluse qui accompagne les entrepreneurs dans toutes les étapes de la création d'entreprise. Et je vends depuis le mois de juin une première gamme de miels en pot, baptisée Symphonie, pour aider à financer la recherche et le développement au Critt." Ce faisant, elle teste aussi ses produits à forte valeur ajoutée dans les épiceries fines et sur les marchés artisanaux. "Et les retours sont très bons." Benjamin JANSSENS

<sup>1</sup> Le ou regarder. Le séigneur des anneaux, de J.R.R. Tolkien.



## Sa vie, son œuvre en 5 dates clés

- **8 FÉVRIER 1996** Naissance, à Orange. "Je suis Sudiste dans l'âme, mais Bretonne de cœur, d'où le nom de ma société: Prizius, qui signifie précieux en breton."
- **17 MAI 2017** Première place au Startup week-end Aix-Marseille au Technopôle de l'environnement Arbois-Méditerranée, pour "son" concept de perles de miel bio haut de gamme. C'est à ce moment que j'ai su que je voulais développer l'idée."
- **26 JUILLET 2022** "L'essaimage! J'ai décidé du jour au lendemain de quitter mon emploi, mon confort et ma sécurité pour vivre de ma passion et lancer mon entreprise."
- **5 JUIN 2023** "L'envol! Lancement de mon site internet et de Symphonie, ma première gamme d'elixirs de miel."
- **18 MARS 2024** Lancement prévu des perles de miel, (sa) plus grande innovation. Des perles de miel en rayon!"



**Article : Bilan des actions de communication du réseau ACTIA en 2022**

**Media : ACTIA, le réseau français des instituts techniques de l'agro-alimentaire**

**Date : juin 2023**

**Lien : <https://critt-iaa-paca.com/wp-content/uploads/2024/02/Actia-Communication-bilan-2022.pdf>**

**10 NOVEMBRE 2022** AVIGNON - JOURNÉES NATURALITÉ D'INNOV'ALLIANCE - LE PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ DE LA NATURALITÉ AGRO-ALIMENTAIRE COSMÉTIQUE ARÔMES PARFUMS  
PRÉSENTATION DE L'ACTION NATURALITÉ PAR LE CRITT SUD

## Article : Colloque Actia sur les Référentiels de sécurité des aliments et des emballages

Media : Actialités

Date : 12/2023

### JEUDI 8 FÉVRIER 2024

#### COLLOQUE ACTIA SUR LES RÉFÉRENTIELS DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET DES EMBALLAGES PARIS

Le Réseau Actia Référentiels organise la troisième édition de cette journée d'informations et d'échanges destinée à tous les professionnels de l'agro-alimentaire. Au programme :

- Enjeux et évolution de la sécurité sanitaire des aliments ;
- Dangers émergents dans la filière alimentaire ;
- Gestion des risques liés à la réutilisation de l'eau, aux matériaux d'emballage ;
- Guide de gestion des alertes ;
- Outils numériques pour la sécurité des aliments et des emballages ;
- *Food safety culture*, retours d'expérience d'entreprises et d'auditeurs



Programme & inscription

Contacts : Frédéric Chevallier, [f.chevallier@crittiaa.com](mailto:f.chevallier@crittiaa.com)

& [catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)

## BUREAUX COLLABORATIFS POUR L'AGROALIMENTAIRE

**A l'heure du développement de l'intelligence collective dans le management des organisations, plusieurs structures de soutien aux entreprises régionales inventent les espaces de travail de demain et visent le BDM Or.**

Le futur bâtiment de 1 000 m<sup>2</sup> de planchers sur trois niveaux accueillera en 2024 une trentaine de collaborateurs dans différents univers qu'ils ont construits ensemble. La créativité émergeant des rencontres et des différences, les phases de conception de l'immeuble ont réuni des ateliers d'émergence collaborative composés des équipes de l'Association régionale des industries agroalimentaires (Aria), du centre de transfert de technologie (CRITT IAA) et de l'organisme régional de formation de la filière (FRIA). Ces trois structures, employant 30 salariés, sont regroupées depuis 4 ans sous la bannière Food In Provence-Alpes-Côte-d'Azur. Le bâtiment accueillera également l'Apecita, association pour l'emploi spécialisée dans les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire, forte de 6 collaborateurs.

### Modules fonctionnels

Pour répondre à son ambition de pôle d'excellence euroméditerranéen, le site accueillera sur 1 000 m<sup>2</sup> de planchers sur trois niveaux, des bureaux et plusieurs équipements au service des entreprises et de la formation. Un Fab Lab de 33 m<sup>2</sup> permettra aux équipes de tester leurs futurs

process de fabrication. Un Logistic Lab de 61 m<sup>2</sup> offrira la possibilité de parfaire ses compétences en logistique-expédition. Un Store Lab de 47 m<sup>2</sup> autorisera la réalisation d'espaces de vente expérimentaux temporaires. Un Virtual Lab de 22 m<sup>2</sup> accueillera des équipements digitaux de réalité augmentée au service de formation. Enfin, un Open Lab de 19 m<sup>2</sup> fournira un espace dédié aux ateliers d'émergence collaborative lors de démarches d'intelligence collective.

### Ateliers collaboratifs

Cyril Bertrand, directeur du CRITT, a endossé le rôle de facilitateur pour permettre l'émergence de l'ensemble des solutions de terrain. Le cabinet d'architectes d'intérieur Studio Loco d'Avignon a animé et synthétisé les résultats des ateliers. Ses équipes ont également matérialisé la volonté des collaborateurs de disposer d'un environnement propice au télétravail et aux réunions. Les locaux s'adaptent aux besoins de concentration au travail, mais aussi d'échanges des nombreux consultants des différentes structures qui passent l'essentiel de leur temps sur le terrain.

### BDM Or

Outre l'ergonomie de travail, le futur bâtiment vise « l'or », le plus haut niveau de construction éco-responsable délivré par Envirobat Bâtiment Durables Méditerranéen. Cet outil unique en France utilise, sur sa partie nord, un béton bas carbone pour opposer un mur au mistral. Le reste de l'immeuble emploie le bois, tant pour sa structure, ses planchers, que son bardage. Des matériaux biosourcés type paille de riz et laine de bois assureront l'isolation. L'ensemble des cloisons adopte la brique de terre pour son inertie thermique. Les ombrières protégeront les fenêtres du soleil estival. Des panneaux photovoltaïques en toiture assureront une production énergétique sur l'année, supérieure aux besoins, avec, pour objectif, le niveau E4C2. Les panneaux alimenteront une pompe à chaleur air-eau pour le chauffage. Des humidificateurs adiabatiques assureront le refroidissement de l'air estival entrant. Le parking offrira 17 places équipées de bornes de recharge sous des ombrières végétalisées. Citadis assure l'assistance à maîtrise d'ouvrage de ce bâtiment conçu par A+ Architecture (Montpellier). Le projet s'élève à 2,9 M€ HT soutenu pour 1,3 M€, par la Région et la communauté d'agglomération.

Emmanuel Brugyén



**Article : De nouveaux services pour l'alimentation de demain**  
**Media : En Pays Varois / L'agriculteur Provençal / Vaucluse Agricole**  
**Date : 23/06/2023**

**Lien : Non disponible**



Trois ans après s'être restructurée au sein du réseau Food'in Sud, la filière régionale de l'agroalimentaire continue d'investir pour l'alimentation de demain. Elle lance un projet inédit autour d'un nouveau bâtiment bourré d'innovations.

### FOOD'IN SUD

## De nouveaux services pour l'alimentation de demain



Le directeur du Critt, Cyril Bertrand, la directrice de l'Ifria, Florence Devemy, et le délégué général de l'Aria, Jean-Michel Salon ont présenté à Avignon, le 9 juin dernier, l'ambitieux projet du nouveau bâtiment de Food'in Paca.

**E**n région Provence-Alpes-Côte d'Azur, et particulièrement dans le département du Vaucluse, l'agroalimentaire est une filière puissante qui innove et se positionne au cœur de toutes les transitions. ADN du tissu économique régional, ce secteur s'est aussi structuré au fil des années, afin d'accompagner le mouvement d'investissements et de modernisation des entreprises.

Depuis trois ans, Food'in Paca regroupe et fait la promotion de l'offre de services proposée par le Centre régional d'innovation et de transfert de technologies agroalimentaires (Critt) et l'Institut de formation régional des industries alimentaires (Ifria), pour le volet formation. Cette réorganisation avait déjà amélioré la communication globale des structures. Avec le même territoire et les mêmes cibles, l'ensemble de l'offre de services est devenu plus lisible pour mieux répondre aux besoins des entreprises, avec des experts en interne ou en externe, un accompagnement individuel, de la formation, des actions interentreprises et du transfert d'informations. Pour gagner en efficacité, Food'in a également mutualisé les moyens, en regroupant les fichiers et les services supports des différentes entités regroupées en son sein. Constitué autour de l'Aria Sud, du Critt agroalimentaire Paca et de l'Ifria Sud – qui apportent des ser-

vices complémentaires pour répondre aux besoins et métiers du secteur –, ce réseau est au service de la performance des entreprises agroalimentaires de la région.

Mais Food'in Paca veut aller plus loin et se dote aujourd'hui d'un bâtiment totem devant abriter des outils innovants, dont la construction sera lancée en septembre prochain.

### Bien plus qu'un bâtiment

C'est sur Agroparc, à Avignon, que le réseau Food'in Paca a choisi de l'édifier. Il faut dire que la filière agroalimentaire pèse lourd dans le département, en concentrant 70 % des entreprises agroalimentaires de la région. Le secteur représenté par l'Aria, l'Association régionale de l'industrie agroalimentaire, rassemble, lui, 200 entreprises sur le millier que compte la filière régionale.

"Le projet Food'in va au-delà d'un simple projet de bâtiment. Notre ambition est de favoriser encore un peu plus les énergies, et de construire un ensemble de nouveaux services pour l'alimentation de demain, pour aider toutes les entreprises de la région à se positionner sur les marchés les plus porteurs", explique Cyril Bertrand, directeur du Critt agroalimentaire. Le lieu physique labellisé BDM (Bâtiment durable méditerranéen) niveau or du projet s'annonce exemplaire d'un point de vue environnemental. Mais ce qu'il va offrir aura particulièrement interpellé les



À retenir

### Un vaste projet pour vitaminer la formation

Lauréat d'un Appel à manifestation d'intérêt (AMI) dans le cadre de France 2030, le Grand Avignon a l'ambition de devenir la capitale de la formation pour les filières agricoles agroalimentaire. Avec près de dix millions d'euros, subventionnés, le projet retenu – intitulé 'Vitamin'a', pour 'Vision du territoire du Grand Avignon sur les métiers et formations innovantes autour de la naturalité et de l'alimentation' – vise à apporter des solutions concrètes aux entreprises de la naturalité, de l'agriculture et de l'agroalimentaire, à travers une offre complète de 26 dispositifs de formation structurés et innovants. Toute la chaîne de valeur, du producteur au consommateur, est concernée.



Même si, dans la région, "la production agricole est moins transformée qu'auparavant par les entreprises, le tissu agroalimentaire est ici fortement lié au monde agricole et la valeur 'local' a un potentiel immense", soulignait Philippe Goetzmann, expert en transformation du commerce.

## Un enfant de 'L'Agro' honoré

À l'occasion du congrès Food'in Paca, Jean-Michel Salon, délégué général de l'Association régionale de l'industrie agroalimentaire depuis 2008, s'est vu remettre les insignes de chevalier de l'ordre national du Mérite. Cette distinction vient récompenser une contribution au rayonnement de l'Aria Sud et un engagement auprès des entreprises agroalimentaires de la région. Saluant l'homme, son ouverture, son engagement, sa persévérance et sa générosité, le président du Ceser, Marc Pouzet, est aussi revenu sur le parcours professionnel d'un enfant de 'L'Agro de Montpellier', "qui défend avec ardeur et détermination les enjeux de compétitivité des industries agroalimentaires au niveau régional et national depuis de nombreuses années".



Jean-Michel Salon décoré par le président du Conseil économique, social et environnemental régional, Marc Pouzet.

industriels présents au congrès de Food'in à Avignon, le 9 juin dernier. "Le réseau Food'in est déjà unique en France dans sa composante et son activité", insiste le directeur du Critt. Le nouveau projet veut répondre à la fois à un "enjeu de cohésion et d'efficacité des équipes, mais aussi de développement, d'accompagnement, de services innovants et de formations qui accompagneront les entreprises", résume Cyril Bertrand.

### Un plateau innovant de formations

Dans ce nouvel édifice de trois niveaux qui doit s'étendre sur 1 000 m<sup>2</sup>, le Food'Lab sera le cœur du réacteur. L'idée est de développer une usine-école, dont la mission sera d'offrir une plateforme de formations dédiées aux métiers de l'agroalimentaire, de la réflexion de la conception d'un nouveau produit jusqu'au magasin de commercialisation. Aucun enjeu de l'alimentation de demain ne sera oublié avec ce nouvel outil. Au sein de cette plateforme immersive de formation et de sensibilisation, d'autres aménagements sont annoncés. Virtual Lab, Open Lab, Cook Lab ou encore Logistic Lab... comprenez un laboratoire de recherche et développement, un atelier de fabrication, un entrepôt logistique, un magasin de vente, une salle de réalité virtuelle, un espace de créativité et d'innovation, etc. Le bâtiment sera aussi ouvert aux partenaires de Food'in, le 2<sup>e</sup> étage leur étant dédié. "Se do-

ter d'un tel outil sera très enrichissant pour la formation, mais aussi l'attractivité de nos métiers, pour innover avec nos partenaires, s'adapter et suivre l'évolution des besoins. Pour les entreprises, la vraie valeur ajoutée sera l'expérience en immersion dans l'univers de l'agroalimentaire que l'on pourra leur proposer de vivre", ajoute Florence Devemy, directrice de l'Ifria Sud Paca. Le budget global du projet s'élève à 3,2 millions d'euros. Les permis de construire ont été accordés pour un bâtiment attendu à l'automne 2024.

"Nous avons déjà la chance d'avoir, sur Agroparc, une concentration d'acteurs de l'agroalimentaire et ce projet s'articule avec d'autres. Le tout s'inscrit dans une stratégie globale autour de l'entrepreneuriat, de la formation et de la recherche et développement, mais aussi de l'aménagement toujours en lien avec l'agroalimentaire", commente Antoine Kerrand, directeur général adjoint du Grand Avignon, en charge de l'aménagement et du développement. De quoi rêver à une Food Valley. Dans tous les cas, la filière de l'agroalimentaire s'emploie à faire valoir son excellence. Et même si, dans la région, "la production agricole est moins transformée qu'ailleurs par les entreprises, le tissu agroalimentaire est ici fortement lié au monde agricole, et la valeur 'local' a un potentiel immense", soulignait Philippe Goetzmann, expert en transformation du commerce. ■

**Emmanuel Delarue**

Article : Le réseau Food'in Paca bientôt implanté

Media : La Provence

Date : 12/06/2023

## Le réseau Food'In Paca bientôt implanté

Né de la collaboration des organisations professionnelles du secteur, le réseau regroupe plus de 200 entreprises et un pôle formation de l'agroalimentaire

Le congrès 2023 de l'industrie agroalimentaire régionale s'est tenu vendredi à la salle polyvalente de Montfavet. Il a été marqué par l'annonce de l'implantation, à l'automne 2024 d'un nouvel espace, dont la construction sera lancée en septembre prochain à partir de matériaux pensés écologiques, pour accueillir à Avignon les principales organisations professionnelles. Lors du congrès de ce vendredi, tous les secrets du projet de bâtiment Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur et de sa plateforme innovante de formation ont été dévoilés avant les tables rondes proposées aux nombreux invités.

### Un projet innovant

Les enjeux de ce futur bâtiment sont multiples : cohésion et efficacité des équipes en les rassemblant sur un espace collectif, l'attractivité, l'exemplarité et la visibilité pour le secteur



Florence Yziquel, Cyril Bertrand, Antoine Kerrand, Florence Devemy et Benoît Mus ont participé à une table ronde autour de l'alimentation lors du congrès 2023 de l'industrie agroalimentaire régionale à Avignon. /PHOTO J.J.

agroalimentaire régional, mais aussi son développement, en innovant et en investissant sur de nouvelles modalités de formation avec le Food'Lab.

Il sera à faible consommation énergétique avec une conception bioclimatique, de la géothermie, du photovoltaïque et des brasseurs d'air. Ses matériaux seront respectueux de l'environnement avec des murs ossature bois, ou biosourcés (fibre de bois et marmoléum). Ici, seront pensés les aliments du futur... "C'est tout à la fois in-

tégrer les ressources et leur gestion, repenser aussi l'équilibre animal et végétal et intégrer toutes les dimensions de l'alimentation", a précisé d'entrée de jeu Stéphanie Flauto, directrice régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

"Il s'agit de travailler sur les circuits courts, de réduire les importations massives de produits agricoles, souvent moins vertueux que ceux qui poussent dans les champs vauclusiens et autres importations par ba-

teaux et avions, fortement émetteurs de CO<sup>2</sup>", a ajouté Guy Moreau, vice-président du Grand Avignon, délégué à l'économie soutenable et solidaire.

J.J.

### Les dates clés

**Décembre 2022.** Obtention du permis de construire.

**Septembre 2023.** Démarrage des travaux et pose de la première pierre.

**Automne 2024.** Livraison.

**Article : Le réseau Food'In Paca dévoile le futur bâtiment totem de l'industrie agroalimentaire**

**Media : LE JOURNAL DES ENTREPRISES - LE BRIEF (EDITION REGION SUD)  
(NEWSLETTER)**

**Date : 09/06/2023**

RÉGION SUD AGROALIMENTAIRE

## **Le réseau Food'In Paca dévoile le futur bâtiment totem de l'industrie agroalimentaire**

**Par Hélène Lascols, le 08 juin 2023**

Le secteur agroalimentaire régional aura bientôt son bâtiment totem. Dévoilée par les partenaires du réseau Food'In Paca, sa construction sera lancée en septembre prochain pour une livraison à l'automne 2024. Il réunira les principales organisations professionnelles et des outils de formation innovants.



▲ Le réseau Food'In Paca lancera la construction de son bâtiment totem de l'industrie agroalimentaire régionale à la rentrée 2023. — Photo : A Plus Architecture



C'est à Avignon que le réseau Food'In Paca a choisi d'édifier le futur bâtiment totem de la filière agroalimentaire régionale. Une filière riche de plus de 1 000 établissements, qui pèse près de 8 milliards d'euros de chiffre d'affaires, exporte pour plus de 3 milliards d'euros et représente 87 000 emplois directs, indirects et induits. Ce bâtiment a été voulu par Food'in Paca, le réseau régional des organisations professionnelles du secteur agroalimentaire, que sont l'Aria Sud (Association régionale des industries agroalimentaires), le Critt (Centre régional d'innovation et de transfert de technologies) et l'Ifria (Institut de formation agroalimentaire), et qui rassemble 250 adhérents. "Ensemble, nous voulons mieux faire voir notre coopération, mais aussi renforcer notre visibilité et notre lisibilité auprès des entreprises du secteur", explique Cyril Bertrand, directeur du Critt Agroalimentaire Sud. Le bâtiment, dont la livraison est prévue pour l'automne 2024, répond à plusieurs enjeux : d'attractivité et d'exemplarité des structures et de tout le secteur agroalimentaire, de développement pour les entreprises et de sobriété.

### **Des outils de formation innovants**

Ce futur bâtiment de 1 100 m<sup>2</sup>, installé au sein de l'AgroParc d'Avignon, permettra d'héberger les 35 salariés du réseau, "qui seront regroupés sur un espace collectif". Une partie des bureaux sera aussi occupée par l'Apecita, spécialiste de l'emploi en agriculture, agroalimentaire et environnement. Un espace de 80 m<sup>2</sup> reste disponible à la location.

Les organisations profitent surtout de cet investissement pour ériger un Food'Lab, "un outil de formation unique en France, qui permettra aux salariés de la filière de trouver des outils innovants pour développer leurs compétences, faire de la recherche et développement, tester des produits, etc. Il permettra aussi à toute une filière d'adopter les outils de l'industrie du futur", détaille Cyril Bertrand.

Ce Food'Lab sera décomposé en plusieurs espaces, agencés selon le principe de la marche en avant. "Le Virtual'Lab utilisera la réalité virtuelle pour former aux manipulations de l'industrie agro. L'Open'Lab permettra de travailler en open innovation avec les consommateurs, équipementiers ou fournisseurs. Le Cook'Lab sera dédié à la formulation de nouveaux produits,

quand le Fab'Lab permettra ensuite de les fabriquer et de tester leur qualité. Enfin, en bout de chaîne, le Logistic'Lab sera équipé des dernières innovations et le Store'Lab permettra à tous de se tester et de se former aux pratiques de la mise en rayon et de l'animation en magasin."

### **Un bâtiment durable**

Le bâtiment est innovant dans les outils qu'il proposera. Il l'est aussi en matière environnementale, les porteurs du projet ayant recherché l'exemplarité. "Nous avons déjà décroché le label Bâtiment durable méditerranéen Or pour la conception et tout le challenge est de conserver ce même label dans les phases de construction et d'exploitation", confie le directeur. Sa réalisation a été confiée au cabinet A Plus Architecture (plus de 100 collaborateurs entre Montpellier, Nîmes, Toulouse et Paris), avec le bureau technique Celsius Environnement (Montpellier), acteur du conseil et de l'ingénierie dans les domaines du génie climatique et de la qualité environnementale et le bureau d'étude énergétique et environnemental Fynergie (Châteaurenard, Bouches-du-Rhône). Le bâtiment obéit à une conception bioclimatique avec une ventilation naturelle et une isolation biosourcée. Des panneaux photovoltaïques couvriront la toiture, la charpente et l'ossature seront réalisées en bois des Alpes, des espèces méditerranéennes seront plantées. "Avec un budget total de 3,2 millions d'euros, la construction représente 2,5 millions d'euros et nous sommes soutenus par l'agglomération du Grand Avignon, la Région Sud, l'Ademe via le fonds chaleur et enfin la Caisse d'Épargne Cepac pour le prêt."

# Article : Demain, le Grand Avignon capitale de la formation pour les filières agricole et agroalimentaire

Media : Grand Avignon

Date : 08/06/2023

Lien : <https://www.grandavignon.fr/fr/actualites/demain-le-grand-avignon-capitale-de-la-formation-pour-les-filieres-agricole-et>



DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

## Demain, le Grand Avignon capitale de la formation pour les filières agricole et agroalimentaire

Le Grand Avignon a coordonné avec succès la candidature d'un vaste consortium d'acteurs locaux de la formation pour la filière agroalimentaire à l'occasion d'un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) "Compétences et métiers d'avenir" lancé par l'État. La remise de prix a eu lieu ce mercredi 7 juin à Paris.

Publié le 8 juin 2023

19

### Former sur notre territoire les ingénieurs de demain

Près de 10 M€, subventionnés à hauteur de 70 % par l'État, vont permettre de financer, dans les 5 ans à venir, **des cursus de formation jusqu'au bac +5**, organisés au sein du pôle de compétitivité Innov'alliance, de Food'in PACA, de l'ISEMA, de l'Université d'Avignon ou encore de l'ISARA, première école d'ingénieur agronome à s'implanter dans la Région Sud grâce à cette aide. L'Isara, déjà installé sur le Campus Isara Isema, se déploiera prochainement sur un nouvel espace au cœur d'Agroparc.

Ce succès va faire du Grand Avignon, demain, **la capitale française de la formation pour la naturalité** économique, au moment où l'Agglomération mène, en partenariat avec la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, une Opération d'Intérêt Régional (OIR) autour de la Naturalité\*, et plus spécifiquement, pour le Grand Avignon, sur les filières agricoles et agroalimentaire.

Le projet retenu par l'État, intitulé **VITAMIN'A** (Vision du Territoire du Grand Avignon sur les Métiers et formations Innovantes autour de la Naturalité et de l'Alimentation), vise donc à **apporter des solutions concrètes** aux entreprises de la naturalité, de l'agriculture et de l'agroalimentaire à travers une offre complète de **26 dispositifs de formation structurés et innovants**, sur toute la chaîne de valeur, "du producteur au consommateur".

### Une ambition ouverte à tous

Ce projet ambitieux et fédérateur s'adresse à l'ensemble des publics (étudiants, apprentis, salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion...), de niveau infra-bac à bac+5, en formation initiale et continue.

Le programme vise à **former les acteurs des métiers de la production agricole ou agroalimentaire**, de la qualité, de la recherche et développement mais aussi du marketing, du commerce ou de la distribution (ouvrier non qualifié de l'industrie agroalimentaire, préparateur de commandes, responsable de production, chef de produit, responsable laboratoire, ingénieur agronome, ingénieur environnement, directeur Recherche & Développement, responsable qualité, chercheur, responsable d'exploitations agricoles, ingénieur qualité en agroalimentaire, manager commercial, chef de secteur, acheteur, responsable marketing sur les filières la naturalité...).

Les membres du consortium ont veillé à **proposer des dispositifs pédagogiques innovants**, et complémentaires les uns des autres, qui auront **des retombées certaines à l'échelle nationale**, car ils concernent des problématiques d'employabilité et de formation connues par de nombreuses entreprises françaises.

L'objectif de ce projet est de former **5 270 étudiants et salariés à l'horizon 2030**, et financer 11 organismes de formation.

Afin d'accompagner ce projet sur la durée, le Grand Avignon en assurera le pilotage, avec l'appui d'un conseil scientifique coprésidé par l'Université d'Avignon et l'Inrae.

Conscient de l'opportunité que constitue cet Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI), le Grand Avignon, en partenariat avec le lycée Pétrarque, l'ARIA, l'IFRIA, le CRITT, le CTCPA, Nextech (CFAI 84), GESTE, ISEMA, ISARA, le pôle de compétitivité Innov'Alliance, Avignon Université et Pôle Emploi, porte un projet collectif ambitieux, de dimension nationale, inscrit dans la durée et au service du développement de l'écosystème de la Naturalité. Ensemble, ces partenaires souhaitent ainsi répondre aux besoins de la production agricole et de l'industrie agroalimentaire et à la demande des consommateurs, tout en valorisant économiquement les savoir-faire et le potentiel du territoire.



La Naturalité se définit comme « l'intégration de produits issus de la terre dans une offre commerciale équitable et selon des pratiques durables et de progrès » (Libre Blanc de la Naturalité Economique - Innov'Alliance, 2022).

## Article : Le réseau Food'In développe la formation pour une alimentation durable

Media : Vaucluse Hebdo

Date : 18/07/2023

# Le réseau Food'In développe la formation pour une alimentation durable

Economie - Publié le 18 juillet 2023 à 13h30, par Dominique Ghidoni - CVH

Le réseau Food'In Paca, plus de 200 entreprises adhérentes, fondé par Aria Sud, Critt agroalimentaire Sud et Ifria Sud a présenté un ambitieux projet immobilier avec l'objectif de développer la formation dans la filière agroalimentaire.



Les fondateurs du réseau Food In Paca vont développer la formation pour une alimentation durable dans leur projet immobilier. Un bâtiment pour lequel ils souhaitent obtenir le label Bâtiment Durable Méditerranéen Or. (© D. Ghidoni)

Le réseau **Food'In Paca**, qui réunit plus de **200 entreprises adhérentes** et de nombreux partenaires autour de ses membres fondateurs, **Aria Sud**, **Critt agroalimentaire Sud** et **Ifria Sud Paca**, a présenté, lors de son congrès annuel, un **ambitieux projet immobilier** sur le technopôle d'Agroparc. L'objectif est de **développer la formation** dans la **filière agroalimentaire**.

**Cyril Bertrand**, directeur du Critt Agroalimentaire Sud, a largement présenté le projet du bâtiment Food'in Provence-Alpes-Côte-d'Azur à l'occasion du congrès annuel : « **Il s'agit de développer des activités de formation clés en main et d'accompagner les entreprises vers les marchés porteurs de l'alimentation** », a-t-il expliqué le 9 juin.

La plateforme de **formation immersive**, au rez-de-chaussée est le cœur du réacteur. Elle est divisée en trois parties. Un **"food'lab"** ou **zone laboratoire** pour un travail sur les **flux** et l'**apprentissage des logiciels** dédiés. Un **"store-lab"**, où les stagiaires se spécialisent sur la mise en rayon, le **trade-marketing**, les **techniques de vente** et d'**animation en magasin**. Un **"fab lab"** ou zone de process, axé sur les outils et les **performances organisationnelles et industrielles**.

Enfin, une **ligne de production didactique** miniaturisée avec espace **Légo sérieux play** (LSP), 100 % interactif, complète le dispositif. « *Dans les zones de **réalité virtuelle**, se former à la sécurité des aliments et des personnels est possible grâce à l'Ifria, très en pointe sur ces approches* », a précisé le directeur du Critt également directeur du projet.

Isara : le Vaucluse figure de laboratoire agroécologique pour la France

## Un bâtiment de conception bioclimatique

Le **projet immobilier** Food'In se veut **exemplaire au niveau environnemental et énergétique**. Pour y arriver, les concepteurs ont misé sur le choix des matériaux, ossatures bois, béton bas carbone, isolants en fibres de bois biosourcés, briques à inertie thermique. Exit la climatisation à souffle froid, c'est par la **géothermie**, grâce au système de géocooling, que les locaux sont tempérés. Enfin, une pompe à chaleur eau/eau et des installations photovoltaïques assurent une faible consommation énergétique. « *C'est un **bâtiment de 1 000 m<sup>2</sup>**, durable, agréable à vivre et fonctionnel* », a déclaré Cyril Bertrand. Les membres fondateurs du réseau Food'in Paca se sont réservés le 1<sup>er</sup> étage, où ils fonctionneront en mode collectif. « *Nous n'avons pas prévu de cloisonnement entre les organismes, tout le monde travaille ensemble* », a poursuivi Cyril Bertrand. Le 2<sup>e</sup> étage est réservé aux partenaires. Il reste encore 85 m<sup>2</sup> disponibles. Un espace est dédié aux équipementiers pour promouvoir leurs machines, produits et logiciels.

## Un coût bas pour un label BDM Or

Le **budget global** du projet s'élève à **3,2 M €** dont 2,5 € pour la construction, soit un prix au m<sup>2</sup> d'environ 2 228 €. « *À l'horizon 2025, nous arriverons à un bâtiment exemplaire labellisé **Bâtiment Durable Méditerranéen Or**, en maîtrisant au maximum les coûts, grâce aux appuis de la **Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur**, du **Grand Avignon**, de l'**Ademe** et au prêt de la **Caisse d'Épargne*** ».

Article : Agroparc là où tout a commencé  
Media : Grand Avignon Magazine  
Date : automne 2023

## Agroparc, là où tout a commencé



C'est à Agroparc, dans cette zone située à l'est d'Avignon, que s'est construit l'écosystème économique sur lequel va prospérer la nouvelle ambition du Grand Avignon.

Elle est souvent considérée comme la zone économique de référence de l'agglomération du Grand Avignon. Depuis sa création en 1986, Agroparc s'est, au fil des années, imposé comme un **espace privilégié pour les filières de l'agroalimentaire et de la naturalité**, avec notamment la présence d'entreprises dynamiques comme Agis (plats traiteur frais), Givaudan-Naturex (extraits et ingrédients naturels), Claranor (équipements de décontamination d'emballages par lumière pulsée) ou McCormick (condiments et épices). « Au-delà du poids économique et du savoir-faire historique, tout un écosystème local s'est organisé de la production à la transformation des produits issus d'une agriculture durable, au service d'une alimentation saine », rappelle Guy Moureau, vice-président délégué à l'économie soutenable et solidaire.

Agroparc se définit aussi par une concentration unique d'expertises avec la **présence des laboratoires d'Avignon Université et de l'Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE)**, du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA), du Centre

**Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie agroalimentaire (CRITT) ou encore le pôle de compétitivité Innov'Alliance alimentation, bien-être, naturalité.** Autant d'acteurs qui viennent en appui aux entreprises pour soutenir la dynamique d'innovation.

Les start-ups y trouvent ainsi un terrain propice. Installées au sein des pépinières comme Créativa (qui appartient au Grand Avignon) ou d'hôtels d'entreprises comme le Victoria ou Technicité, elles trouvent à Agroparc un lieu d'émancipation. C'est le cas d'HiPhen, qui crée et développe des systèmes de phénotypage de plantes, ou d'Hubcycle, qui récupère les parties inutilisées de fruits et de légumes et les transforme en matière première pour fabriquer d'autres produits, par exemple. « Une fois leurs activités pérennisées, les start-ups peuvent s'ancrer durablement sur la zone », poursuit Guy Moureau. Sur les 400 hectares d'Agroparc, 15 hectares restent à commercialiser. « Des entreprises de transformation de produits agricoles y auront toute leur place, lesquelles pourront répondre aux demandes des consommateurs tout en préservant les ressources naturelles et en créant un système alimentaire plus résilient », conclut-il.



Séances de l'UFR Sciences, Technologies, Santé

## Un gros effort porté sur la formation

Subventionné à hauteur de 6,36 M€ par l'État, le projet VITAMIN'A va renforcer l'offre de formations pour faciliter l'accès à une multitude de métiers de la filière naturalité.

Voilà de quoi donner un sérieux coup de boost aux filières de la naturalité. Grâce au projet VITAMIN'A (Vision du Territoire du Grand Avignon sur les Métiers et formations Innovantes autour de la Naturalité et de l'Alimentation), le Grand Avignon, chef de file d'un consortium de 12 partenaires locaux, a décroché une subvention de 6,36 M€ de l'État sur les 9,6 M€ qui vont être investis. Le projet, retenu à l'occasion de l'appel à manifestation d'intérêt "Compétences et métiers d'avenir" lancé dans le cadre du plan de relance France 2030, répond à plusieurs enjeux. Les secteurs de l'agroalimentaire et de la naturalité, en pleine mutation en matière d'environnement et de technologies, peinent à recruter. Il y a un réel besoin de formations aux métiers de ces filières, nouveaux ou traditionnels, du CAP au bac + 4/5. D'autant qu'un actif sur 5 sera âgé de 55 ans ou plus en 2030. Il faut donc à la fois former les nouvelles générations et spécialiser

les salariés ou les demandeurs d'emploi. 11 organismes de formations seront ainsi aidés sur les 5 ans à venir, dans l'objectif de former 5 270 étudiants et salariés à l'horizon 2030. Une quinzaine de nouveaux cursus ou spécialisations vont ainsi voir le jour. Des investissements en équipements innovants sont également au programme. En fait notamment par la création d'un Food'lab, une plateforme de formation immersive en situation semi-réelle composée de plusieurs espaces (dont une en réalité virtuelle) qui donnera une image complète et réaliste de ce qu'est une entreprise agroalimentaire, dont le projet est porté par 3 membres du consortium. « En apportant des solutions concrètes et adaptées aux entreprises, le Grand Avignon va s'imposer comme la capitale de la formation pour les entreprises de la naturalité, de l'agriculture et de l'agroalimentaire », résume le vice-président Guy Moureau.



### BON À SAVOIR

Les membres du consortium : ARIA, IFRIA, CRITT, ISEMA, ISARA, CTCFA, lycée Pétrarque, Innov'Alliance, Avignon Université, Nextech, GESTE et Pôle emploi. Le Grand Avignon, en tant que chef de file, assure la coordination générale du projet.

### PAROLES DE PARTENAIRES

« L'Isara propose 3 nouvelles spécialisations aux futurs ingénieurs agronomes : vignes et vin, agroécologie méditerranéenne et conception et innovation durable en industrie. Elles répondent à des problématiques locales tout en permettant également de travailler sur les transitions climatiques et écologiques que va connaître l'agriculture de demain. Une quinzaine d'étudiants dans chaque spécialité sera diplômée en 2024 »

— **Joséphine Peigné** enseignante-chercheuse à l'ISARA

« Le lycée Pétrarque a misé sur l'agriculture moderne et connectée. Cet automne, nous avons organisé la première session de notre formation aux drones. Une dizaine d'élèves a été initiée au pilotage de ces appareils qui peuvent soit prendre des photos des parcelles afin de déterminer la qualité de l'irrigation ou la présence de maladies, soit permettre un épandage localisé. »

— **Hervé Manoz** coordinateur de la formation au lycée Pétrarque

« La formation "Agro-industrie du futur" répond à un nouveau besoin lié au développement de l'utilisation des solutions numériques dans de nombreux services des entreprises agroalimentaires (pilote de la production, déploiement du système qualité, marketing et e-commerce). Cette formation, proposée dès 2025, sera organisée en plusieurs modules et est destinée aux salariés. »

— **Cyril Bertrand**, directeur du CRIT Agroalimentaire Sud



Extraction et dosage des phénols de l'olive (antioxydants naturels) à partir d'

### PROGRAMME ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT)

## Bâtiment Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur : c'est parti !

En présence de **Guy Moureau**, vice-président du Grand Avignon délégué à l'économie soutenable et solidaire, **Bénédicte Martin**, vice-présidente de la Région Sud, **Serge Hincker**, président de l'Association Régionale des Industries Alimentaires (ARIA) Sud et **Michel Dollé**, président de l'Institut de Formation Régional de l'Industrie Alimentaire (IFRIA) Sud PACA, la première brique du futur bâtiment Food'in PACA, pôle de services aux entreprises agroalimentaires, a été posée le 20 septembre dernier sur le site d'Agroparc. Pour renforcer son ambition de pôle d'excellence euro-méditerranéen, Agroparc accueillera sur 1 000 m<sup>2</sup> de surface de plancher et trois niveaux des bureaux et plusieurs équipements innovants au service des entreprises agroalimentaires. Ces dernières pourront notamment avoir accès à un Food'Lab (voir encadré ci-contre), une usine du futur pour des formations immersives, ainsi qu'à des accompagnements très opérationnels.

Le Grand Avignon, qui a positionné l'industrie agroalimentaire comme filière stratégique de son territoire, participe au financement de cette nouvelle construction à hauteur de 558 500 €.

La livraison du bâtiment est prévue pour le printemps 2024.



Pose de la 1<sup>re</sup> pierre du bâtiment Food'in PACA le 20 septembre dernier

### Le Food'Lab, l'usine du futur

Le Food'Lab sera composé sur 300 m<sup>2</sup> de plusieurs espaces qui reconstitueront les lieux majeurs du flux de production et de commercialisation des produits alimentaires : laboratoire de recherche et développement, atelier de fabrication, entrepôt logistique, magasin de vente... Il accueillera également une salle de réalité virtuelle et un espace de créativité et d'innovation.



Le futur bâtiment Food'in PACA