

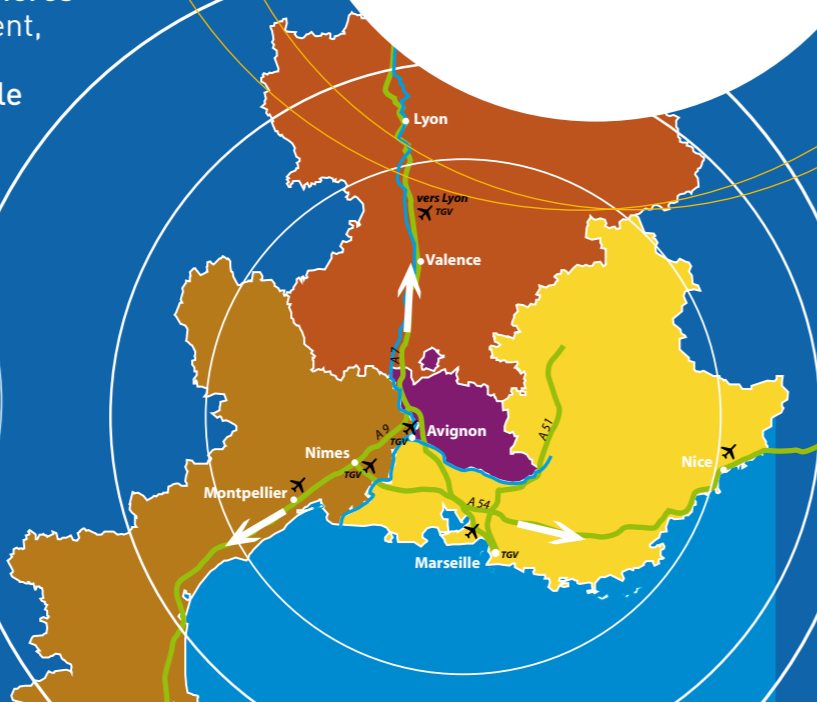
Le Vaucluse, porte de la façade méditerranéenne
et carrefour Nord/Sud des flux commerciaux européens

Venez implanter votre entreprise en Provence,
Vaucluse Développement
porte votre projet



- Favorise vos démarches d'implantation
- Propose une offre foncière globale et détaillée sur l'ensemble du Vaucluse
- Met en relation les interlocuteurs appropriés (services de l'Etat, Chambres consulaires, Communautés de communes, ANPE, banques, agences immobilières...)
- Aide à la mobilisation des aides financières
- Conseille en RH (formation, recrutement, financement)
- Accompagne les salariés et leur famille

Un seul interlocuteur,
pour un projet global :
Vaucluse Développement



Création : La vache Noire. Photographies : Le Cabanon, CG 84, IGN Paris, Maf Roda Agrobioéc. Naturex, Vaucluse Développement



fruits et légumes en Provence



Régions
légumières

Régions
fruitières

- Le Vaucluse, au cœur du grand delta méditerranéen : **45 % de la production nationale de fruits et 19 % de celle de légumes**
- Région PACA : **1^{er} verger** de France
- **Un pôle de compétitivité** dédié à la filière Fruits et Légumes



Agence de Développement Economique
19, place de l'Horloge - 84000 Avignon
Tél. + 33 (0)4 90 16 45 60 - Fax + 33 (0)4 90 86 40 18
email : adev@adev-84.com

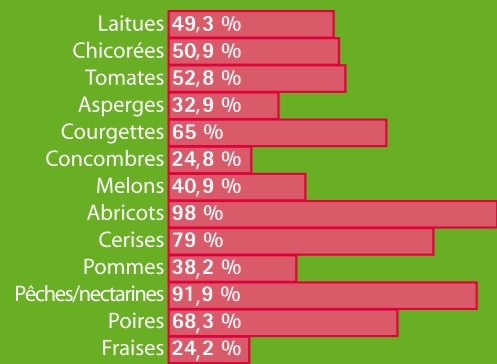
www.investinvacluseprovence.com



CHIFFRES-CLÉS

La production de fruits et légumes en Vaucluse

Le Vaucluse, situé au **cœur du grand delta méditerranéen**, englobe trois grandes régions de production et de transformation de fruits et légumes. Le territoire représente **45,6 % de la production nationale en fruits et 19 % en légumes**.



de la surface nationale en production

DES FILIÈRES INDUSTRIELLES

La cerise confite de Provence

Premier producteur français de cerises, le Vaucluse compte **3 000 professionnels** qui réservent les trois-quarts de leur récolte au confisage. **11 000 tonnes** de cerises confites sont fabriquées chaque année, par **plus d'un millier de personnes**.

La tomate industrielle

La filière est concentrée autour des bassins de production en Rhône-Alpes, PACA et Languedoc-Roussillon afin de garantir un délai minimum entre la récolte et la fabrication. Elle comprend **25 unités de transformation et près de 500 producteurs**. Un tiers de la production est transformée en Vaucluse.

L'interprofession de la filière est basée à Avignon.

La 4^{ème} gamme

400 producteurs du sud-est produisent plus de 50 % de la salade française. Une dizaine de sites de production s'approvisionnent auprès de ces producteurs et transforment **60 000 quintaux** de salade par an.

Le Vaucluse, un département dédié à l'agriculture

- **1^{er} producteur de raisins de table, de cerises et de pommes Golden**
- **2^{ème} producteur de poires Guyot**
- **3^{ème} producteur de melons**
- **4^{ème} producteur de fraises**

Le Vaucluse offre une gamme très diversifiée de fruits et légumes à destination des marchés locaux, de la France et de l'export.

Des produits de qualité reconnue (la fraise de Carpentras, le melon de Cavaillon et le raisin Muscat du Ventoux) font la renommée du Vaucluse :

- plus de **65 % des exploitations** sous signe de qualité ou en agriculture bio
- plus de **15 produits labellisés**

La culture des fruits et légumes représente près de **47 % de la surface agricole utile** et s'élève à **40 % du chiffre d'affaires agricole**.

L'agriculture emploie **10 % des salariés** du département, soit **16 000** en équivalent temps plein et **3 100 saisonniers**.

La transformation, un secteur important

Le poids de l'industrie agro-alimentaire en Vaucluse est deux fois et demi plus élevé que la moyenne française, avec 18 % des effectifs salariés du secteur industriel et plus de 10 % du chiffre d'affaires réalisé dans ce secteur

La **transformation des fruits et légumes** représente près de 20 % de l'agro-alimentaire de PACA et 31 % de celui du Vaucluse avec :

- une industrie traditionnelle de la conserve (Campbell-Liebig, Charles Faraut, Midi Conserves, Le Cabanon, Tramier)
- la 4^{ème} gamme (Soleco),
- les préparations de fruits pour l'industrie (Kerry, France Food, Apt agro-industrie)
- les ingrédients (Naturex, Scalime nutrition, Bionov).

Par ailleurs, le secteur de l'**épicerie** représente 11 % des activités agro-alimentaires en PACA et 12 % en Vaucluse. C'est un secteur traditionnel en Provence, complémentaire de celui des fruits et légumes.

Les leaders (Ducros-McCormick, Gyma et Fuchs) sont fortement présents en Vaucluse où ils trouvent matières premières, savoir-faire traditionnel et flux logistiques essentiels à leurs activités.

De nombreuses PME transforment **herbes aromatiques et extraits** de fruits ou de légumes à destination des secteurs des compléments alimentaires, de la cosmétique et de la parapharmacie (Herbissima, Herbatech, Aroma plantes, Altearah, Aroma-Zone).

Les **équipementiers** de la filière (Noble, Maf Roda Agrobotic, Aweta, Calibrex) ont choisi de s'implanter en Vaucluse, cœur de la zone de production.



Une filière logistique complète en Vaucluse

La filière logistique travaille en synergie avec les productions agricoles et la transformation des fruits et légumes :



- tous les grands noms de la logistique et de la distribution des fruits et légumes sont présents en Vaucluse : STEF-TFE, Dentressangle, ID Logistics, Dispam, Pomona, Pro-Natura, Biocoop.

- 2 MIN (Avignon, Cavaillon) et un marché régional (Carpentras) sur un même territoire le long de l'A7.

La position géographique du Vaucluse, sur l'axe nord-sud (A7), à l'exacte croisée de l'Espagne et l'Italie (A9), garantit **une accessibilité exceptionnelle** aux entreprises implantées sur son territoire.

Un vivier de compétences et de spécialistes au service de la filière fruits et légumes

Formation :

En PACA, **2 200 étudiants** se destinent chaque année à la production agricole, la transformation et la distribution.

À Avignon, siège de toutes les instances régionales interprofessionnelles agricoles et agro-alimentaires, l'Institut de Formation Régional pour l'Industrie Agro-alimentaire pilote l'apprentissage. L'Université d'Avignon (IUP agrosociétés, IUT emballage) et la CCI proposent des formations spécialisées de niveaux supérieurs.



Recherche et Développement :

La filière fruits et légumes s'appuie sur près de **1 000 chercheurs** de toutes spécialités : agronomes, biologistes, nutritionnistes, spécialistes en technologies alimentaires, en emballage...

- **INRA** : centre national pour les fruits et légumes, recherche fondamentale agronomique et technologique

- **CTCPA** : centre technique pour la conservation disposant d'une grande halle technologique, de cellules privatives pour les essais industriels et d'un laboratoire sensoriel pour les produits alimentaires

- **CTIFL** : centre technique interprofessionnel pour le maraîchage et l'arboriculture, il travaille sur les pratiques culturales et la conservation post-récolte

- **INRA-INSERM** : équipe dédiée à la valorisation nutritionnelle des fruits et légumes frais et transformés

- **INRA-Université d'Avignon** pour l'amélioration et la préservation des fruits et légumes transformés

- **GRAB** : le Groupement de Recherche pour l'Agriculture Biologique est basé à Avignon. Il est la référence au niveau national pour la recherche, l'expérimentation, la formation et l'expertise en agriculture biologique

Un label

« Pôle de Compétitivité »

Le savoir-faire vauclusien dans le domaine de Recherche et Développement a été reconnu en 2005 avec la labellisation « **Pôle de Compétitivité** » du Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes. Unique pôle français sur cette thématique, il regroupe 2 200 étudiants, 1 000 chercheurs, 290 établissements et 8 000 exploitations.

Objectifs du pôle : doubler la consommation de fruits et légumes en France, créer plus de 1 000 emplois directs dans la filière fruits et légumes, maintenir la production et l'emploi agricole.

5 axes d'innovation à toutes les étapes d'élaboration du produit :

- nutrition et santé,
- praticité et services,
- goût et terroir,
- sécurité et aliments,
- développement durable,
- valorisation des co-produits.

70 projets de coopération identifiés, parmi lesquels :

- **«Qualité Tomate»** : travail en réseau pour construire et valoriser la qualité organoleptique et nutritionnelle de la tomate

- **«Ultra Wash»** : mise au point d'un procédé de lavage de fruits et légumes frais assisté par ultrasons, en alternative à l'utilisation du chlore

- **«Potiron»** : développement de nouveaux produits à base de potiron et nouvelle filière de valorisation

Des outils adaptés aux enjeux de la filière :

- Centre méditerranéen d'expertise goût et nutrition

- Centre de veille d'Intelligence Economique des fruits et légumes

- Centre d'expertise de valorisation des co-produits

- Technopôle R&D fruits et légumes

- Réseau innovation des stations régionales d'expérimentation