Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Les pommes Juliet résistent aux canicules et font pousser la solidarité en Vaucluse



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Née d'expérimentations menées dans le Vaucluse, la pomme Juliet a fait de l'agriculture biologique son identité. Près de 25 ans après ses premiers vergers, cette variété exclusivement cultivée en France fédère près de 190 producteurs et prévoit 23 000 tonnes pour la récolte 2026. Cet automne, elle prolonge son engagement avec un conte solidaire destiné à soutenir les enfants hospitalisés.

L'histoire de Juliet commence, en Vaucluse, par une rencontre entre un pépiniériste passionné et un technicien agricole, convaincus du potentiel d'une pomme naturellement résistante à certaines maladies.

25 ans plus tard

Près de 25 ans plus tard, cette aventure arboricole a pris une dimension nationale. Cultivée exclusivement en agriculture biologique et en France, Juliet réunit près de 190 producteurs autour d'un même cahier des charges. Pour la campagne 2026, la filière table sur 23 000 tonnes malgré un été caniculaire, éprouvant pour les vergers. Et la pomme va même jusqu'à pousser le pépin un peu plus loin avec l'association Clowns Z'hôpitaux, en créant une histoire pour enfants en un soutien concret aux jeunes patients hospitalisés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Jean-Noël Carles, arboriculteur, Président des Amis de Juliet Copyright Les amis de Juliet

Le Vaucluse, berceau d'une pomme pas comme les autres

Tout commence en 1998. Benoît Escande, pépiniériste, et Guilhem Sévérac, technicien en arboriculture à la Chambre d'agriculture de Vaucluse, se rencontrent autour d'expérimentations qui font émerger une variété singulière : une pomme ferme, sucrée, juteuse et naturellement résistante à plusieurs maladies du pommier. Les qualités de la Co-op 43 (son nom variétal) ouvrent la voie à une culture biologique exigeante, sans pesticides chimiques de synthèse. Jean-Noël Carles, arboriculteur, et Jean-Paul Touchard, commercial, rejoignent l'aventure. Ensemble, les quatre hommes posent les bases d'un projet qui dépasse rapidement la simple mise en culture d'une nouvelle variété. Les premiers vergers sont implantés en 2001, dans le Sud-Est. Les premières Juliet arrivent sur le marché en 2002. En 2005, les producteurs se structurent au sein de l'association Les Amis de Juliet, qui fédère aujourd'hui près de 190 exploitants dans les principales régions arboricoles françaises. Le Vaucluse reste ainsi au cœur de l'histoire de cette pomme, dont le développement repose sur une qualité gustative avérée, un savoir-faire agricole et le respect du vivant.

Une récolte qui résiste aux fortes chaleurs

Après un été 2026 marqué par des épisodes de chaleur intense, la filière prévoit une récolte de 23 000 tonnes, un volume comparable à celui des années précédentes. Son principal atout tient notamment à son calendrier. Variété tardive, Juliet est moins exposée que les pommes précoces aux pics de chaleur du cœur de l'été. Sa résistance naturelle à certaines maladies constitue également un avantage pour les producteurs engagés en agriculture biologique. La récolte a débuté le 5 octobre dans les bassins les plus précoces. Depuis le 16 octobre, les fruits de la nouvelle campagne rejoignent progressivement les étals. Sur les 23 000 tonnes attendues, 16 000 sont destinées au marché du frais. La France et l'Europe doivent en absorber 10 000 tonnes, tandis que les 6 000 tonnes restantes sont prévues pour l'export maritime, notamment vers l'Asie, où Juliet est commercialisée dans des pays comme le Vietnam, la Malaisie, Singapour et Taïwan. Si la résistance de la variété ne constitue pas une protection absolue contre les effets du changement climatique. Elle illustre néanmoins l'intérêt de variétés adaptées à des conditions de production plus contraignantes. Pour les arboriculteurs, préserver les volumes et la qualité devient une condition essentielle à la pérennité des exploitations.

Le bio à l'épreuve du pouvoir d'achat ?

Le combat reste la viabilité économique de l'agriculture biologique. La hausse des coûts de production, les arbitrages des ménages et les incertitudes commerciales continuent de peser sur les producteurs, même si le marché bio montre des signes de reprise. En 2025, les achats alimentaires biologiques ont atteint 13 milliards d'euros en 2025, soit une progression de 3,6 % sur un an. Cette évolution redonne des perspectives à une filière qui a traversé plusieurs années difficiles. Pour Juliet, il s'agira de préserver son modèle sans renoncer à son développement. Les nouvelles plantations restent prudentes, car les arboriculteurs doivent pouvoir compter sur des débouchés suffisamment solides pour investir sur le long terme. La marque diversifie également ses produits : jus, purées, pétillant sans alcool, cidre et vinaigre de cidre complètent l'offre de pommes fraîches. Le fruit est valorisé sous toutes ses formes pour consolider une filière à la production 100 % biologique et française.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Juliet au Royaume du Soleil, un conte écrit et illustré par Christine Cecchi Copyright Christine Cecchi

Un conte pour semer des sourires à l'hôpital

Avec 'Une pomme pour un sourire' : Juliet au Royaume du Soleil, un conte écrit et illustré par Christine Cecchi, la marque s'associe à Clowns Z'hôpitaux pour soutenir les enfants hospitalisés. L'histoire entraîne le lecteur dans un royaume privé de lumière. Élio, un jeune prince, part à la recherche du soleil et rencontre Juliet, une petite fille qui semble en avoir conservé une étincelle au fond du cœur. Au fil du voyage, cette fable met en scène le partage, l'entraide et la capacité des petits gestes à faire renaître la joie. Le partenariat se traduit également par un engagement financier précis : 3€ sont reversés à Clowns

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Z'hôpitaux pour chaque livre vendu, au prix de 15€. Le dispositif prévoit également un don de 10 centimes pour chacun des 100 000 premiers kilos de pommes Juliet commercialisés. Le conte est disponible sur la boutique en ligne de Juliet. Il s'adresse aux familles, mais sa portée dépasse le plaisir de la lecture : chaque achat contribue à financer des interventions auprès d'enfants confrontés à l'hospitalisation.

Quand les clowns entrent dans les services de soins

Depuis plus de 20, Clowns Z'hôpitaux intervient dans les hôpitaux, les établissements accueillant des personnes âgées dépendantes et les structures médico-sociales. Ses vingt comédiens clowns professionnels travaillent en lien avec les équipes soignantes pour créer des moments de rencontre adaptés aux personnes accompagnées. L'association œuvre plus de 300 demi-journées d'intervention par an et près de 4 000 personnes rencontrées dans une vingtaine d'établissements partenaires. Son action repose sur le jeu, l'imaginaire et la relation humaine au cœur du soin.

Une autre façon de faire vivre la récolte

La solidarité n'est pas nouvelle chez Les Amis de Juliet, avec 3 194 unités de denrées distribuées via l'aide alimentaire en 2024, en comptabilisant les pommes et les produits transformés. Un fonds mutualisé, alimenté par les ventes, contribue aussi aux actions collectives et à la prise en charge de certains coûts de commercialisation.

Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Bientôt expulsé le restaurant solidaire le Bio ‘s lance un appel pour trouver de nouveaux locaux



Déjà sous la menace d’une expulsion depuis plusieurs mois le restaurant bio et solidaire, le Bio’s, devra quitter son actuel emplacement cours Gambetta dans les toutes prochaines semaines.

A l’origine une rupture de bail avec la propriétaire des lieux, qui par ailleurs était vendeuse de l’immeuble. Un acheteur qui s’était manifesté et qui aurait permis au Bio’s de rester dans ces locaux, s’est ensuite rétracté faute de garanties quant aux possibilités d’aménagements de l’immeuble.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Le restaurant solidaire de Cavaillon sauvé de la fermeture

Aujourd'hui c'est l'incertitude pour cet établissement unique qui est à la fois un restaurant bio ouvert à tous, un lieu de réinsertion sociale et de formation, une cantine solidaire et un lieu de spectacle. « Je ne vais pas mener le combat de trop » affirme la dirigeante du restaurant. Si elle avoue ne pas croire au miracle elle lance cependant un appel pour trouver de nouveaux locaux permettant à ce restaurant pas comme les autres de poursuivre ses activités.

Contacts 07 49 17 19 42 ou bioscavaillon@gmail.com

Carpentras : avec Kaoka le pari d'un chocolat bio équitable dans un marché très complexe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

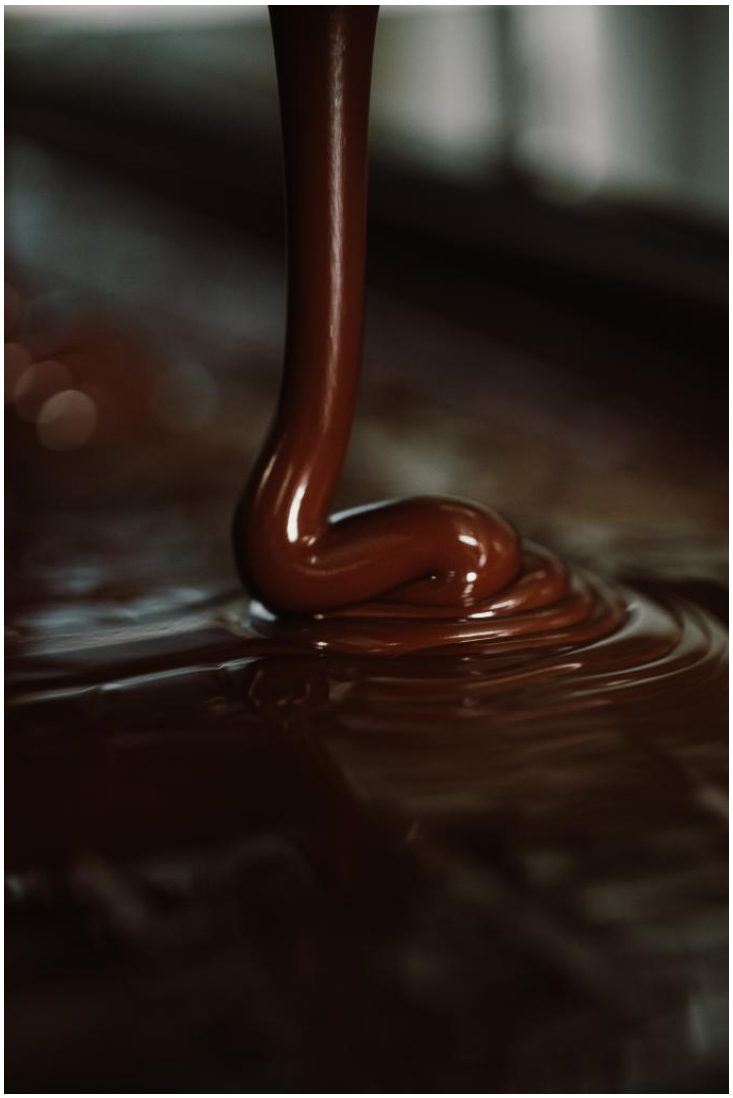


Kaoka est une entreprise familiale, pionnière de la bio équitable spécialiste du cacao, basée à Carpentras. Elle a été fondée en 1993 par André Deberdt, militant bio de la première heure. Guy, son fils a pris la succession. L'entreprise est en croissance malgré un marché du chocolat très complexe.

L'augmentation des prix du cacao a commencé fin 2023. Depuis, les cours sont restés très haut et le marché est très volatile. Le prix de la matière première principale du chocolat, la fève de cacao, a été multiplié par quatre entre 2022 et 2025. La cause première est la sécheresse qui a eu lieu en 2023 et 2024 dans les principaux pays producteurs. Le cacaoyer a également eu une maladie et le modèle de production qui été créé sur de la déforestation a atteint ses limites car les principaux pays producteurs n'ont pratiquement plus de forêts. La volatilité du cours est causée quant à elle par la spéculation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Si le siège de Kaoka se trouve en Vaucluse à Carpentras, la fabrication du chocolat bio se fait en Normandie et à Perpignan. Crédit : DR/KAoka

Quatre filières créées

La particularité de Kaoka est la construction de filières pour ses approvisionnements en cacao, en commençant par la structuration de coopératives sur place. « Nos besoins sont avant tout d'avoir un cacao de qualité et de pouvoir sécuriser nos approvisionnements, tout en maîtrisant la transformation sur place en travaillant avec des variétés aromatiques de cacao traditionnel. En face, les besoins des producteurs sont avant toute une amélioration de leurs conditions de vie et une durabilité au niveau du partenariat » explique Sébastien Balmisse, directeur du pôle cacao et durabilité.

> « Nous aidons les producteurs locaux à augmenter leur rendement pour vivre décemment de leur culture. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Sébastien Balmisse, directeur du pôle cacao et durabilité de Kaoka

Quatre filières ont ainsi été créées dont l'Équateur. « Sur ce pays, nous avons rénové 236ha (soit l'équivalent de 230 000 arbres) avec la variété cacao Nacional qui est très aromatique. Nous aidons les producteurs locaux à augmenter leur rendement pour vivre décemment de leur culture. Le concept se base sur des champs classiques et non de la déforestation. En plus de l'Équateur, l'entreprise a développé également ce concept en République Dominicaine, au Pérou pour l'Amérique du Sud et l'île de Sao Tomé pour l'Afrique. Cette initiative s'est révélée être désormais une force pour l'entreprise car les approvisionnements avec l'inflation de la matière première sont de plus en plus complexes. Avec ses relations de filières, elle peut disposer de fèves de cacao beaucoup facilement que la concurrence. »



Un texte européen favorable

Le Parlement européen a voté en septembre 2022 une loi contre la déforestation. Il interdit l'importation de cacao dont les parcelles seraient issues de la déforestation. Kaoka qui travaille en filière et lutte depuis des années contre ce phénomène est en avance sur ce point. Cela constitue un avantage pour l'entreprise par rapport à ses concurrents. L'application de cette loi a eu lieu en 2025. (Crédit : Kaoka/DR

Trois catégories de chocolat

Grâce à son laboratoire de recherche et développement en cacao et en chocolat, une équipe travaille sur un savant dosage en assemblage de fèves aromatiques qui sont ensuite torréfiées et broyées. Grâce à des tests organoleptiques réalisés en Équateur par exemple, l'équipe de production sélectionne des sacs de cacao destiné à tel produit fini. La gamme de produits est large, autour de 20 références en chocolat noir et au lait. Il existe aussi le chocolat en poudre et le chocolat de couverture destinée aux artisans pâtissiers et chocolatiers.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

« Nous fabriquons du chocolat bio haut de gamme, avec les labels Equitable et Bio et Bio partenaire. »

Guy Deberdt, directeur général de Koaka

Divers créneaux de distribution

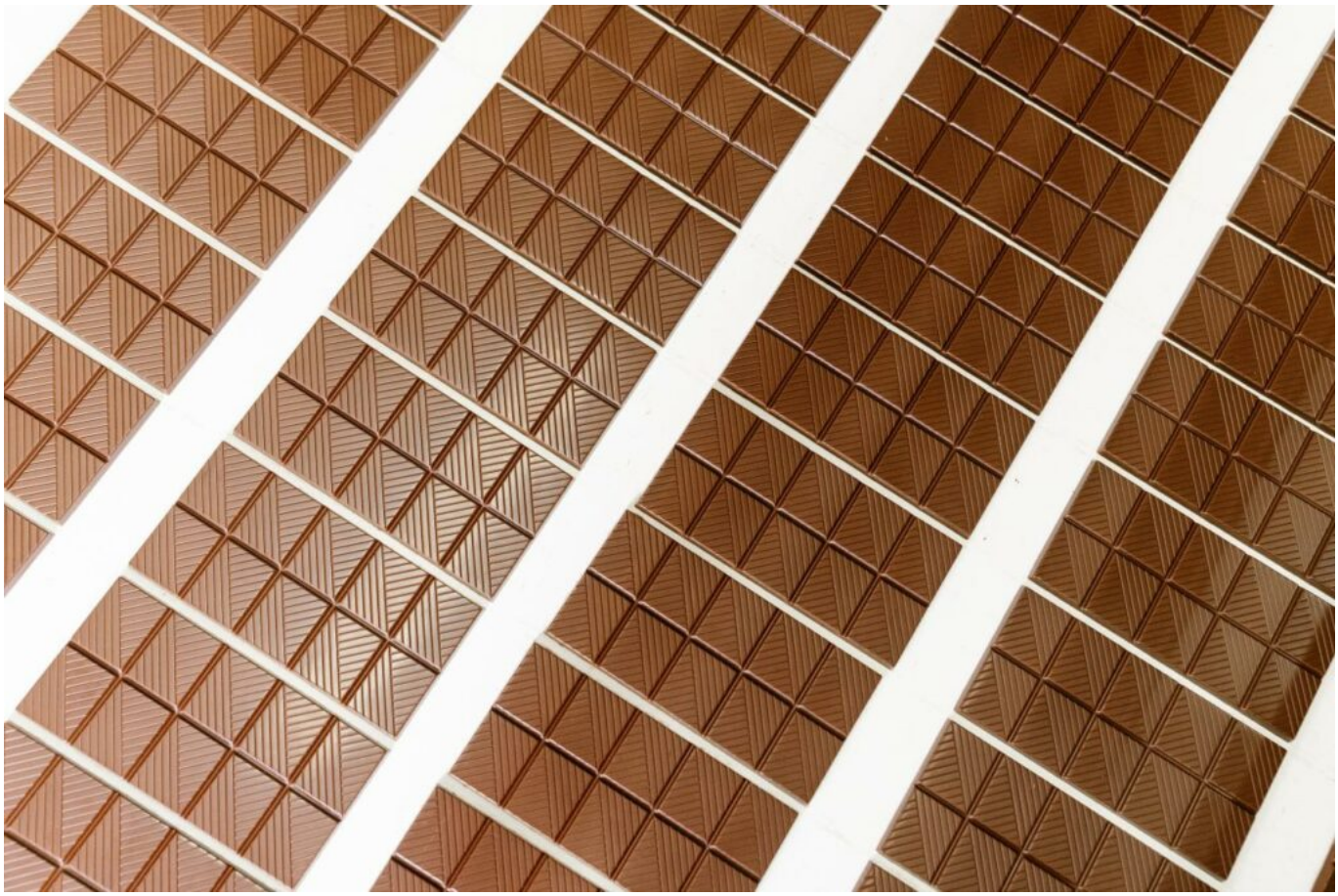
L'entreprise vend principalement aux magasins spécialisés en bio, comme les Biocoops. Elle travaille également avec des industries qui fabriquent du chocolat premium en leur vendant de la poudre de chocolat ou des pépites. Enfin le troisième créneau concerne les pâtissiers-boulangers-chocolatiers. « Nous fabriquons du chocolat bio haut de gamme, avec les labels Equitable et Bio et Bio partenaire. Malgré la crise du bio depuis 2022, due à divers facteurs, nous nous en sortons bien. Nous produisons des produits finis sous forme de tablettes de chocolat mais nous fournissons également des industriels en matière première brute, la fève de cacao bio. Nous avons deux sites de production sont dans l'Orne et à Perpignan selon les gammes. Le siège social à Carpentras concerne le commercial, marketing et les filières durables » explique Guy Deberdt, le directeur général de l'entreprise.

Les perspectives de l'entreprise sont de consolider ses quatre filières. Elle est également bien avancée sur un nouveau pays, la Colombie, sur le même principe. Pour diversifier ses origines qui sont prédominantes en Amérique du Sud, elle commence la réflexion sur des fèves de cacao d'origine africaine.

Olivier Muselet

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



En chiffres
– 60% de la production mondiale de fèves de cacao vient d'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire et Ghana) soit 3 millions de tonnes sur un total de 5 millions
– Le cours de la fève de cacao oscille entre 8 500 et 12 000 $ la tonne
– Chiffre d'affaires 2024 : 56M€ avec un prévisionnels 2025 à 72M€
– Kaoka représente 10% du volume des importations de fèves de cacao bio en Europe en 2024
– Tonnage annuel : 5 000 tonnes de fèves de cacao exclusivement bio
– Salariés : 20 dont 3 apprentis

Le magasin Biocoop Le Thor célèbre son 6e

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

anniversaire



Le magasin Biocoop du Thor fête son anniversaire avec ses clients du lundi 3 au samedi 8 février. Le 'manger bio, local et solidaire' sera de mise pour cette semaine de fête. Au programme : des dégustations, des ateliers, une tombola, et bien d'autres surprises.

Pour célébrer son 6e anniversaire comme il se doit, Biocoop Le Thor vous propose de venir à la rencontre de leurs partenaires qui agissent sur le territoire pour une alimentation durable et responsable avec une série d'animations du lundi 3 au samedi 8 février. Toute la semaine, le magasin proposera aussi de nombreuses remises sur plusieurs de ses produits.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



©Biocoop Le Thor

Le programme

Il sera possible de déguster les biscuits de l'entreprise d'insertion thoroise Le Beau Geste le lundi 3 février à partir de 16h avec la fondatrice Fleur Masson. Le lendemain, ce seront les produits anti-gaspi de l'Association Le Village de Cavaillon qui seront mis à l'honneur dès 15h30 avec Myriam et deux salariés en insertion.

Sophie Santana, de l'association avignonnaise Semailles, animera un atelier pour apprendre à bien se nourrir en qualité et en quantité suffisante dans le respect de l'environnement le mercredi 5 février à partir de 10h30. L'association interviendra de nouveau le vendredi 7 février à partir de 10h30 pour présenter son programme de paniers solidaires qui permet à des familles à faibles revenus d'accéder aux paniers bio à un prix solidaire.

Toute la semaine, l'association L'Incassable tiendra un stand pour apprendre à limiter les emballages à usage unique, afin de réduire ses déchets et de montrer le réemploi du verre. Une grande tombola sera organisée avec à la clé un beau panier découverte aux saveurs locales et bio élaboré par Angélique. Enfin, la semaine se terminera par le gâteau d'anniversaire chocolat-grenade de M. Crespi, producteur au Thor.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Trois collèges vauclusiens récompensés pour leur alimentation bio et locale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les collèges Pays de Sault à Sault, Anne Frank à Morières-lès-Avignon et Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue ont reçu le premier niveau du label Ecocert 'En cuisine' qui valorise les produits bios et locaux dans les menus de la restauration collective.

Le Département de Vaucluse est engagé depuis plusieurs années dans la promotion des circuits courts et de saison. À l'instar du gouvernement français, qui a adopté la loi EGalim en 2018, qui favorise une alimentation saine, durable et accessible à tous, tout en soutenant un revenu aux producteurs et en améliorant les conditions de production.

Dans ce sens, le Département a également créé, avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, la plateforme Agrilocal84, qui met en relation, 121 acheteurs, avec 261 fournisseurs dont 70% d'agriculteurs. 32 collèges vauclusiens utilisent déjà les services de cette plateforme afin de proposer une alimentation bio et locale aux élèves. Ce lundi 14 octobre, trois d'entre eux ont été récompensés pour leurs efforts et ont reçu le premier niveau de labellisation Ecocert 'En cuisine'. « Dans ces trois collèges, il y a une vraie dynamique pour proposer une meilleure alimentation aux élèves entre l'équipe de direction, la restauration et la secrétaire générale chargée des commandes alimentaires, explique Delphine Gautier, directrice adjointe des collèges au Conseil départemental de Vaucluse. À terme, on souhaite accompagner d'autres collèges dans cette démarche-là. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Cliquez sur les images ci-dessous pour les agrandir



Collège Pays de Sault, Sault

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Collège Jean Bouin, Isle-sur-Sorgue

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Collège Anne Franck, Morières-lès-Avignon

Le label Ecocert ‘En cuisine’

La labellisation Ecocert ‘En cuisine’ valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains. Ce label se décline en trois niveaux, représentés par trois carottes. Les trois collèges vauclusiens distingués ont obtenu la première carotte de ce label et visent d’ores et déjà les deux autres carottes.

Ainsi, les collèges labellisés doivent respecter un cahier des charges qui requiert 20% des approvisionnements alimentaires bio, l’interdiction des OGM, de 25 additifs et des huiles hydrogénées (huiles végétales transformées), un menu végétarien par semaine et des légumes secs de préférence bio au moins une fois par semaine. Le label demande aussi la mise en place d’actions écoresponsables telles que lutte contre le gaspillage alimentaire, et le diagnostic des produits de nettoyage et des matériaux plastiques utilisés.

Des établissements accompagnés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Afin d'atteindre ce premier niveau du label, les collèges vauclusiens ont été accompagnés par le Département qui forme les chefs et les seconds de cuisine à la valorisation des fruits et légumes, à la diversification des protéines, mais aussi à l'élaboration de menus correspondant aux critères du label.

Le Département de Vaucluse forme les chefs des cantines scolaires aux protéines végétales

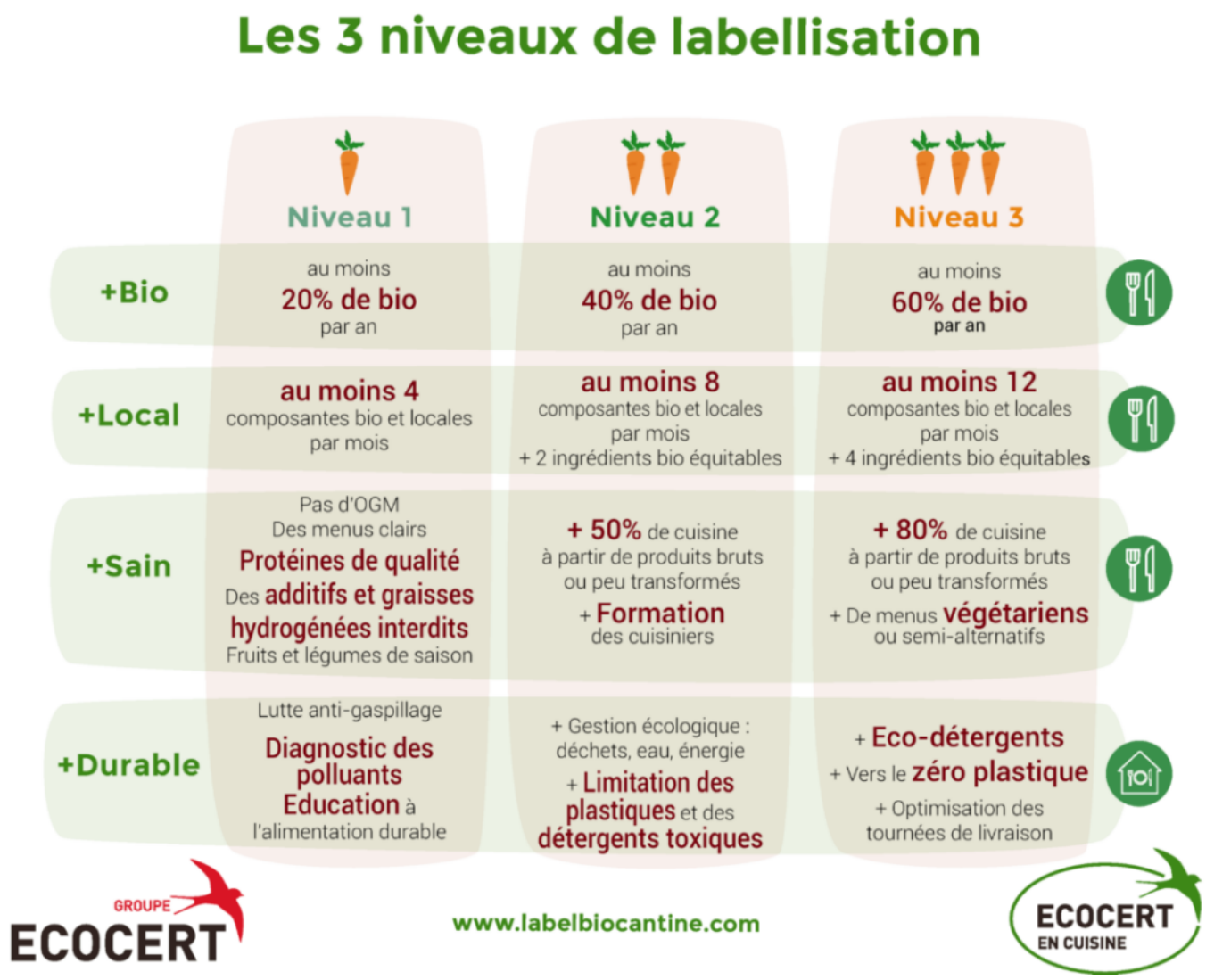
Une démarche éducative

En plus d'être fédératrice en impliquant le personnel de cuisine, mais également la direction, et les enseignants des établissements, cette démarche vers une alimentation plus saine, bio et locale, a également un côté éducatif, dans le but de sensibiliser les élèves. « Il y a diverses interventions dans les classes au cours de l'année sur des sujets comme la diététique ou les éco-gestes, ajoute Delphine Gautier. Il y a une partie éducative qui est toute aussi importante pour le label. »

Concernant les collèges vauclusiens labellisés, ils comptabilisent à eux trois plus de 1000 élèves qui sont concernés par cette alimentation bio et locale. 1000 demi-pensionnaires sont éduqués quotidiennement au rapport entre l'alimentation et la santé, mais aussi entre l'alimentation et l'environnement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Rachat de Go Nuts : Un Air d'ici crée une véritable filière de 'la graine à l'assiette'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026





La société vauclusienne 'Un Air d'ici – Juste bio' vient de profiter de la tenue du salon Natexpo pour annoncer l'acquisition de la PME 'Go Nuts' située à Genas juste à côté de Lyon. Spécialiste des pâtes à tartiner, beurres et purées d'oléagineux 100% Bio, l'entreprise a été fondée en 2016 par Raissa Caussanel, pâtissière, et son mari Marc Caussanel. Depuis, la société d'une dizaine de collaborateur aujourd'hui a connu une trajectoire exponentielle sur son marché notamment grâce à son produit phare, le beurre de cacahuète. En s'adossant à 'Un Air d'ici', leader Français des fruits secs et graines bio en vrac, 'Go Nuts' souhaite notamment se renforcer sur son cœur de métier en magasins spécialisés bio.

> « Go Nuts et Juste bio resteront des marques à taille humaine. »
>
> *Franck Bonfils, fondateur et président d'Un Air d'Ici*

« Allier nos forces, conserver l'identité et l'indépendance de chacun tout en mutualisant les engagements vertueux, c'est tout le sens de ce rachat, explique Franck Bonfils, fondateur et président d'Un Air d'Ici aujourd'hui installé à Carpentras depuis 2006 après avoir vu le jour à Gigondas en 2000. Go Nuts et Juste bio resteront des marques à taille humaine, actives sur leurs réseaux de distribution respectifs, mais

cultiveront leurs valeurs et leur ADN communs : proposer une alimentation plus saine, plus gourmande, et plus respectueuse de l'environnement. »



Crédit : Go Nuts/DR/Un Air d'Ici

Devenir une marque référente du réseau bio
« Nous sommes particulièrement heureux de cette nouvelle étape dans le développement de Go Nuts, complètent Raissa et Marc Caussanel. Le choix du rapprochement avec Un Air d'Ici fait sens pour nous car nous partageons un ADN commun autour de 3 piliers qui sont : développer des produits d'excellence, avec des équipes engagées et en adéquation avec les enjeux environnementaux. Enfin, Un Air d'Ici et Go Nuts partagent une vision commune de l'alimentation à la fois saine et gourmande. Avec l'appui d'Un Air d'Ici, Go Nuts a les moyens de poursuivre sa croissance pour les années à venir et de devenir une marque référente du réseau Bio. »

> « Nous partageons un ADN commun. »
>
> *Raissa Caussanel, pâtissière, et son mari Marc Caussanel, fondateurs de Go Nuts*

Mutualisation des ressources
Pour cela, Go Nuts ambitionne ainsi grâce à ce soutien de devenir la marque préférée des consommateurs de beurres et purées d'oléagineux en magasins spécialisés bio et compte accélérer sa croissance et ses investissements tout en bénéficiant de fortes synergies avec le groupe vauclusien qui comprend désormais 135 collaborateurs pour un chiffre d'affaires de plus de 75M€ (plus de 120 collaborateurs et 71M€ de CA pour Un Air d'Ici en 2023).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Pour les deux entreprises « ce rapprochement permet de créer une véritable filière ‘de la graine à l’assiette’ autour des fruits secs en intégrant toutes les étapes de transformation et de distribution en France. Il permet également de renforcer l’expertise du groupe sur son cœur de métier le fruit sec, en garantissant une traçabilité et une qualité irréprochables. »

« L’ambition est claire : continuer sur le chemin de la croissance, grâce à la mutualisation des expertises et savoir-faire entre les marques d’Un Air d’Ici, tout en laissant une grande autonomie de fonctionnement à chacune d’elle » complète Franck Bonfils dont la société transforme chaque année plus de 5000T de fruits secs et graines bio dans la 1re usine agro-alimentaire zéro plastique d’Europe mise en service fin 2020 et inaugurée début 2021. Une production expédiée ensuite dans plus de 5000 points de vente avec des engagements forts autour de la réduction du gaspillage alimentaire et des emballages polluants.

‘Juste bio’ lance la 1re usine agro-alimentaire zéro plastique d’Europe

---

Didier Perréol, l’Ardéchois roi du quinoa

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

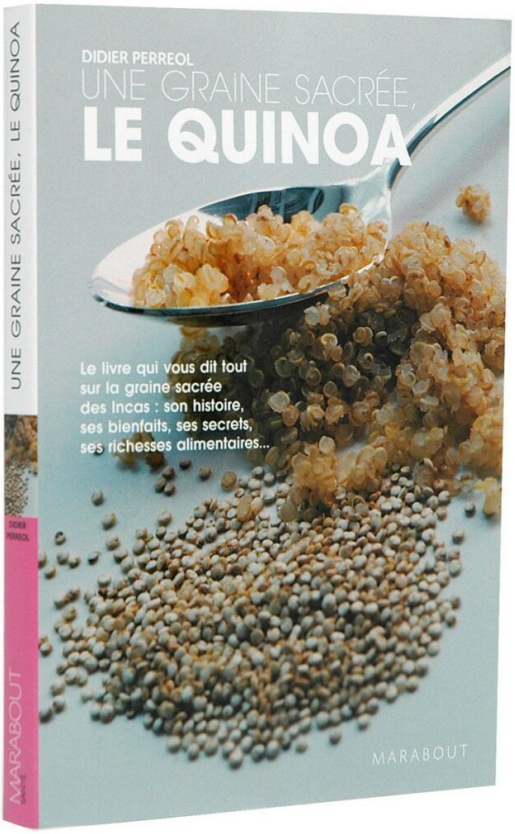


Didier Perréol, Ardéchois aujourd'hui propriétaire d'un hôtel en Vaucluse, est le roi du quinoa, la petite graine sacrée des Incas, et défenseur de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Comme il l'écrit dans son livre *Une graine sacrée : le quinoa* (édité par Marabout), « Je suis natif d'un petit village, Saint-Désirat, non loin d'Annonay et j'ai grandi dans la maison de mes parents, au milieu des cerises et des vignes avec les deux pieds bien enfoncés dans la terre. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Ce fils de paysans, après avoir suivi des cours d'agronomie, monte sa société de distribution en alimentation biologique. En 1989, il participe à un salon de Genève et remarque de petites pyramides de graines blanches sur un étal tenu par une certaine Adela venue de Bolivie. « J'ai compris que c'était le riz des Incas, là-bas dans l'Altiplano. Une graine qui avait nourri les bâtisseurs de l'empire des Incas, sacrée et vénérée depuis les civilisations pré-colombiennes et cultivée à 3 600 mètres d'altitude. »

Le quinoa n'est pas une céréale, elle appartient à la famille des épinards et des betteraves. Et c'est une mine de bienfaits, puisqu'elle contient des protéines, des acides gras polyinsaturés, du phosphore, du manganèse, du fer, de la vitamine B2, des anti-oxydants, mais absolument pas de gluten. Forcément, elle est recommandée par les nutritionnistes.

Didier Perréol survole la cordillère des Andes pour la 1re fois en 1992. Patron d'Ekibio à l'époque, il commercialise du riz de Camargue puis il crée sur place une filière de commerce équitable et solidaire avec les paysans boliviens. Ils sont 250 producteurs en contrat avec lui pour fournir 500 kg de quinoa par jour et vivre dignement de leur travail. « En 10 ans, le chiffre d'affaires d'Ekibio sera multiplié par 7, confie-t-il. 1000 tonnes par an de quinoa sont rincées à l'eau pour la désaponifier, dans une usine de 3 000 m². Tous les reporters d'Arte, de M6 et d'Envoyé Spécial sont venus voir comment je travaillais avec les paysans locaux, là-bas, dans l'Altiplano, pour saluer cette petite graine qui monte, monte, monte. Du coup, je suis devenu leader de l'importation de l'importation en Europe, le roi du quinoa, quoi ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Aujourd'hui à la retraite, mais toujours actif dans le Nord-Vaucluse, Didier Perréol savoure cette aventure humaine, d'autant plus qu'avec la tendance de fond du retour à la nature, au bio, le quinoa a su s'imposer sous toutes ses formes : en taboulé, en risotto, en couscous, en salade, en boulgour. Il est une alternative diététique aux pâtes et aux féculents et surtout, il ne coûte pas cher. De quoi en prendre de la graine…

Avignon : l'association Semailles invite à la fête pour une soirée champêtre



Après le succès de la Fête des 25 ans l'an passé, l'association Semailles invite le public pour une soirée champêtre et nature ce vendredi 16 juin à partir de 17h.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Association d'insertion par l'activité économique (IAE), en agriculture biologique, Semailles invite le grand public à la campagne pour découvrir ou redécouvrir son espace bio, solidaire, nourricier et pédagogique, qui s'étend sur seize hectares en plein cœur de la ceinture verte.

Créé en 1997, l'objectif de l'association est d'aider les personnes éloignées de l'emploi à retrouver un travail le plus durable possible ou à entrer dans une formation qualifiante. « Nous sommes 15 permanents pour accompagner chaque année environ 70 femmes et hommes salariés en transition professionnelle vers l'emploi durable. » explique Olivier Capgras, directeur.



Atelier Découverte des habitants de la mare © Thomas Bohl

Semailles permet à des femmes et des hommes de peaufiner leur projet d'emploi ou de formation tout en étant dans l'action, grâce aux activités de maraîchage et d'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD). « Vous avez besoin de légumes, ils ont besoin d'un travail. Ensemble cultivons la solidarité », telle est la politique de l'association. Chaque semaine, ce sont 350 avignonnais qui achètent les paniers proposés par l'association.

Au programme de la soirée du vendredi 16 juin : découverte des paniers bio et locaux de l'association ; visite des nouveaux jardins ; contes et ateliers nature pour les enfants ; balade agro écologique et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

biodiversité ; expo de sculptures de Marc Andrieu ; etc.

Espace naturel oblige, le nombre de places de parking est limité et l'association conseille de venir à vélo.

Vendredi 16 juin de 17h à 23h. Entrée libre et gratuite. 2412 avenue de la Croix rouge, Avignon.

Laboratoire Cerra : les cosmétiques bios produits à Avignon



Implanté à Avignon, le laboratoire Cerra est né en 2016 grâce à Cécile Labadie et Raphaël Le Bruchec et propose une gamme de neuf produits cosmétiques naturels et biologiques vendus en magasins bios, pharmacies, ou directement sur le site de la marque.

Petite entreprise familiale, Cerra voit le jour en avril 2016 dans un garage d'un peu plus de 30m² au Thor. Alors que Cécile Labadie vient tout juste d'obtenir son doctorat en chimie et biochimie à Avignon,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

et que Raphaël Le Bruchec, quant à lui, vient d'arrêter son activité professionnelle, ils décident ensemble de lancer leur propre entreprise de cosmétiques formulés et produits en Provence. Ce n'est qu'en 2019 que le laboratoire Cerra déménage à Avignon dans des locaux de 200m².

Si les deux collaborateurs ont débuté cette nouvelle aventure avec seulement quatre produits, ils en proposent désormais neuf. « L'objectif est de sortir un ou deux nouveaux produits par an, pour faire évoluer Cerra de façon organique », explique Raphaël Le Bruchec. Ainsi, la marque se compose de deux crèmes de jour, une crème de nuit, un lait démaquillant, un lait pour le corps, un crème pour le corps, un exfoliant pour le corps, de l'huile de jojoba et de l'huile de karité.



Une partie des produits Cerra. ©Didier Amadori

De la conceptualisation à la commercialisation

Depuis la création de leur société, Cécile et Raphaël s'occupent de tout du début jusqu'à la fin. Grâce à ses connaissances obtenues lors de ses études en chimie et biochimie sur les conservateurs naturels liés à la cosmétique, Cécile s'occupe notamment de la conception, de la fabrication mais aussi du conditionnement de tous les produits Cerra. Ainsi, c'est elle qui assemble les différents composants des crèmes et laits, et qui effectue des tests pour d'éventuels nouveaux produits. En seulement cinq jours, Cécile peut confectionner entre 600 et 700 produits.

De son côté, grâce à son expérience dans le commerce, Raphaël est en charge de toute la partie commercialisation des produits. C'est donc lui qui s'occupe notamment de démarcher des vendeurs pour que ceux-ci mettent la marque Cerra dans les rayons leur magasin. Aujourd'hui, en plus d'être vendus sur le site de la marque, les cosmétiques Cerra sont disponibles dans plus de 150 points de vente telles que des pharmacies, des magasins bios et quelques magasins indépendants. Environ 70% de ces points de vente se situent dans la région Paca, et les 30% restants dans le reste de la France.

La cosmétique bio, c'est quoi ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Contrairement à l'agriculture, en France et en Europe, il n'existe pas vraiment de réglementation pour déterminer ce qu'est un produit cosmétique biologique. Par exemple, Cerra utilise de l'huile d'onagre dans ses produits. L'onagre est une fleur qui doit donc être cultivée dans le respect des charges l'agriculture biologique mises en place par l'Europe pour que son huile soit certifiée biologique. « Mais en tant que transformateurs de cette matière première brute, il n'y a pas de transfert automatique de la qualification biologique », commence par expliquer Raphaël.

« Une tomate biologique est considérée comme telle car il y a la non présence de beaucoup d'éléments qui a été démontrée, poursuit-il. Un cosmétique, c'est un mélange de matières premières bios, mais aussi non bios car certains éléments ne peuvent pas avoir cette certification, comme l'eau par exemple qui est beaucoup utilisé en cosmétique. » Alors la vraie question est : quand un produit cosmétique peut-il être considéré comme biologique ? Pour être considéré comme tel, les acteurs professionnels de la filière cosmétique bio se sont entendus entre eux et ont déterminé que les produits doivent contenir minimum 20% de matière première d'origine agriculture biologique (contre 10% il y a dix ans).

La double fonction du laboratoire Cerra

Le laboratoire Cerra, c'est avant tout une marque de cosmétique bio. Cécile et Raphaël se démènent au quotidien pour faire rayonner leurs produits et pour proposer de la nouveauté, sur un marché de plus en plus prisé. Mais ce n'est pas tout. Le laboratoire travaille non seulement pour la marque Cerra, mais également pour d'autres.

Le 'travail à façon', c'est une pratique qui consiste à fournir sa main d'oeuvre. Ainsi, le laboratoire Cerra aide ceux qui souhaitent lancer leur marque de cosmétique, ceux qui souhaitent étoffer la leur, ou ceux qui souhaitent tout simplement délocaliser et se décharger de la fabrication de leurs produits. Cécile et Raphael produisent donc des produits pour les autres mais ils ne s'occupent que de la production et non de la vente.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



©Didier Amadori

Des valeurs écologiques

En plus de produire des cosmétiques naturels et bios, la marque Cerra se veut être la plus écologique possible, tout en restant transparente envers ses consommateurs. « L'écologie ce n'est jamais blanc ou noir, on ne peut pas être écologique à 100% », affirme Raphaël. Ainsi, la marque a récemment opté pour un changement d'emballage de ses produits en pot.

« On était parti sur un pot en aluminium dans un emballage en carton à la base car c'est extrêmement léger et il y a un indicateur à prendre dans le coût carbone de nos fabrications et de notre commercialisation qui est l'expédition », développe le commercial. Désormais, les pots des crèmes Cerra sont en verre, ils sont donc plus écologiques au niveau packaging, mais plus lourds. « On a moins d'emballage, mais on a un coût énergétique de transport plus important », conclut-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



©Didier Amadori

La consommation du bio favorisée par la crise du Covid-19

Comme beaucoup de chefs de jeunes entreprises, Cécile et Raphaël ont d'abord cru que la crise du Covid-19, mais surtout le premier confinement, allait mettre fin à l'aventure Cerra. Mais la vérité en a été tout autre. Si les Français fuyaient les magasins de grande surface , ils se sont davantage tournés vers les supérettes pour fuir le virus, mais aussi dans une volonté de consommer plus local. Ainsi, il y a eu une explosion de fréquentation dans les magasins bios.

En plus de voir la fréquentation de son site internet grimper, Cerra a également observé une augmentation de la vente de ses produits en magasin. Le Covid-19 a finalement eu du bon pour ce secteur qui a pris de l'ampleur. Cependant, la fréquentation des magasins bios a rechuté après la fin du premier confinement en mai 2020 et tend de nouveau vers ce qu'elle était avant.

Des prix abordables

Souvent synonyme de prix élevés, la cosmétique bio voit aujourd'hui de plus en plus de marques proposer des prix plus abordables sur le marché. Parmi les deux précurseurs de la cosmétique biologique, Weleda et Dr Haushka, le premier propose des produits avec des prix relativement bas pour le secteur alors que le second en propose des plus élevés.

Le laboratoire Cerra, lui, a voulu suivre l'exemple du premier afin de toucher une clientèle plus large et pas élitiste. Ainsi, une crème de 50ml vous coûtera environ 20€, un prix qui peut avoisiner les 80€, voire plus, pour la même quantité de produit chez certains concurrents. Au vu de l'accessibilité au plus grand nombre de ce type de produit aujourd'hui, même la grande distribution tend vers le bio et le bio tend vers la grande distribution. « Est-ce qu'un jour on sera chez Leclerc ou Super U au rayon bio ? Pour l'instant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

non, mais si un jour il n'y a plus qu'eux qui vendent du bio, il ne faut jamais dire jamais », conclut Raphaël.