

Ecrit par le 18 mai 2026

Energie : partenariat inédit entre VPA et Enedis pour une meilleure attractivité du Vaucluse



Vaucluse Provence attractivité (VPA) et Enedis Vaucluse viennent de signer une convention de partenariat dans l'accompagnement aux entreprises et start-up voulant s'installer sur le territoire vauclusien. Un accord qui a eu lieu dans les locaux carpentrassien de Green spot technologies , première entreprise à bénéficier de ce nouveau dispositif visant à renforcer l'attractivité économique du département.

Une première régionale de la part d'Enedis, gestionnaire du réseau public de distribution d'électricité, représenté par [Sébastien Quiminal](#), directeur d'Enedis Vaucluse, qui s'est déroulée dans les locaux de l'entreprise [Green spot technologies \(GST\)](#), [nouvellement implantée à Carpentras](#). Start up d'origine néo-zélandaise fondée par la brésilienne [Ninna Granucci](#), GST est la première entreprise à avoir bénéficié de

Ecrit par le 18 mai 2026

ce nouvel accord.

Lire également :

[“La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s’implante à Carpentras”](#)

Un accord qui va plus loin que l’implantation d’une seule start-up

L’apport d’Enedis dans cet accord nouvellement signé est d’accélérer et de faciliter encore plus l’implantation d’entreprise pour faire rayonner le territoire à différents niveaux.

Prévenu en amont par VPA de la volonté d’entreprises de s’implanter en Vaucluse, Enedis s’engage donc à mettre en relation ces sociétés avec un conseiller qui sera l’interlocuteur privilégié entre le gestionnaire du réseau d’électricité et le nouvel arrivant. Le but étant de veiller à une bonne qualité de fourniture en électricité et donc favoriser l’implantation de ces nouvelles entreprises sur le territoire vauclusien.

« Le Vaucluse dispose d’une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l’implantation de nouvelle industrie. »

[Sébastien Quiminal](#), directeur d’Enedis Vaucluse

« L’objectif de cet accompagnement est de prendre en compte la capacité et le maillage du réseau électrique local dans l’installation rapide et confortable de l’entreprise sans complication majeure lié au raccordement », explique Sébastien Quiminal qui rappelle également que « le Vaucluse dispose d’une bonne qualité de fourniture électrique favorable à l’implantation de nouvelle industrie. »

La convention de partenariat lie les deux structures, VPA et Enedis, pour les deux prochaines années.

Au cœur de la cible de VPA

« En facilitant l’accès au réseau d’énergie, nous avons permis l’implantation de Green spot technologie, se félicite [Pierre Gonzalvez](#), président de Vaucluse Provence attractivité, co-signataire de cet accord. VPA se donne pour mission de valoriser, accompagner et dynamiser le territoire en prospectant de nouvelles entreprises comme cela a été le cas avec Green spot technologie qui représente le cœur de cible de notre agence car elle est innovante, circulaire dans ses échanges et participe à des relations nationales et internationales. »

Pour Sébastien Quiminal, le choix de GST est aussi justifié « car en accélérant et en facilitant l’implantation d’entreprises qui ont une volonté de ‘décarboner’ leur production, nous satisfaisons aux valeurs d’Enedis et ce d’autant plus que GST ambitionne une production ‘zéro déchets’. »

« Dans tous les cas, tout ce qui facilite les démarches des entreprises souhaitant s’installer sur notre territoire est une bonne chose pour nous et pour le Vaucluse », poursuit [Cathy Fermanian](#), directrice générale de Vaucluse Provence attractivité.

Une entreprise aux objectifs et valeurs dans l’air du temps

Ecrit par le 18 mai 2026

Green spot technologie devient donc une entreprise ambassadrice de cette volonté commune de développement de l'attractivité des territoires des deux partenaires.

GST, dont l'usine est maintenant installée dans la zone du Marché gare, a pour ambition d'embaucher d'ici la fin de l'année une quinzaine d'employés et, à terme, de se développer pour atteindre une centaine d'employés.

Nina Granucci, [récemment distinguée par le Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices](#), a fondé cette entreprise à l'issue de sa thèse en Nouvelle-Zélande où elle a développé [un moyen de production de farines fermentées à hautes valeurs ajoutées produites par fermentation de coproduits](#) (ndlr : dit aussi 'fermentation en milieu solide' nécessitant 20 fois moins d'eau qu'une fermentation en milieu liquide) en valorisant les restes alimentaires encore consommables et utilisables provenant des productions agro-alimentaires industrielles (essentiellement aujourd'hui la pomme, la tomate et la drêche de brasserie).



Nina Granucci, créatrice de GST, et Benoît de Sarrau, directeur technique de Green spot technologie ont mis au point un procédé innovant fermentation en milieu solide permettant de valoriser les restes alimentaires provenant des productions agro-alimentaires industrielles. © Alain Hocquel/ VPA

Lire également :

Ecrit par le 18 mai 2026

“ Prix de l’Union européenne des femmes innovatrices pour la néo-vaclusienne Ninna Granucci ”

« Nous voulons devenir un acteur industriel majeur de la chaîne de valeur agroalimentaire tout en gardant notre ambition zéro déchet et en diminuant les tensions sur les ressources », complète [Benoît de Sarrau](#), directeur technique de GST dont la production à l’échelle industrielle devrait véritablement débiter durant le 1^{er} semestre de cette année.

« Des acteurs locaux pour une portée internationale », c’est l’objectif de la fondatrice de GST dont le siège et la R&D se situent à Toulouse et dont Carpentras sera le 1^{er} site de production. Une implantation en Vaucluse justifiée par l’existence d’un ‘gisement’ de coproduits liée à la présence d’une forte activité agricole ainsi qu’agro-alimentaire.

Pour se développer, GST, qui bénéficie déjà d’un budget d’investissement public, lance également une levée de fonds de l’ordre de 6 à 7M€ pour un investissement intermédiaire total d’environ 10M€.

[Maylis Clément](#)

Châteaurenard : certification Ecocert pour la nouvelle gamme de Peruzzo

Ecrit par le 18 mai 2026



[Peruzzo group](#) vient d'obtenir la certification Ecocert pour sa gamme d'agrumes 'Bo&Bon'. Pour l'entreprise basée à Châteaurenard, cette certification atteste d'une agriculture biologique pour cette nouvelle gamme lancée en 2021 « à la qualité gustative exceptionnelle et aux emballages écoresponsables ».

Dans ce cadre, le groupe situé dans la zone industrielle des Iscles a aussi lancé de nouveaux labels permettant d'identifier l'origine, la qualité et la conformité des produits.

« Bo&Bon est plus qu'une marque, c'est un label que nous lançons et qui garantit la qualité des fruits et légumes à un prix raisonnable, explique [Tony Saglietto](#), directeur du Groupe Peruzzo. Nous travaillons avec des producteurs partenaires soigneusement sélectionnés, privilégions les circuits courts et une agriculture réfléchie avec des fruits et légumes récoltés, à maturité pour préserver toutes les saveurs. »

Ecrit par le 18 mai 2026



Les clémentines 'vert lemon' certifiées Agriculture biologique. © Peruzzo group

Cette première obtention de la certification sur la gamme d'agrumes en annonce d'autres pour diverses gammes de variétés de fruits et légumes proposées par Peruzzo. En tout, une quinzaine de variétés est visée. Pour les fruits : melons, raisins, abricots, pêches, cerises, tomates, avocats, pommes et poires. Pour les légumes : courgettes, aubergines et pommes de terre.

Développement sur le marché des fruits 'spéciaux'

Le groupe Peruzzo, crée en 1982 par Alexandre Peruzzo, n'entend pas s'arrêter ici dans sa démarche pour se démarquer. Ainsi, pour son 40^e anniversaire, l'entreprise a continué de développer son marché de fruits 'spéciaux' en proposant durant l'automne dernier la clémentine vert lemon cultivée à Sorrento en Italie. Ce n'est pas le premier produit étonnant vendu par Peruzzo, en effet, la société propose aussi le kiwi rouge Rossy, dont l'entreprise détient la licence exclusive, mais aussi les Oranges Chocolat et Vanille, le Raisin Italia Lucas Oro, la Clémentine de Calabre...

Ecrit par le 18 mai 2026



Les Kiwis rouges et jaunes. © Peruzzo group

« **L'innovation passe aussi par nos assiettes.** »

« Chez Peruzzo, nous souhaitons répondre au mieux aux attentes des consommateurs en leur proposant toujours plus de choix, poursuit Tony Saglietto. En matière de clémentines, tout le monde connaît la clémentine corse ou espagnole. Nous avons pris le parti de proposer un fruit que l'on ne voit nulle part ailleurs avec la Clémentine Vert Lemon. L'innovation passe aussi par nos assiettes. »

Peruzzo, qui compte 15 employés et qui destine ses produits d'origine européenne au marché français, a affiché un chiffre d'affaires de 12M€ en 2021 après avoir réalisé 10,7M€ en 2020.

Maylis Clément

Ecrit par le 18 mai 2026



Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices pour la néo-vaclusienne Ninna Granucci

Ecrit par le 18 mai 2026



[Ninna Granucci](#), cofondatrice et présidente de [Green Spot Technologies](#), vient de se voir décerner le prix européen ['Women innovators of 2022'](#). Attribué par le Conseil européen de l'innovation (CEI), ce prix doté de 100 000€ par lauréates a aussi été octroyé à l'espagnole Rocío Arroyo et l'irlandaise Ciara Clancy.

« Je suis très reconnaissante au Conseil européen de l'innovation ainsi qu'à l'EISMA (l'agence exécutive du Conseil européen de l'innovation auprès des PME) et au jury pour cette reconnaissance de mon travail et de l'impact de Green Spot Technologies », a précisé Ninna Granucci suite à la remise de son prix.

Ecrit par le 18 mai 2026



© DR

Implantée en France depuis 2018, Green Spot Technologies est une société agroalimentaire engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Née en Nouvelle-Zélande à l'initiative de Ninna Granucci, [la startup a choisi Carpentras pour développer son volet industriel.](#)

Accompagnée par [Vaucluse Provence Attractivité](#), Green Spot Technologies s'est implanté tout récemment dans un bâtiment de 1 600m² situé au Marché gare pour une production attendue pour le début de l'année 2023.

La jeune société a également été retenue dans le cadre de l'appel à projet 'Première usine' doté de 2,3 milliards d'euros afin de soutenir les start-up industrielles françaises. Green Spot Technologies figure ainsi parmi les 3 entreprises de Provence-Alpes-Côte d'Azur à avoir été retenue pour le premier appel à projet 2022-2026.

« Nous honorons des femmes entrepreneurs qui sont à l'origine d'innovations révolutionnaires. »

Mariya Gabriel, Commissaire européenne à l'innovation, la recherche, la culture, l'éducation et la jeunesse

Ecrit par le 18 mai 2026

Dans le même temps, afin de célébrer l'[Année européenne de la jeunesse](#), 3 autres 'innovatrices montantes' âgées de moins de 35 ans ont aussi été mises à l'honneur par le CEI : la bulgare Iva Gumnishka, l'irlandaise Niamh Donnelly et la portugaise Mehak Mumtaz. A ce titre, elles ont reçu 50 000€ chacune de la part du Conseil européen de l'innovation.



Les six lauréates du Prix de l'Union européenne des femmes innovatrices 2022 dont Ninna Granucci, en robe verte au centre. © DR

« Nous honorons 6 femmes entrepreneurs qui sont à l'origine d'innovations révolutionnaires, explique, Mariya Gabriel, Commissaire européenne à l'innovation, la recherche, la culture, l'éducation et la jeunesse, qui a remis les prix lors de cette édition 2022. Six femmes entrepreneurs qui connaissent la réussite et ont mis leurs innovations sur le marché ; 6 femmes entrepreneurs talentueuses qui inspireront nos jeunes et les lauréats de demain. »

Ecrit par le 18 mai 2026

[Lire également : "La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implante à Carpentras"](#)

Métropole Aix-Marseille Provence capitale européenne de l'innovation

Par ailleurs, le CEI a aussi dévoilé les lauréats de la 8^e édition du prix de la [capitale européenne de l'innovation](#). C'est la Métropole Aix-Marseille Provence qui remporte ce titre 2022 ainsi qu'une récompense de 1M€. Le prix de la 'ville européenne montante de l'innovation' a été décerné à Haarlem aux Pays-Bas.

Les prix décernés récompensent les efforts à long terme que déploient les villes pour créer un environnement propice à l'innovation. Les finalistes du prix de la capitale européenne de l'innovation étaient Espoo (Finlande) et Valence (Espagne), tandis que Mayence (Allemagne) était deuxième et Aveiro (Portugal) troisième du classement pour le prix de la ville européenne montante de l'innovation.

« Les villes finalistes du prix iCapital jouent un rôle d'accélérateur dans la mise en place d'écosystèmes d'innovation florissants dans toute l'Europe, insiste Mariya Gabriel. Je suis impressionnée de voir à quel point les villes sont des lieux d'expérimentation pour l'innovation, testant divers types d'approches, de services et de produits en vue de rendre le monde urbain de demain meilleur, plus durable et plus numérique. »

La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implante à Carpentras

Ecrit par le 18 mai 2026



[Green Spot Technologies](#) est une société agroalimentaire engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Née en Nouvelle-Zélande à l'initiative de [Ninna Granucci](#), la startup a choisi Carpentras pour développer son volet industriel.

À l'issue de ses études en biotechnologie qu'elle a effectué au Brésil, [Ninna Granucci](#) se voit obtenir une opportunité dans un laboratoire de métabolomique et de microbiologie industrielle en Nouvelle-Zélande, où elle propose de travailler sur la résolution des déchets via la fermentation. De là naît Green Spot Technologies, qui s'est installé en France en 2018, deux ans après sa création.

La startup est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, elle transforme les coproduits d'origine végétale en une poudre riche en nutriments.

Une société qui répond aux problèmes mondiaux

1.3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées dans le monde chaque année. D'ici 2050, l'ONU estime que la population mondiale aura augmenté de 16%, la production alimentaire devra elle aussi augmenter, et donc le taux de gaspillage sera inévitablement en hausse. C'est dans une dynamique de réduire ce gaspillage et d'éviter les problèmes qui y sont liés, tels que son coût annuel et les émissions de gaz à effet de serre qu'il engendre, qu'agit Green Spot Technologies.

En réalité, 32% des déchets quotidiens sont encore consommables, comme les pelures de fruits et légumes, les drêches de brasserie, ou encore le marc des jus et du vin. La startup néo-zélandaise

Ecrit par le 18 mai 2026

s'engage donc à collecter ces végétaux non utilisés auprès des industriels, puis vient l'étape de fermentation avant d'obtenir le produit fini. Ainsi, Green Spot Technologies participe à l'économie circulaire tout en proposant des produits composés d'ingrédients 100% naturels.

L'entreprise s'installe en Vaucluse

Après s'être exportée en France en 2018, Green Spot Technologies continue de s'agrandir et choisit de poser ses valises en Vaucluse. Accompagnée par [Vaucluse Provence Attractivité](#), la startup va s'installer à Carpentras pour développer son volet industriel.

Ce choix géographique s'est dessiné autour de plusieurs arguments : la disponibilité de coproduits intéressants, la présence d'acteurs d'intérêt pour l'entreprise tels que le Centre régional d'innovation et de transfert de technologie (CRITT), le Centre technique agroalimentaire (CTCPA), l'Institut national de la recherche agronomique (INRAE), ou encore l'Ecole Supérieure de Commerce des Entrepreneurs de la Naturalité (Isema). Le fait que la Région Sud met un point d'honneur à soutenir les initiatives autour de la naturalité a également été un argument phare.

Green Spot Technologies sera donc installée dans un bâtiment de 1600m² au Marché Gare de Carpentras. La production débutera au début de l'année 2023. Une dizaine recrutements et de transferts ont déjà été faits. L'entreprise recherche toujours un technicien de bioproduction agroalimentaire. Pour plus d'informations sur cette offre d'emploi, [cliquez ici](#).

Lauréate de l'appel à projet 'Première usine'

L'appel à projet 'Première usine' a pour objectif de soutenir le développement de start-ups et de petites et moyennes entreprises innovantes dans le milieu industriel. 100 entreprises ont candidaté au premier appel à projet, qui est doté d'une enveloppe de 550 millions d'euros sur la période 2022-2026. Parmi ces 100 entreprises, 18 ont été retenues.

Ces 18 projets représentent 467 millions d'euros d'investissements cumulés. Parmi les entreprises lauréates, dans la catégorie 'Industrie agroalimentaire' se trouve Green Spot Technologies pour son projet 'GST demo'.

Agroparc : Food'in Paca va créer un lieu totem pour le secteur de l'agroalimentaire

Ecrit par le 18 mai 2026



Le réseau régional des organisations professionnelles au service de la performance globale des entreprises agroalimentaires de la région [Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) va s'implanter à Agroparc à Avignon avec un bâtiment 'totem' pour le secteur de l'agroalimentaire.

La première pierre sera posée au début de l'année 2023 et le projet devrait être finalisé au printemps de l'année d'après. Ce nouveau bâtiment aura pour objectif d'aider les entreprises agroalimentaires à améliorer leur performance et à développer leurs compétences.

1000 m² pour favoriser la synergie

Les 1000 m² de surface, étalés sur trois niveaux, rassembleront les équipes des acteurs régionaux du secteur agroalimentaire et celles des membres fondateurs : l'[Association régional des industries alimentaires \(Aria\) Sud](#), le [Centre régional d'innovation et de transfert de technologie \(Critt\) Agroalimentaire Sud](#) et l'[Institut de formation régional des industries alimentaires \(Ifria\) Sud Paca](#). Le bâtiment comportera également un Food'Lab, un outil de formation et de sensibilisation, ainsi que plusieurs espaces différents : un laboratoire de recherche et développement, un atelier de fabrication, un

Ecrit par le 18 mai 2026

entrepôt logistique, un magasin de vente, une salle de réalité virtuelle, un espace de créativité et d'innovation, etc.

Un bâtiment ergonomique adapté à son environnement

La qualité de vie au travail est également un élément essentiel du projet. Le bâtiment sera construit de façon ergonomique et sera adapté aux nouvelles modalités de travail, grâce à l'agence d'architecture intérieure avignonnaise spécialisée dans l'aménagement des locaux professionnels [Studioloco](#). L'environnement sera également au cœur du projet. Le bâtiment sera conçu simplement avec des matériaux biosourcés comme le bois. Il aura un faible impact carbone grâce à une conception bioclimatique qui consiste à créer un équilibre entre le climat, le bâtiment et les besoins des personnes à l'intérieur. La climatisation sera remplacée par des systèmes de rafraîchissement innovants et une partie de l'électricité sera produite par des panneaux photovoltaïques. La végétation autour du bâtiment favorisera la biodiversité et sera pensée pour contribuer à conserver sa fraîcheur. Le projet aura un coût total de 2 millions d'euros et sera en partie financé par le [Conseil régional Sud](#) et le [Grand Avignon](#).

V.A.

Charlotte Trossat est la nouvelle présidente du Critt Agroalimentaire Sud

Ecrit par le 18 mai 2026



[Charlotte Trossat](#), fondatrice de [Local en bocal](#), la conserverie artisanale bio implantée à Avignon, succède à [Philippe Darcas](#), le PDG d'[Ateliers bio de Provence](#), et devient la nouvelle présidente du [Centre régional d'innovation et de transfert de technologies](#) (Critt) Agroalimentaire Sud.

L'entreprise Local en Bocal est adhérente au réseau [Food'in Paca](#), fondé entre autres par le Critt. Charlotte Trossat a notamment pu bénéficier de l'appui technique et des formations du Critt dans le développement de sa société. Elle devient ensuite membre du conseil d'administration de ce dernier et en est aujourd'hui la présidente. « Le Critt est une structure créée par et pour les entreprises, je souhaite donc les mobiliser et faire entendre leurs voix », explique-t-elle.

Les objectifs de Charlotte Trossat sont de développer de nouveaux partenariats, notamment avec le milieu agricole, mais aussi de continuer à prendre part aux projets du réseau Food'in.

V.A.

Ecrit par le 18 mai 2026

L'avignonnais GSE lance la construction d'une mûrisserie de fruits exotiques à Graveson



C'est sur la zone du Sagon à Graveson, que [GSE](#), dont [le siège social se trouve à Agroparc à Avignon](#), vient de lancer les travaux pour la construction d'une nouvelle unité de production pour le compte de l'entreprise Comexa. Appartenant au groupe [Westfalia fruit international](#), spécialiste de l'importation, du murissage et de la distribution de fruits tropicaux et subtropicaux toute l'année, Comexa va disposer d'ici l'automne d'un nouveau bâtiment destiné à accueillir des mûrissières d'avocats et de mangues.

Une mûrisserie à la pointe de la technologie

D'une surface totale de 5 450m², bâti sur un terrain de 21 232m², ce nouvel ensemble immobilier accueillera à terme plusieurs chambres de mûrissage bénéficiant des dernières technologies. Le site intégrera également des bureaux et locaux sociaux (750m²), un atelier de conditionnement et de stockage

Ecrit par le 18 mai 2026

de produits (4 600m²), ainsi que des locaux techniques (100m²).

« Afin de s'intégrer harmonieusement dans son environnement, le site, dessiné par le cabinet [Matthieu Calvet - MCA Architecte](#), bénéficiera d'une architecture originale et particulièrement soignée, explique GSE. Les façades se distinguent par un patchwork nuancé de gris en panneaux sandwichs. »

Le bâtiment sera doté d'une centrale photovoltaïque de 1 450 m², installée sur le toit. Exploitée en autoconsommation, elle permettra de compenser une majeure partie de la consommation électrique du site. La livraison est attendue pour septembre 2022.

L.G.

Entrepreneurs dans l'agroalimentaire, participez à la 'Fresque du climat'



La '[Fresque du climat](#)', atelier collaboratif pour intégrer les enjeux du changement climatique, aura lieu le jeudi 24 février, de 16h30 à 19h30, au Living lab 'Le 9' (120 rue Jean Dausset à

Ecrit par le 18 mai 2026

Avignon).

Trois sessions de « Fresques du climat », adaptées aux secteurs de l'agroalimentaire et du BTP, seront animées par [Eco-Lab'](#) environnement et organisées en partenariat avec le Grand Avignon. Le prochain afterwork, qui portera sur l'agroalimentaire, sera suivi d'une conférence avec des consultants sur le bilan carbone et les ressources humaines. Le but ? Donner des leviers d'action pour répondre aux objectifs RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) de votre entreprise. Vous cherchez à réduire votre impact carbone ? Vous vous posez des questions sur le changement climatique ? Vous souhaitez engager des démarches de développement durable et impliquer vos équipes ? Cet atelier est conçu pour vous, dirigeant ou cadre d'une entreprise agro-alimentaire, responsable RSE, qualité ou RH.

Pour en savoir plus, contactez Natacha Sire au 06.23.60.14.08, contact@eco-lab.fr. Inscrivez-vous dès maintenant (places limitées) : [cliquez ici](#).

L.M.

Isema Avignon ouvre ses portes le samedi 5 février

Ecrit par le 18 mai 2026



JPO **isema**
BUSINESS SCHOOL FOR LIFE

Devenez Manager de la Naturalité

L'école supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité, [Isema Avignon](#), ouvre ses portes le samedi 5 février, de 10h à 17h.

Une journée dédiée aux étudiants qui souhaitent devenir des managers commerciaux dans un environnement dynamique en lien avec l'alimentation, le vivant et l'environnement. Deux formations seront présentées : le [Bachelor chef de projet commercial](#) (en 1 an pour valider un Bac+3) et le [MBA responsable d'affaires agroalimentaires](#) (en 3 ans pour valider un Bac+5 - admissions parallèles possibles). La journée portes ouvertes de l'Isema permet de découvrir l'école de l'intérieur et de confirmer son projet de poursuite d'études. Cette année encore, elle sera commune aux deux écoles [Isema](#) et [Isara](#).

Au programme de ce samedi 5 février 2022 : des échanges avec les étudiants, les intervenants ; la visite de l'établissement ; des espaces dédiés à l'alternance, les filières et métiers et des ateliers pour tester ses compétences en anglais et la connaissance de soi et de son projet (apporter un CV). Inscription fortement recommandée, [cliquez ici](#).

Lire aussi : [Les étudiants de l'Isema créent une préparation pour gâteau personnalisable à base d'algues](#)

L.M.