



## Le mot du Président

Labelisé année de la Gastronomie ! voilà une belle entrée en matière, voilà qui me plaît à vous dire que nous avons été labélisés année de la gastronomie. Vous allez découvrir et apprécier les différentes actions que nous mettons en place avec les professionnels de la gastronomie que sont les chefs cuisiniers de notre territoire. Mais également avec vous les acteurs des filières agricoles et agroalimentaires de l'Actium. Nous possédons un patrimoine gastronomique ainsi qu'un patrimoine agronomique faisons les découvrir ! Nous possédons de remarquable produits sous Signe Officiel de Qualité (SIQO) reconnus pour leurs qualités et la spécificité de nos terroirs faisons les connaître ! Le programme à l'éducation alimentaire et au goût dans lequel nous nous inscrivons, contribue à faire découvrir et à faire connaître la richesse de nos entreprises agricoles et agroalimentaires. Vous découvrirez également les portraits des entreprises qui font l'Actium du Grand Marché de Provence. Je vous souhaite une bonne lecture et je vous donne rendez-vous à l'occasion de nos prochaines manifestations.

Stéphane GORI, Président de l'Actium Grand Marché de Provence

## Information

Dans nos modes de sociétés, la connaissance des préparations culinaires, le choix des fruits et légumes en fonction des saisons s'est fortement réduit. A ce titre, l'Actium inscrit **l'approvisionnement local pour une alimentation locale** dans une démarche complète de développement durable. Un des fondamentaux sur lequel l'Actium s'inscrit repose sur **la souveraineté alimentaire et une éducation à l'alimentation et au goût**. De ce contexte et dans le cadre de sa feuille de route l'Actium met en place le concept **La Provence sur vos tables**. L'alimentation est également un patrimoine vivant, une culture commune qui est faite de partage et d'échanges, il est donc important de sensibiliser le consommateur au patrimoine de sa région. Pour ce faire et dans le cadre de l'année de la gastronomie, l'Actium a répondu à un appel à projet national pour soutenir les initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire et a initié : **La Journée Patrimoine Alimentaire de l'Actium qui a obtenu le prestigieux label « Année de la gastronomie »** ! Cette distinction est la reconnaissance du travail que l'Actium mène avec l'ensemble de ses producteurs et partenaires. Et je tiens à remercier l'implication de l'ensemble des acteurs du territoire. La Journée Patrimoine Alimentaire va donc permettre de valoriser l'ensemble des produits de notre région sur les plus belles tables du Pays d'Arles et de la région. Cette journée est la première d'une longue série d'évènements que je souhaite voir prendre forme dans le cadre de la Provence sur vos tables, concept qui valorisera les producteurs, les produits, les chefs, mais également permettra de mettre en lumière notre patrimoine gastronomique et agronomique !

## SOMMAIRE

- \* Le mot du Président
- \* Information
- \* Natexpo 2022
- \* Fruit Attraction 2022
- \* La Provence sur vos tables
- \* La DRAAF
- \* Le GEIQ FL Provence
- \* Les Portraits adhérents Actium



Pour la première fois, **Saveur Grand Marché de Provence**, société créée par l'Actium en 2022, a eu le plaisir d'accompagner **7 de ses adhérents** à EUREXPO Lyon du 18 au 20 septembre dernier pour le salon Natexpo Lyon. L'exposition pendant ces trois jours sur le salon a permis de rencontrer les professionnels de la distribution spécialisée de la BIO. Cette année le salon a enregistré plus de **10 177 professionnels** qui sont venus sur le salon ! Pour nos entreprises c'était l'occasion de rencontrer leurs clients mais aussi de conforter leur relation commerciale puisque la totalité de la distribution spécialisée en Bio de la région Sud Provence Alpes Côtes d'Azur s'est retrouvée sur le stand du Grand Marché de Provence. Plusieurs nouveautés cette année sur le stand du Grand Marché de Provence, tout d'abord la jeune entreprise **Solis Culturae**. Il est à noter que parmi **les innovations de la Galerie des Nouveautés 2022 de Natexpo !** Les pommes de notre arboriculteur, **Sébastien Gaillet**, ont été mises à l'honneur au travers de **Pépité**, la marque de la société **Agro Sourcing**, basée dans les Bouches du Rhône spécialiste des fruits secs bio et équitables qui a été reconnue nouveautés 2022 avec son produit **pommes séchées de Provence**. Les entreprises présentes sur NATEXPO. Etaient présents



Saint Rémy Basilic, Apple and Co, FIMAT France, Saint Félix, Les Maraîchers de la Vallée des Baux, La Forêt, Solisculturae,



## Fruit Attraction Madrid du 4 au 6 Octobre 2022

C'est à Madrid du 4 au 6 octobre dernier où se tenait le salon FRUIT ATTRACTION, que l'Actium avec Melons de Cavaillon s'est retrouvé sur un même espace, sur un îlot « Provence » de 128 m<sup>2</sup> Objectifs atteints : **9 entreprises du Grand Marché de Provence** se sont retrouvées pendant 3 jours sur un même espace, la Provence était mieux représentée, 6 entreprises étaient sur leur espace privatif mais sur le même îlot, bref le salon madrilène a réuni 89 535 professionnels de 137 pays, ce qui en fait « la plus grande édition » de son histoire reste néanmoins, de l'avis de beaucoup, un salon incontournable de par son positionnement géographique et surtout temporel. Il permet de lancer de nombreuses campagnes et de conforter les relations commerciales avec les clients et les fournisseurs. Pour ces raisons, pour ce succès le rendez-vous est pris pour **Fruit Attraction en 2023 qui aura lieu du 3 au 5 octobre**.

Etaient présents :

Pouss de Stef, Les Cailloux en Provence, EDFL, Apple and Co, Transport ErikTrans, Transport JHMesguen, Fimat, BC Pommes de terre, Agrucorse



4B02



10 mai dernier lors des rendez-vous du Grand Marché de Provence, nous avons présenté la feuille de route de l'**Actium** et notamment son premier axe intitulé : **Un territoire de qualité**. Pour mettre en œuvre les différents projets de cet axe, nous vous avons également détaillé le programme d'actions : **La Provence sur Vos Tables**.

Ce programme d'actions a pour objectif **de promouvoir, de valoriser et de sensibiliser** auprès des professionnels de la distribution, de la restauration, des partenaires et des consommateurs l'importance de consommer des produits agroalimentaires de notre région et de notre territoire. **Cette promotion et cette valorisation passent également par l'éducation du consommateur sur la connaissance de la richesse des produits agroalimentaires de nos terroirs**. Voilà pourquoi l'Actium investit dans **un programme d'éducation à l'alimentation et au goût à destination des jeunes, des consommateurs voir de certains professionnels**, qui se traduira également par la valorisation au travers du patrimoine gastronomique des produits, des métiers et des professionnels du territoire. A travers cette écoute, cette information, cette sensibilisation, ces dégustations, cette pratique et cette éducation, le consommateur aura connaissance de la saisonnalité, du mode de production des fruits et légumes, découvrira comment les choisir, comment les conserver, comment les préparer, comment les déguster, **il deviendra alors un vrai acteur de son alimentation** ! L'ensemble de ce programme, lors d'évènements, de salons, de soirées d'ambassadeurs et de repas partagés...est la **Provence sur vos tables** !

**Le concept de La Provence sur vos tables se décline en 3 actes :**

- Acte 1 : Eduquer les consommateurs au travers du Programme d'Education à l'Alimentation et au Goût**
- Acte 2 : Valoriser notre patrimoine gastronomique au travers des Journées Patrimoine Alimentaire**
- Acte 3 : Promouvoir les produits au travers d'un concept festif**

Nous allons ici régulièrement vous présenter et vous décliner les différentes opérations qui ont débuté le mois dernier avec la mise en avant de la première soirée des ambassadeurs ainsi que la première journée patrimoine alimentaire. La gastronomie est un patrimoine vivant, une culture commune qui est faite de partage et d'échanges, il est donc essentiel de sensibiliser le consommateur au patrimoine gastronomique de sa région, c'est aussi cela les circuits courts.



## **Acte 1 : Eduquer les consommateurs au travers du Programme d'Education à l'Alimentation et au Goût**

Il est important de nos jours de se nourrir avec une alimentation saine, équilibrée, variée et favorable pour la santé et ceci passe obligatoirement par une culture alimentaire, une culture du goût, du plaisir de manger et de la convivialité d'un repas partagé. Voilà ce que l'Actium veut initier, voilà ce que l'Actium veut mettre en place avec les étudiants de l'université d'Avignon : les **Ambassadeurs du Goût du Grand Marché de Provence** ! en partenariat avec **INTERFEL**, Svetlana a organisé la première soirée des ambassadeurs qui s'est déroulée le jeudi 29 septembre dernier à la Brasserie du Min de Châteaurenard avec les étudiants de M1 et M2 du Master I2FL de l'Université d'Avignon, ainsi que l'équipe des journalistes de la revue **Végétale**, magazine spécialisé dans l'agroalimentaire. Le thème de la soirée était : **les légumes ratatouille** ! La soirée s'est déroulée sur le concept suivant : Autour d'un étal de fruits et légumes, à l'identique d'un magasin ou d'un marché, les participants ont pu **"faire leur courses"** ! Sur l'étal se retrouvaient plusieurs produits autres que ceux entrant dans la recette de la ratatouille, avec des prix et des origines différents, parfois il manquait même des informations ... le concept est d'apprécier, de voir et d'observer le comportement d'achat, sur le choix d'un produit et pas un autre, sur l'origine des produits, sur les prix ... Toutes ces observations nous permettant d'observer leur évolution au fil du temps et les indicateurs mis en place nous diront si **Les Ambassadeurs du Goût** permet de sensibiliser et éduquer les jeunes.

Le module a commencé par **les producteurs** qui ont présenté leurs produits, un échange s'en est suivi entre les producteurs et les étudiants. Ensuite 4 équipes ont été constituées et avaient pour consigne de « **Cuisez une ou des recettes en utilisant 1 fruit et 1 légume au minimum** ». Véritable temps fort de la soirée ! pendant ce temps, la diététicienne d'**INTERFEL** est passée parmi les 4 équipes pour **échanger, conseiller, sensibiliser** les jeunes sur les produits, l'alimentation, les gestes de cuisine... Enfin pour finir, les étudiants ont eu à répondre à un petit QUIZZ avec la **diététicienne**, ensuite le **chef** leur a fait une démonstration d'une recette simple, ludique et facile à reproduire. Pendant toute la durée de la soirée, un jury constitué de professionnels de la filière fruits et légumes et présidé par **Stéphane Gori** a observé, noté et désigné l'équipe gagnante ! De l'avis des acteurs ce fut une soirée pleine de promesses pour l'avenir.



## **Acte 2 : Valoriser notre patrimoine gastronomique au travers des Journées Patrimoine Alimentaire**

Cette **journée patrimoine alimentaire** devait au préalable se dérouler en deux parties : une première partie destinée au grand public, permettant de faire découvrir, de présenter et de faire déguster les produits agroalimentaires du territoire (ex : fruits, légumes, Riz de Camargue, Viande de Taureau...). A cette occasion, les produits sous **SIQO** (*Signes officiels de qualités, AOC, IGP, ...*) devaient être tout particulièrement mis en valeur, mais la météo en a décidé autrement et cette première partie n'a pu être réalisée et le sera au printemps prochain !

la deuxième partie de la Journée du Patrimoine Alimentaire s'est déroulée le lundi 26 septembre dernier au **restaurant Lou Marquès du prestigieux hôtel le Jules César d'Arles**. Cette soirée a réuni une centaine de convives dont une grande majorité d'agriculteurs et de chefs qui ont découvert la richesse et la diversité des produits agricoles et agroalimentaires de Provence. Les 5 services préparés à plusieurs mains par **4 chefs et une cheffe pâtissière** ont permis de valoriser le patrimoine culinaire de notre territoire. Le déroulé de la soirée a été ponctué par l'intervention à chaque service d'un temps de présentation par les agriculteurs de leur produit et des chefs qui ont expliqué la préparation des différents mets. Cette soirée fut également l'occasion d'échanges entre producteurs et chefs. Lors de cette Journée Patrimoine Alimentaire, qui a été labellisée année de la gastronomie, **13 produits de Provence** sous **SIQO** (*Signes officiels de qualités, AOC, IGP, ...*) étaient à l'honneur ! d'autres **Journées Patrimoine Alimentaire** dans le cadre du programme **la Provence sur vos tables** sont en programmation et feront l'objet d'une présentation ultérieure. L'Actium du Grand marché de Provence remercie l'ensemble des participants et l'investissement tout particulier de **Svetlana Tenshova, collaboratrice de l'Actium** pour l'organisation de cette soirée, des **chefs du conservatoire Grand Sud des cuisines et son président Daniel Ubeda** qui ont su mettre en valeur l'ensemble des produits avec **Stéphane Ferro** à la baguette de l'organisation des 5 services, **Jérémy Lyonnet, directeur du Jules César** pour nous avoir accueilli et privatisé ce haut lieu de la restauration sur Arles, **La caisse régionale du Crédit Agricole Alpes Provence** partenaire premium de cette soirée et enfin **Armand Arnal**, chef passionné et passionnant du **restaurant de la Chassagnette** qui nous a fait l'honneur d'être le parrain de cette Journée Patrimoine Alimentaire ! Encore un grand merci. **Labellisée année de la gastronomie** par le comité de sélection présidé par **Guillaume GOMEZ, représentant personnel du président de la République** auprès des acteurs et réseaux de la gastronomie et de l'alimentation,

ces **journées patrimoine alimentaire** visent plusieurs objectifs : rassembler autour de la gastronomie un large public ; sensibiliser aux enjeux du secteurs de la gastronomie, notamment en termes d'égalité, d'insertion, d'action contre les discriminations et d'inclusion sociale, de transition écologique, de numérisation ; donner la possibilité aux entreprises du grand marché de Provence de se faire mieux connaître, d'aller à la rencontre de clients potentiels auprès desquels les produits, le savoir-faire et le service de Provence dans le domaine gastronomique rencontrent une écoute favorable ; enfin contribuer à la diffusion des savoir-faire locaux et artisanaux, au rayonnement de la culture gastronomique française et du patrimoine culinaire de notre pays. Merci !



## Que sont les Organisations de Producteurs (OP) ?

Dans le cadre des axes de développement de l'Actium et de notre souhait d'informer nos adhérents, nous vous présentons ici les principaux éléments d'un dispositif appelé Organisations de Producteurs. Mme Souchaud, Chef de projet structuration des filières végétales à la DRAAF, nous renseigne sur ce dispositif, une organisation de producteurs c'est quoi ?

Une organisation de producteurs (OP) est constituée à l'initiative d'un ensemble de producteurs, composée et contrôlée par eux dans l'objectif de mutualiser leurs moyens afin de rééquilibrer les relations commerciales qu'ils entretiennent avec les acteurs économiques de l'aval.

En se regroupant, les producteurs agricoles d'un même secteur de production peuvent structurer collectivement la vente de leurs produits pour améliorer leur position au sein des chaînes de valeur agroalimentaires. Ce regroupement, plus ou moins poussé, implique ou non un transfert de propriété des produits et repose sur des structures juridiques variées (société coopérative agricole, société d'intérêt collectif agricole, association loi 1901, société commerciale ou un groupement d'intérêt économique) qui peut être reconnu, par arrêté ministériel, comme organisation de producteurs (OP).

### **Secteur des Fruits et légumes : Objectifs généraux de la reconnaissance en OP**

#### **L'OP doit poursuivre au moins l'un des trois objectifs suivants :**

- Assurer la programmation de la production et son adaptation à la demande, notamment en termes de qualité et de quantité
- Concentrer l'offre et mettre sur le marché la production de leurs membres, y compris via une commercialisation directe ;
- Optimiser les coûts de production et les retours sur les investissements réalisés pour satisfaire aux normes environnementales et stabiliser les prix à la production.

Pour ce faire, l'OP met à la disposition de ses producteurs membres les moyens techniques nécessaires et met en vente directement ou indirectement la totalité de la production concernée. Elle doit définir des règles pour adapter l'offre à la demande, instaurer une transparence des transactions, mettre en œuvre la traçabilité et promouvoir des méthodes de production respectueuse de l'environnement.

L'OP peut assurer la commercialisation en totalité ou en partie de la production de leurs membres ou la mise à disposition de leurs membres des moyens nécessaires à la commercialisation de leur production.

#### **Règles applicables au membre producteur d'une OP**

Un producteur ne peut être membre que d'une seule OP pour un produit donné de l'exploitation. L'adhésion d'un producteur à plusieurs OP doit concerner des produits distincts.

Tout membre producteur s'engage à vendre par l'intermédiaire de l'OP la totalité de la production pour les produits concernés par l'adhésion du producteur à l'OP.

En dérogation à cette obligation d'apport total, l'OP a la possibilité (à inscrire dans ses statuts) d'autoriser le producteur membre à :

- Vendre au consommateur pour ses besoins personnels directement sur le lieu et/ ou en dehors de son exploitation (la vente des produits par le producteur à un magasin ou à un magasin de producteurs n'entre pas dans le champ de cette dérogation),
- Commercialiser lui-même ou par l'intermédiaire d'une autre OP désignée par sa propre OP, les produits qui, du fait de leurs caractéristiques, ne relèvent pas, a priori, des activités commerciales de son OP,
- Commercialiser lui-même ou par l'intermédiaire d'une autre OP désignée par sa propre OP, des produits qui représentent un volume marginal par rapport au volume ou à la valeur de production commercialisable de son OP pour les produits concernés eu égard au fait que le volume marginal ne peut dépasser 5 % de la VPC de l'OP.

Le pourcentage de la production de tout producteur membre commercialisée en dehors de l'OP ne pourra dépasser 25 % en valeur ou en volume.



## **Les motivations pour créer et à adhérer à une OP sont d'ordre économique, technique ou sociale et humaine.**

L'OP renforce la position des agriculteurs à tous les niveaux de la filière en assurant, entre autres, une meilleure approche du marché et un plus grand pouvoir de négociation vis-à-vis de leurs partenaires commerciaux. L'OP fournit souvent des services complémentaires (par exemple l'emballage, le tri, la transformation), en plus de leurs activités principales (concentration de l'offre, planification de la production et mise en marché). En outre, l'OP contribue à atténuer les risques et les coûts généralement associés à l'agriculture en assurant, par exemple, de relations commerciales stables, la sécurité des paiements, le partage des investissements, l'achat conjoint d'intrants et le soutien financier en cas de crise. Les soutiens financiers et subventions mis à disposition au niveau communautaire et/ou national constituent également une incitation économique importante à la reconnaissance. Être membre d'une OP peut également permettre d'être éligible ou de bénéficier d'une majoration pour certaines aides européennes et/ou nationales. En ce qui concerne les incitations techniques, l'OP apporte une assistance technique à la production, des infrastructures de production, de stockage ou de transformation, des services logistiques et des activités de recherche et développement.

Au niveau des motivations sociale ou humaine, l'ouverture de l'OP a de nouveaux membres et à leur fonctionnement démocratique contribue à consolider et à maintenir la confiance entre membres du secteur agricole.

## **Quels sont les freins à la création et l'adhésion à une OP ?**

Les agriculteurs peuvent décider de ne pas adhérer à une OP principalement par crainte de perdre leur propre identité ainsi que la liberté d'action, sentiment qui est souvent associé à un manque de confiance envers l'organisation collective de manière globale. La règle de l'apport total fait également peur. Le manque d'information sur les avantages que les OP peuvent apporter, sur la réussite d'OP existantes sont des facteurs supplémentaires qui peuvent dissuader les agriculteurs. La complexité administrative prévue par plusieurs obligations légales peut également paraître lourde notamment dans le cadre de la mise en place des programmes opérationnels et des contrôles qui leurs sont associés. Même si les conditions commerciales obtenues par l'OP peuvent impliquer des prix de vente plus élevés pour les produits agricoles, des contrats d'approvisionnement à plus long terme, des commandes régulières et/ou des paiements anticipés, le pouvoir de négociation renforcé des OP peut être perçu comme un frein à l'autonomie contractuelle de ces membres.

## **Les clés du succès**

Plusieurs facteurs peuvent contribuer au succès (ou à l'échec) d'une organisation de producteurs après sa création. En interne, la pertinence du modèle de gouvernance choisi par l'OP, sa capacité à partager et à voter des stratégies de production, de commercialisation efficace, et à les mettre en œuvre sont autant de facteurs clés de réussite. En externe, les OP doivent être en mesure d'opérer et d'être compétitives sur les marchés en cherchant des axes d'ajustements et d'améliorations continus en termes de différenciation des produits, d'innovation technologique et de stratégies marketing.

## **Données PACA : Données au 1<sup>er</sup> août 2022 - Ministère de l'Agriculture**

Secteur	Nombre d'OP reconnues	
	Région PACA	France
Elevages viandes	6	257
<b>F&amp;L</b>	<b>23</b>	<b>194</b>
Lait	1	84
Autres	1	57

**Pour le secteur F&L** : en 2019, les 23 OP de la filière F&L dont le siège est en PACA, ont bénéficié des programmes opérationnels (PO) (aides de l'OCM) pour un montant de 8,655 millions € soit 7,19 % du montant national. En comparaison de la valeur des productions régionales, le montant perçu en PACA apparaît très faible, montrant une filière régionale peu organisée. Les producteurs de F&L de la Région PACA, riche par sa diversité et par les volumes produits, ont tout à gagner à mieux se structurer et s'organiser en OP non seulement pour une meilleure efficacité et efficacité de leur système de production et de commercialisation mais également pour renforcer leur pouvoir de négociation avec les acheteurs.

**Ministère de l'Agriculture** : <https://agriculture.gouv.fr/organisation-economique-les-organisations-de-producteurs>

**FranceAgriMer** : <https://www.franceagrimer.fr/filiere-fruit-et-legumes/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Organisation-commune-de-marche-et-aides-communautaires/OCM-Fruits-et-legumes/Programmes-Operationnels-PO>

**Contact DRAAF PACA** : Anne Souchaud [anne.souchaud@agriculture.gouv.fr](mailto:anne.souchaud@agriculture.gouv.fr)

**Agnès PRATS, Directrice du GED** (groupe emploi décisif) ensemblier qui regroupe 3 structures :

Bonjour Agnès, Merci de nous recevoir. Pouvez-vous nous présenter succinctement le GED et ses projets



### Le GEIQ FL Provence



Créée en 1998 à l'initiative de 16 expéditeurs de fruits et légumes est une structure labélisée par la FFFGEIQ. Elle compte aujourd'hui 46 adhérents : des entreprises d'expédition, de transport et de logistique dans les fruits et légumes. La structure a pour but l'embauche et la qualification de jeunes de 18 à 25 ans et la formation au métier de préparateur de commande en entrepôt incluant le passage des CACES 1A ET 3. Tous les jeunes étant arrivés au bout de leur contrat de 12 mois ont été embauchés par la suite.

### REFLEX Inserim



Créée en 2001 a pour objectif la mise à disposition de personnel intérimaire en travaillant parallèlement le projet socio professionnel des salariés. C'est une agence qui s'est spécialisée au fil des années dans les fruits et légumes même si elle reste multisectorielle. Notre objectif est de pérenniser les missions proposées en emploi durable.

### IFEP



Créée en 2006, certifiée AFNOR, DATADOCK et aujourd'hui QUALIOPI, l'IFEP dispense en priorité les 315h de formation pour les salariés du GEIQ FL Provence et les formations CIPI concernant les intérimaires de REFLEX. Cependant, l'objectif de 2023 est de développer la formation auprès de nos partenaires, des permanents des adhérents du GEIQ et de nos clients REFLEX'Inserim.

### Projet du GED

**La SCI GEDPACA a acheté un terrain dans la zone du Barret à Châteaurenard afin de construire un entrepôt école de 600 m2, le GED aménagera ses bureaux dans un bâtiment attenant à l'entrepôt, le déménagement est idéalement prévu au mois de janvier 2023.**

L'objectif de cet entrepôt est de répondre aux demandes de formation des 46 adhérents du GEIQ FL Provence et aux 200 clients de REFLEX' Inserim, en priorité, mais aussi aux besoins de formation de toutes les entreprises du territoire.

Riches d'une expérience de plus de 16 ans nous sommes aujourd'hui capables de proposer des formations « à la carte » dans un panel de domaines très large.

Au regard de ces expériences dans la formation et la mise à disposition de personnel dans le monde des fruits et légumes, je pense pouvoir apporter mon expertise dans le domaine de l'emploi et de la formation sur notre territoire. De même je pense pouvoir participer efficacement au développement.

*Entrepôt et bureaux SCI GED PACA 17 octobre 2022*





Voilà une entreprise pleine d'énergie, de santé et de nouveauté ! **SolisCulturae**, Cette Ferme qui cultive selon les procédés les plus respectueux **la spiruline** De son nom scientifique *Arthrospira platensis*, couramment désignée comme une algue-bleue, se développe dans des bassins d'eaux chaudes, alcalines et riches en nutriments Consommée depuis l'Antiquité, Elle possède d'innombrables vertus pour la santé !



## **Actium GMP : Joris, pouvez-vous nous présenter votre exploitation et pourquoi l'installer à Châteaurenard ?**

**Joris MANSON** : En se consacrant exclusivement à la culture de la spiruline depuis sa création à Châteaurenard en 2012, Julien Le Tellier et Lilian Ducci, tous deux originaires de Châteaurenard, et moi-même n'avons cessé de nous perfectionner. Plusieurs années de recherche et beaucoup d'énergie ont été nécessaires pour définir parfaitement les besoins de notre mystérieuse et fabuleuse cyanobactérie. A sa création en 2012, Solis Culturae comptait 900m<sup>2</sup> de bassin de culture. Aujourd'hui, nous avons pu recruter deux collaborateurs et nous cultivons sur 7000 m<sup>2</sup> de bassins, et deux sites de productions, devenant ainsi la plus grande exploitation productrice de Spiruline en France. Le terroir, et le climat. Avec de longues périodes d'ensoleillement et de chaleurs, de plus entre la Durance et les Alpilles, nous fait bénéficier d'un microclimat qui convient parfaitement à la culture de la spiruline.

## **Actium GMP : Quels sont les projets de développement de SolisCulturae ?**

**Joris MANSON** : Tout bord, changer les idées reçues sur la spiruline ! En effet, la spiruline n'est pas seulement un complément alimentaire mais elle peut également entrer dans l'alimentation de tous les jours. C'est un aliment à part entière. Lorsqu'elle est « fraîche » (non déshydratée), elle peut être associée à d'autres choses. Nous travaillons à l'élaboration de produits tels que des tapenades, mousses, pesto par exemple. Nous aimerions créer un regroupement de producteurs, avec un cahier des charges, afin de mutualiser les moyens de production, conditionnement, administratifs et permettre ainsi d'aider les petites structures.

## **Actium GMP : Pourquoi avoir rejoint l'Actium ?**

**Joris MANSON** : pour la dynamique ! Promouvoir, valoriser, se faire connaître et avoir la possibilité de rencontrer des producteurs d'autres secteurs d'activité, créer incontestablement des connexions qui poussent forcément vers le haut.

## **Actium GMP : Comment l'Actium peut vous accompagner ?**

**Joris MANSON** : La structuration et l'organisation de l'Actium va nous permettre de participer à des événements, afin de valoriser nos produits. Être adhérent à l'Actium c'est pour nous l'opportunité de participer à des salons avec des coûts d'organisation et de structures moins élevés.

**Actium GMP** : Merci Joris MANSON, nous reviendrons vers vous afin de prendre des nouvelles sur vos projets futurs



## Présentation de l'entreprise EARL de L'Oustalet par Gilles JOSUAN.



L'EARL de L'Oustalet est une entreprise familiale qui a été créée par mon arrière-grand-père sur Mouriès au sud des Alpilles. A ses débuts, il s'agissait d'une exploitation multicultures, mais dans les années 2000, nous nous sommes spécialisés dans la courgette.

La courgette longue, la courgette ronde, du vert foncé au vert clair, en passant par la couleur jaune.

Aujourd'hui la courgette représente 100% de notre production. Nous commercialisons également la fleur de courgette, et nous proposons une gamme de soupe. La transformation de nos courgettes en soupes et dérivés s'est imposée pour valoriser les invendus.

### Actium GMP : Quels sont vos projets ?

**Gilles JOSUAN** : nous voulons « rénover » nos parcs de tunnels qui sont actuellement en plastique en créant des structures en verre. En améliorant nos structures, nous saurons mieux gérer les aléas climatiques ; il faut simplifier la structure pour la rendre plus performante. Notre exploitation s'est agrandie au fur et à mesure du temps et aujourd'hui nous devons modifier l'ensemble de nos installations (bâtiment de production, station d'irrigation...)

### Actium GMP : Pourquoi avoir rejoint l'Actium ?

**Gilles JOSUAN** : Pour rester dans la dynamique, par rapport aux actions et aux projets entrepris par l'Actium. Cela va m'apporter un plus au niveau commercial, c'est ce que je recherche, en me remettant en question régulièrement pour être plus performant. Et comme le dit si bien le dicton « Seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin ». D'autre part, le pôle transformation des produits bio et locaux qui doit voir le jour, est un plus pour nous dans le développement de nos produits transformés. C'est un secteur que nous envisageons de développer (plus large gamme de soupes et autres produits à base de courgette)

### Actium GMP : Comment l'Actium peut vous accompagner ?

**Gilles JOSUAN** : je voudrais exporter mes produits, et je pense que l'Actium pourra m'aider dans le développement commercial. M'accompagner dans différentes démarches, me conseiller, me permettre de rentrer en contact avec d'autres acteurs de la filière. La participation de l'Actium aux salons professionnels nous ouvre de nouvelles opportunités commerciales.

**Actium GMP** : Merci Gilles JOSUAN, nous reviendrons vers vous afin de prendre des nouvelles sur vos projets futurs.



## Présentation de la société FRESH & GOOD par Alexis GANTEAUME



**Alexis GANTEAUME**, fils de commerçant, travaillait dans les fruits et légumes à ses débuts à Nice. Après s'être lancé dans la grande distribution et créer 3 magasins de proximité dans le centre-ville de Nice, il revient à ses « premières passions », les fruits et légumes. Il débute son activité dans la « fraîche découpe » en 2018. Aujourd'hui, FRESH & GOOD, c'est un site sur Nice, un site sur Rungis, et le dernier à Châteaurenard.

### Actium GMP : Pourquoi la « fraîche découpe » ?

**Alexis GANTEAUME** : je me suis rendu compte que certains fruits et légumes ne se vendaient plus ou très peu, pour des causes variées : problème de qualité, ne pas savoir comment choisir les produits, des difficultés à les préparer ou ne pas savoir comment les consommer tout simplement. J'ai donc décidé de venir en « aide » aux consommateurs : choisir, sélectionner, préparer, en leur proposant des produits « prêts à l'emploi ». Plusieurs avantages à ce procédé : pas de déchet, pas de gaspillage, pas de problème de qualité. De plus, nous n'utilisons aucun additif, ni conservateur : produits 100% frais ! L'implantation de nos structures sur les MIN est stratégique : être au plus près des producteurs et de la matière première, le but reste de travailler avec des produits locaux et servir au mieux notre clientèle.

Nous avons des projets d'implantations sur d'autres MIN, dans d'autres régions, afin justement de valoriser les produits locaux qui diffèrent d'un secteur géographique à un autre.

Nous sommes également très attentifs aux problèmes liés à l'environnement. Nous utilisons des emballages recyclés et 100% recyclables, nos véhicules ont été améliorés en matière de pollution.

### Actium GMP : Pourquoi avoir rejoint l'Actium ?

**Alexis GANTEAUME** : lorsque je suis arrivé sur le MIN de Châteaurenard, je ne connaissais personne. J'avais besoin d'un maillage au niveau des fournisseurs, sur les personnes à contacter, à voir, et connaître les passerelles entre les marchés (par exemple au niveau des transports Châteaurenard/Marseille, Châteaurenard/Nice). L'Actium est un acteur très actif dans tous ces domaines, et nous avons les mêmes intérêts.

### Actium GMP : Comment l'Actium peut vous accompagner ?

**Alexis GANTEAUME** : grâce à l'Actium, Je peux rencontrer des interlocuteurs avec qui échanger, trouver des débouchés, être conseillé, accompagné. L'Actium regroupe des acteurs locaux et c'est exactement ce dont nous avons besoin. Être mis en relation avec des personnes qui ont des intérêts communs et qui y travaillent ensemble.

**Actium GMP** : Merci Alexis GANTEAUME, nous reviendrons vers vous afin de prendre des nouvelles sur vos projets futurs.



# NOS DERNIERS ADHERENTS

## Collège Production :

EARL NATURAL PROD / VERT'TIGE BIO

Cabannes

AGRUCORSE

Plan d'Orgon

## Collège Service :

GROUPAMA MEDITERRANEE

Aix en Provence

## Collège Transport :

Transports Nicolas VERAY

Châteaurenard

## Les prochaines manifestations



**Provence Prestige au Palais des Congrès - ARLES**

**Du 17 au 21 novembre 2022**



**Fruit Logistica - BERLIN**

**Du 8 au 10 février 2023**



**Salon de l'Agriculture PARIS – Porte de Versailles**

**Du 25 février au 5 mars 2023**

Avec la participation financière  
De nos partenaires :



Grand Marché de Provence – Boulevard Ernest Genevet – 13 160 Châteaurenard

Tel : 06 20 76 38 59 Email : [actiumgmp@outlook.fr](mailto:actiumgmp@outlook.fr) -  
[www.grandmarchedeprovence.com](http://www.grandmarchedeprovence.com)

