

Ecrit par le 18 mai 2026

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



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

Ecrit par le 18 mai 2026

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.



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

Ecrit par le 18 mai 2026

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. »

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

Ecrit par le 18 mai 2026

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 pâtisseries et chocolatiers.

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

Guy Deberdt, directeur général de Koaka

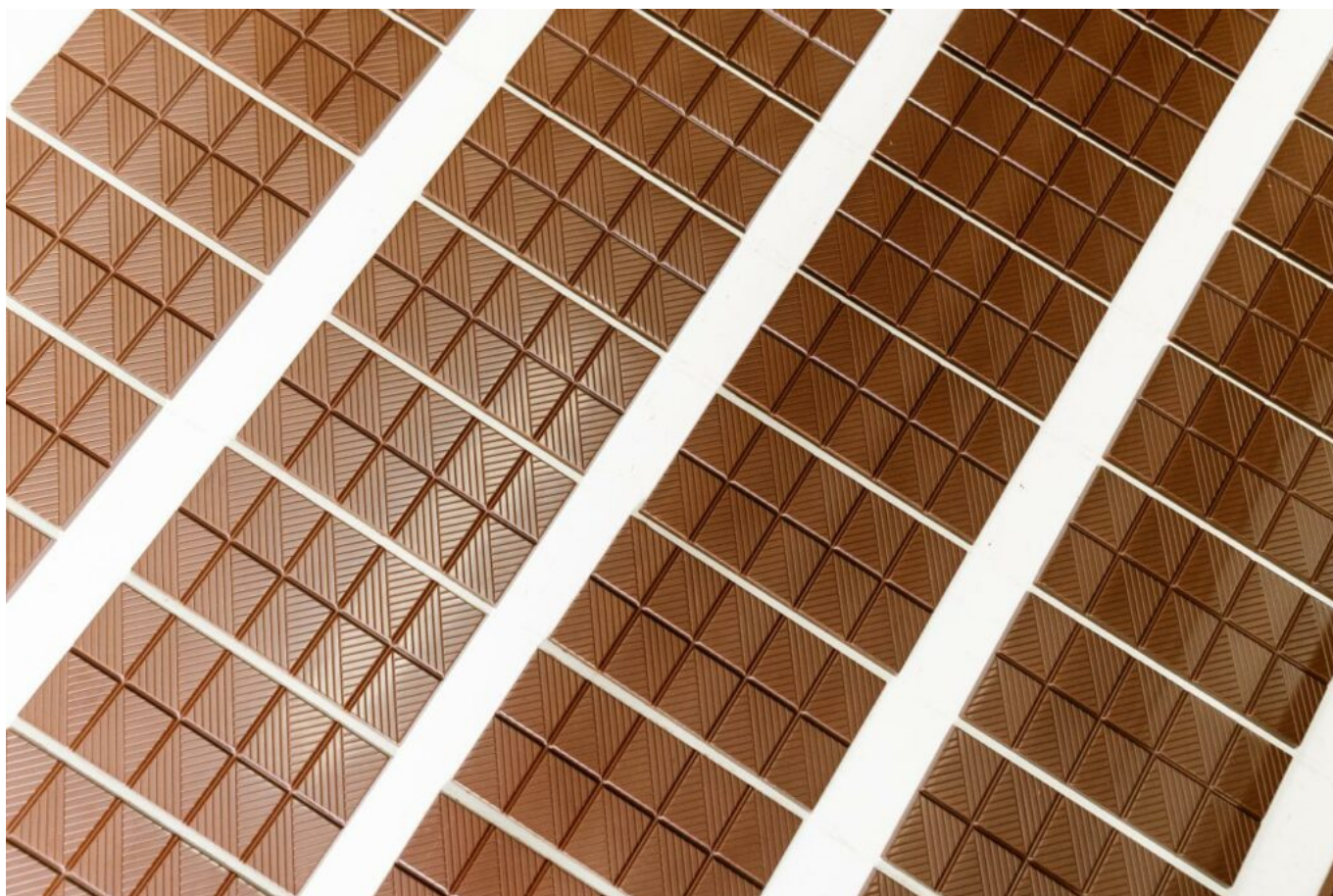
Divers créneaux de distribution

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 pâtisseries-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

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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 6^e 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.

Ecrit par le 18 mai 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 Cavailon 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.

Écrit par le 18 mai 2026



Trois collèges vauclusiens récompensés pour leur alimentation bio et locale

Ecrit par le 18 mai 2026



Les collègues [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 collègues 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. »

Ecrit par le 18 mai 2026

Cliquez sur les images ci-dessous pour les agrandir



Collège Pays de Sault, Sault

Ecrit par le 18 mai 2026



Collège Jean Bouin, Isle-sur-Sorgue

Ecrit par le 18 mai 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

Écrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 2026

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison

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

Ecrit par le 18 mai 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 collaborateurs 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

Écrit par le 18 mai 2026

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).

Ecrit par le 18 mai 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 1^{re} 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

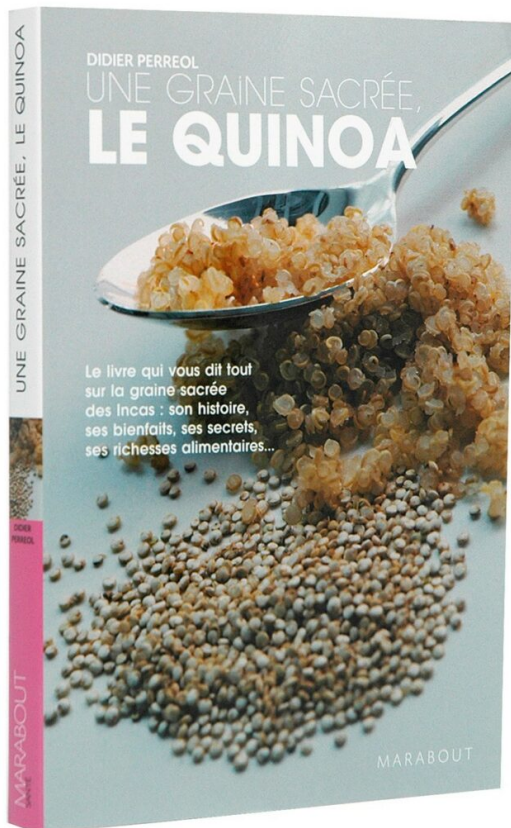
Ecrit par le 18 mai 2026



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. »

Ecrit par le 18 mai 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 grains blancs 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 1^{re} 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 ! »

Écrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 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

Écrit par le 18 mai 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,

Écrit par le 18 mai 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 ?

Ecrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 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.

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 2026

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

Carpentras : Franck Bonfils, un patron qui fonce et surfe sur le bio



Créateur de “Un air d’ici” en 2000, ce quadragénaire juvénile n’arrête pas d’innover. Né à Gigondas, élève de Sciences-Po à Aix-en-Provence, pour améliorer son ordinaire d’étudiant, Franck Bonfils a eu l’idée de lancer les ‘chouchous’ (cacahuètes caramélisées) pour les bistrots. Et ce concept s’épanouira au fil des ans avec les mangues séchées, éclats de pistache, amandes et noisettes grillées, baies de Goji, bananes chips, abricots secs, gingembre confit, noix de coco râpées, lentilles vertes, corail ou blondes,

Écrit par le 18 mai 2026

penne au blé complet, crozets au sarrasin, quinoa tricolore. En 2017, il change de nom et passe à ['Juste bio'](#).

Un chiffre d'affaires qui explose

Ce spécialiste des fruits secs, graines, légumineuses et arachides explose son chiffre d'affaires qui est passé de 7M€ à 80M€ ces 6 dernières années. Une expansion multipliée par 11 basée sur une tendance forte : la santé, l'alimentation saine et naturelle, le bio. Il développe ses gammes et son sens de l'éthique : moins d'emballage, moins de gaspillage, d'où l'idée du vrac. « Nous avons comme mission d'offrir nos produits au plus grand nombre et de réduire la pollution. Par exemple nous n'utilisons plus d'étiquettes, nous marquons nos cartons d'emballage au laser, donc nous économisons papier, colle, encre et solvant, » explique [Franck Bonfils](#).

Ecrit par le 18 mai 2026



Franck Bonfils. ©Monagrid

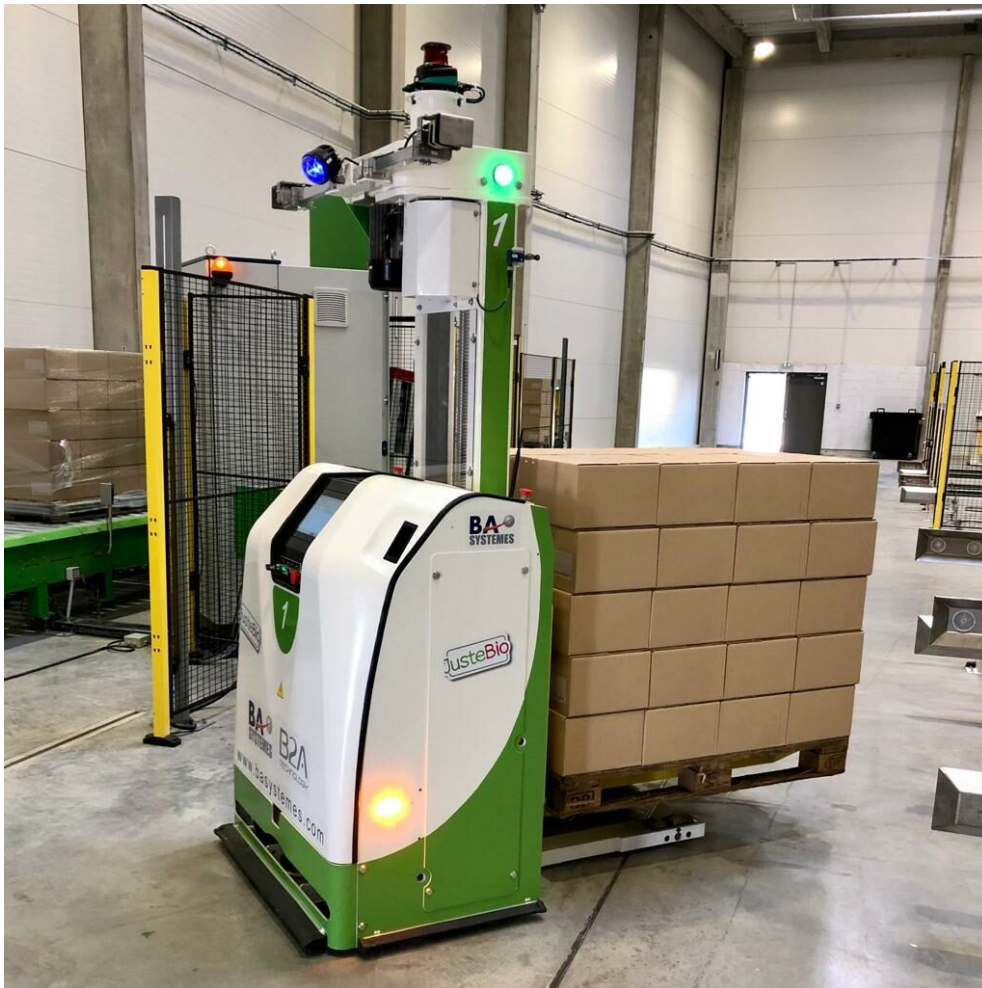
« Chaque minute, sont vendus 5kg d'amandes. Nous visons à limiter au maximum le plastique, nous avons réduit de 660 tonnes par an son usage dans nos 6 000 points de vente. » Pour faire face à la demande, ce patron visionnaire a fait construire une nouvelle usine à Carpentras, un investissement de 16M€ pour 12 000m2 ultra-fonctionnels et lumineux, conçus par le contractant avignonnais GSE, avec pour tous les salariés une vue imprenable sur le Ventoux.

Plus qu'un engagement : une philosophie

« Nous avons un engagement qualité » ajoute Franck Bonfils au fil de la visite dans cette nouvelle unité de production sortie de terre il y a 2 ans : « Nous contrôlons chaque big bag de matières premières, nous

Ecrit par le 18 mai 2026

nettoyons et faisons analyser son contenu, nous avons des frigos installés sur des racks qui s'empilent en fonction des besoins ce qui a réduit de 30% notre surface réfrigérante. Après le grillage dans un immense four, l'ensachage se fait dans des contenants biodégradables, compostables et entièrement recyclables, donc zéro déchet. Nous avons aussi banni l'utilisation du scotch, ce qui représente 2 000km d'adhésif en moins par an ».



La société vaclusienne basée à Carpentras dispose d'un nouveau site de production depuis 2 ans.

Leader européen du vrac

Juste bio, leader européen du vrac a signé des partenariats avec les paysans-producteurs pour leur assurer des revenus pérennes, vérifie tous les produits entrants, leur sourcing, leur traçabilité, le processus de fabrication étape par étape avec le personnel équipé de charlottes, de gants, de masques, de surchaussures dans une ambiance de salle blanche renforcée par la présence de robots. La production est passée de 7 000 tonnes à 28 000 tonnes par an avec 140 références bio désormais proposées en grandes surfaces dans un mobilier adapté.

Ecrit par le 18 mai 2026

« **La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous.** »

« Ces derniers mois, notre vie a changé avec les attentats terroristes, le réchauffement climatique, la crise sanitaire, le confinement et maintenant la guerre en Ukraine » explique Franck Bonfils dont l'entreprise vient de faire un don de 14 977€ à l'ONG marseillaise [Pure océan](#) engagée dans la protection des mers.



Franck Bonfils remet un chèque de 14 977€ à David Sussmann, président de l'ONG Pure océan, lors d'une conférence de ce dernier pour les collaborateurs de Juste bio.

« Chaque année dans le monde, on ramasse 400 millions de tonnes de déchets et la pandémie a aggravé ce chiffre à cause des masques et des auto-tests. Il faut savoir que 80% de ce qui est rejeté sur terre se retrouve dans les océans... Donc le consommateur aussi a changé, il préfère manger moins mais mieux, il choisit les comportements vertueux, la proximité, les circuits courts, les produits sains. La souveraineté alimentaire est désormais un objectif pour tous. »

Soutenir la transition écologique

C'est ainsi dans cette logique Juste bio vient de nouer un partenariat Alpina Savoie afin de proposer les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS. Au total, 5 références sont déjà proposées depuis le mois avril dans 1 000 points de vente dans le cadre de ce partenariat exclusif. Parmi elles, deux références de pâtes complètes (penne complète et torsade complète), plus riches en fibres que les pâtes nature : un choix qui répond aux attentes des consommateurs de ce rayon, particulièrement attentifs aux qualités nutritionnelles des produits. Le crozet au sarrasin bio, produit emblématique du savoir-faire d'Alpina Savoie, rejoint également les trémies de Juste bio, aux côtés de la farfalle et de la torsade nature.

Ecrit par le 18 mai 2026



Depuis avril dernier, Juste bio propose, en partenariat avec Alpina Savoie, les premières pâtes bio 100% françaises vendues en vrac en GMS.

« Le prix recommandé des produits permet une juste rémunération des agriculteurs qui cultivent les blés bio français, expliquent les deux PME françaises. Ces blés sont issus de la filière de blés durs bio développée il y a 10 ans par Alpina Savoie avec ses agriculteurs partenaires du Sud de La France. Elle a à cœur de les soutenir dans la pratique de nouveaux modèles agricoles durables et respectueux de la biodiversité avec une juste rémunération grâce à des contrats sécurisants inscrits dans la durée. Aussi, en s'appuyant sur la filière d'agriculteurs partenaires d'Alpina Savoie, les deux entreprises soutiennent directement la transition agro-écologique vers des modèles de culture favorisant le mieux-manger tout en respectant la terre et les hommes qui la cultivent, avec comme mot d'ordre une juste rémunération. »

Franck Bonfils qui a conservé ses réflexes de champion de BMX dans sa jeunesse, continue à foncer, à franchir toutes les bosses, tous les obstacles. Son chiffre d'affaires s'envole et il recrute en permanence dans tous les secteurs de production de son entreprise pour étoffer des effectifs qui s'élèvent à ce jour à 130 collaborateurs.

Écrit par le 18 mai 2026

Gordes : découverte de l'entreprise vauclusienne Biovence demain



Dans le cadre des mardis de l'économie, [la mairie de Gordes](#) organise une rencontre-débat avec [Denis Lainé](#), directeur général de l'entreprise [Biovence](#), basée à Entraigues-sur-la-Sorgue, ce mardi 17 mai. La société est notamment connue pour sa marque de pâtes biologiques Lazzaretti.

Lors de ce rendez-vous, Denis Lainé présentera son entreprise qui compte 40 salariés et qui travaille sur près de 60 références de pâtes et couscous bio. Il évoquera également l'engagement écologique et éthique de la société au niveau de la qualité des ingrédients mais également au niveau interne avec le développement de sa politique RSE (Responsabilité sociétale des entreprises).

Pour participer à cette échange, il suffit de confirmer sa présence par mail à l'adresse entreprises.gordes@gmail.com

Mardi 17 mai. De 18h30 à 20h30. Mairie de Gordes. Place du Château. Gordes.

V.A.