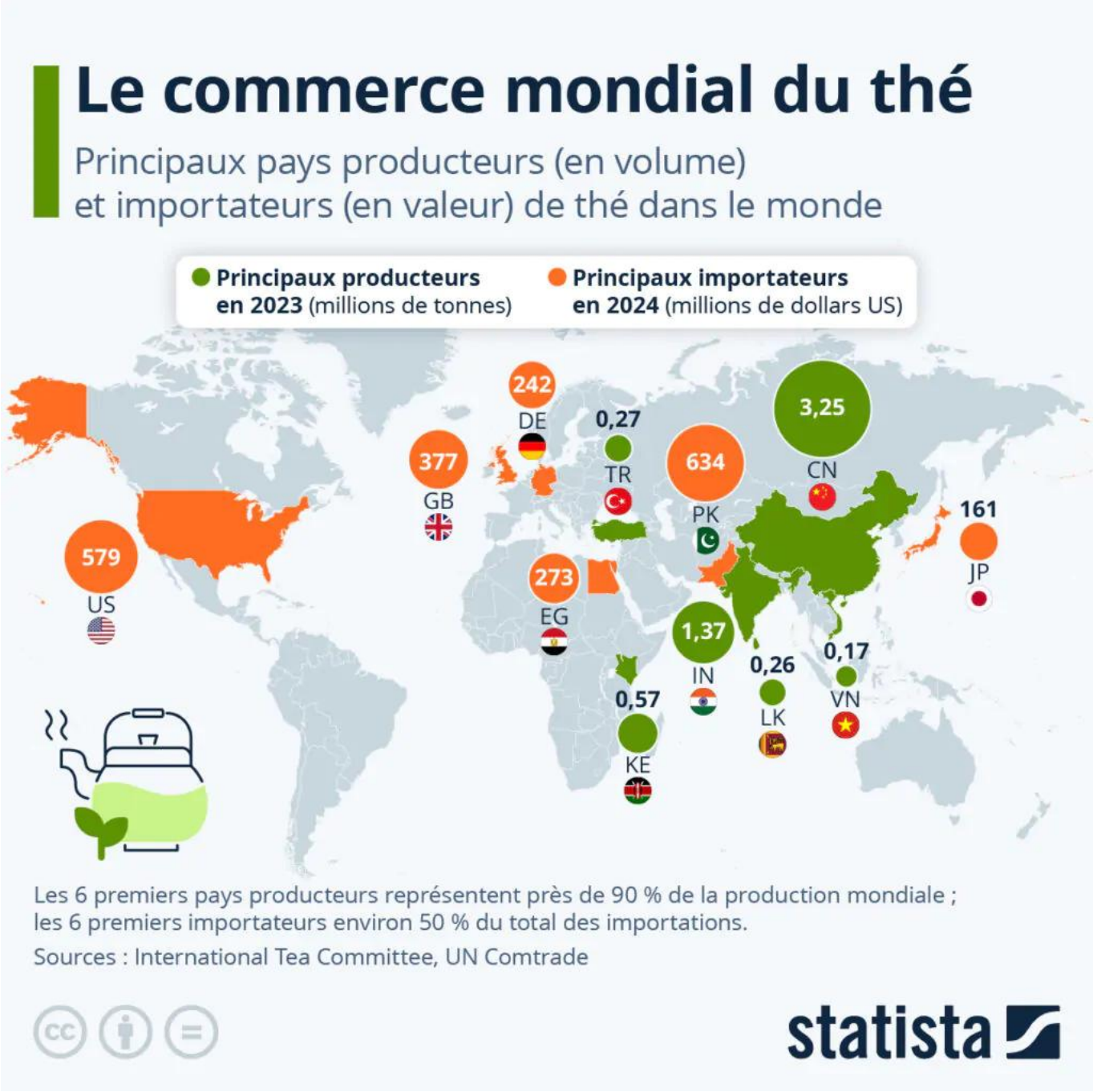
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Les principaux pays producteurs et importateurs de thé



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Chaque année, le 21 mai marque la Journée internationale du thé, l'une des plus anciennes boissons au monde. Originaire de Chine, où les plus anciennes preuves archéologiques trouvées à ce jour indiquent que les empereurs de la dynastie Han buvaient du thé dès le 2e siècle avant J.-C, cette boisson s'est ensuite rapidement répandue à travers l'Asie et au-delà, devenant un élément central de nombreuses cultures. Aujourd'hui, le thé serait la deuxième boisson la plus consommée dans le monde, après l'eau : en 2023, le marché mondial du thé était ainsi évalué à près de 50 milliards de dollars.

Le thé est l'une des boissons les plus anciennes et les plus appréciées au monde. Originaire de Chine, où les plus vieilles preuves archéologiques matérielles trouvées à ce jour indiquent que les empereurs de la dynastie Han buvaient du thé dès le 2e siècle avant J.-C, cette boisson s'est ensuite rapidement répandue à travers l'Asie et au-delà, devenant un élément central de nombreuses cultures.

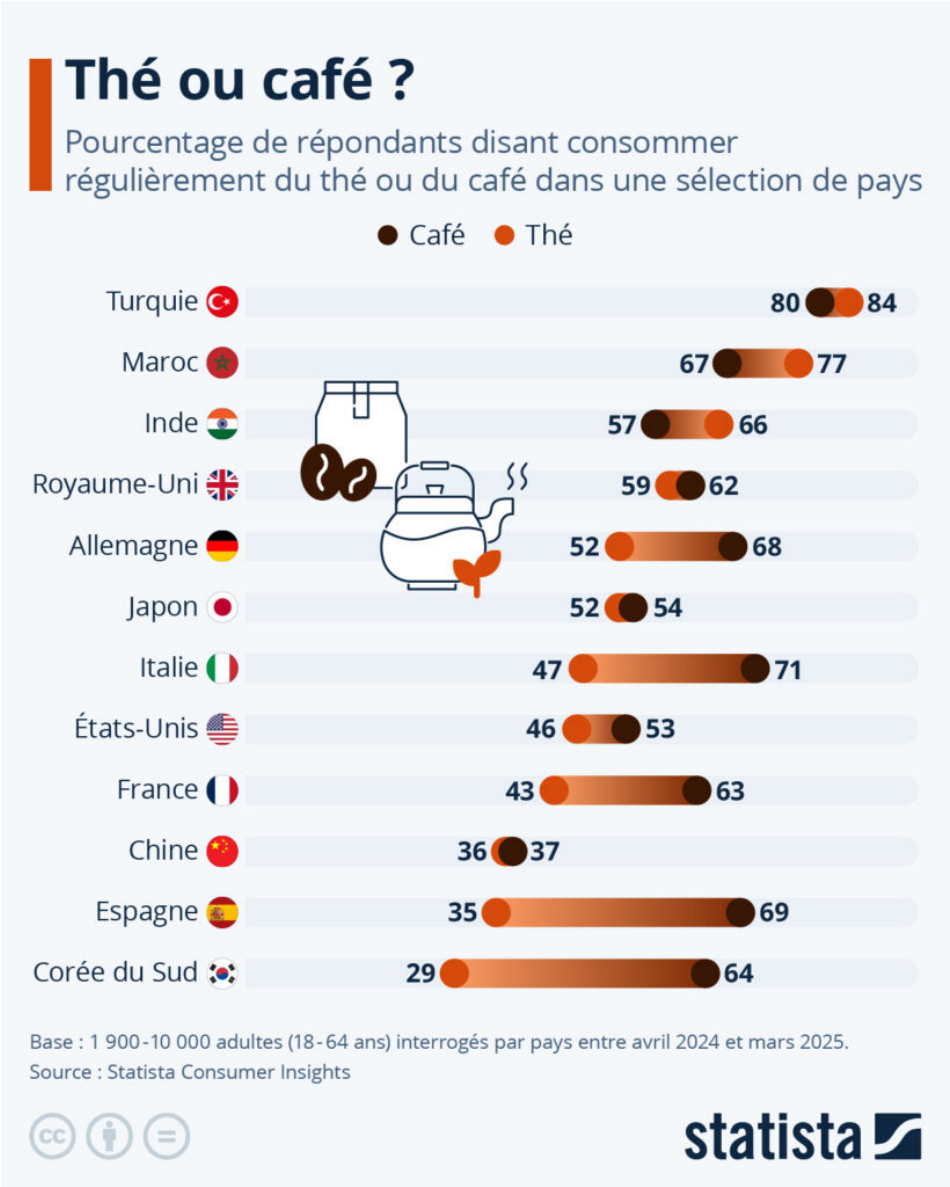
Ce n'est qu'au 17e siècle que le thé a commencé à se répandre en Europe, grâce à la croissance des échanges commerciaux avec l'Orient. La Compagnie britannique des Indes orientales a notamment joué un rôle important dans l'exportation du thé de Chine vers l'Europe. Au 19e siècle, la popularité et la demande croissante de cette boisson dans les pays européens a conduit à la colonisation de nouvelles régions pour la culture du thé, comme par exemple en Inde, au Sri Lanka ou encore en Indonésie. Les Britanniques et les Hollandais y ont établi de vastes plantations pour répondre à l'essor de la demande mondiale.

Aujourd'hui, la production de thé reste dominée par une poignée de pays. Comme l'indique notre carte, près de 90 % de la production mondiale a lieu dans six pays : la Chine, avec 3,25 millions de tonnes produites en 2023 (49 % du total mondial), l'Inde : 1,37 million de tonnes (21 %), le Kenya : 570 000 tonnes (9 %), la Turquie : 270 000 tonnes (4 %), le Sri Lanka : 260 000 tonnes (4 %) et le Vietnam : 170 000 tonnes (3 %).

Le thé est ensuite exporté et consommé dans le monde entier. Les pays qui en importent le plus (en valeur) sont actuellement le Pakistan, les États-Unis, le Royaume-Uni, l'Égypte, l'Allemagne et le Japon, avec des importations se chiffrant à plusieurs centaines de millions de dollars par an. Ensemble, ces six pays ont représenté environ la moitié de la valeur totale des importations de thé à l'échelle mondiale en 2024.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Thé ou café ?

Cependant, comme le montre notre infographie, basée sur des données récoltées par Statista dans le cadre des

Consumer Insights, le café était plus populaire que le thé dans presque tous les pays étudiés dans le cadre de l'enquête. Seuls trois pays – la Turquie, le Maroc et l'Inde – consommaient plus de thé que de café : en Turquie, 84 % des personnes interrogées disaient consommer régulièrement du thé, contre 80 % pour le café ; au Maroc, ils étaient 77 % à choisir le thé, contre 67 % pour le café ; enfin, en Inde, 66 % des répondants disaient boire régulièrement du thé, et 57 % du café. Nos compatriotes, quant à eux, préféraient largement le café, puisqu'il était consommé par 63 % des participants à l'enquête, contre seulement 43 % pour le thé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

De Tristan Gaudiaut et Valentine Fourreau pour Statista

Où boire une bière coûte-t-il le moins cher en Europe ?



Chaque année, le premier vendredi d'août marque la Journée internationale de la bière. Créée par quatre amis en Californie en 2007, cette journée a pour but de célébrer et partager ensemble cette boisson houblonnée. Cependant, selon la ville où l'on se trouve, quand l'envie de se désaltérer se fait sentir, boire une bière peut être très bon marché ou peser lourd sur le porte-monnaie. Comme le met en avant notre infographie, basée sur les données du comparateur Numbeo, rien qu'en Europe, le prix moyen d'une bière locale (c'est-à-dire produite dans le pays) peut varier du simple au quadruple.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

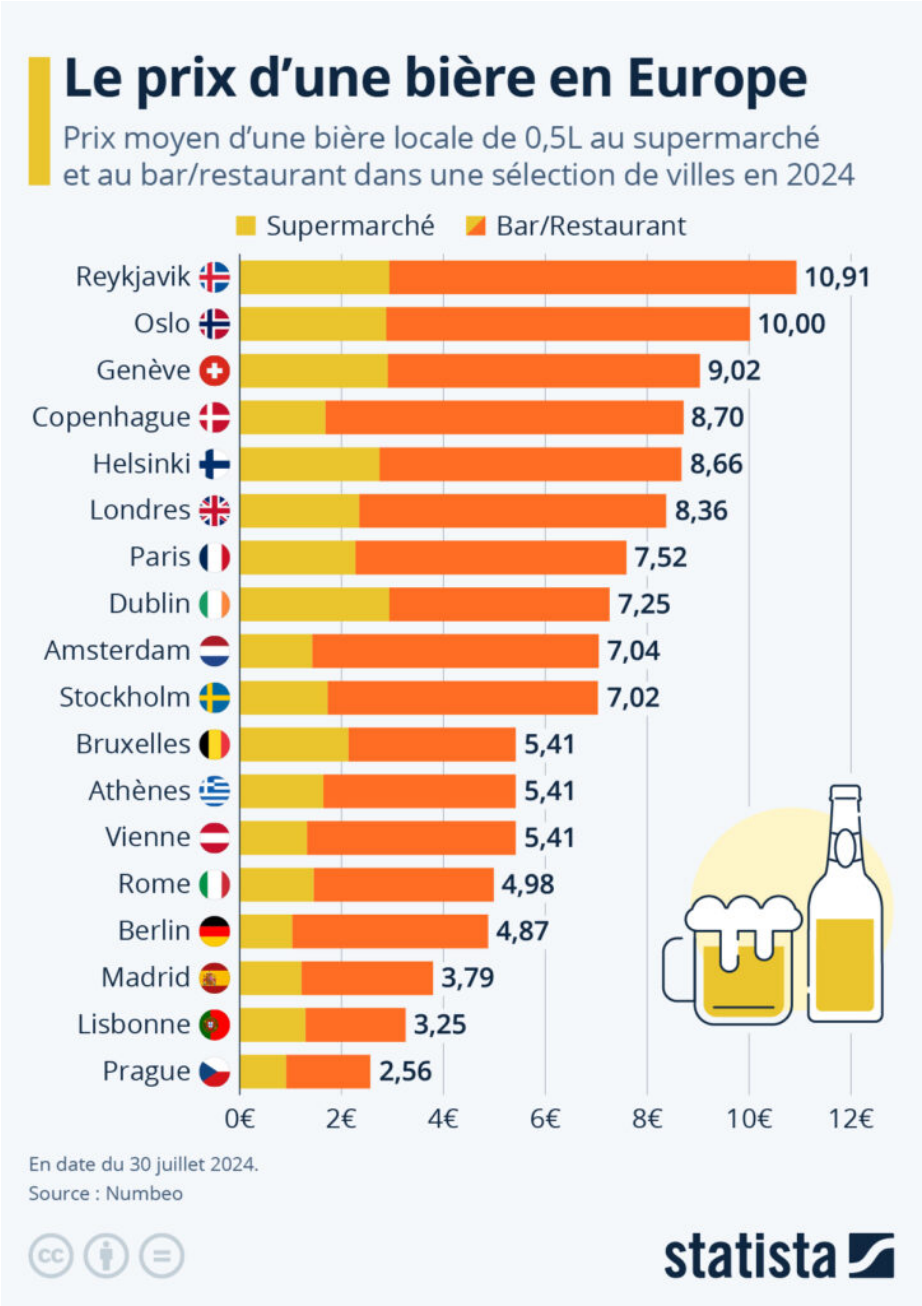
Ecrit par le 11 novembre 2026

Les villes nordiques sont parmi les plus chères du monde. À Reykjavic (Islande) et à Oslo (Norvège), il faut par exemple débourser 10 euros ou plus en moyenne pour boire une bière de 0,5L dans un bar ou un restaurant en 2024. Dans les supermarchés de ces deux pays, la note est également plutôt salée, puisqu'une bouteille d'un demi-litre coûte en moyenne près de 3 euros. Pour comparer avec la ville la plus chère de France, Paris, le prix moyen est actuellement de 7,58 euros pour 0,5L dans les débits de boissons et d'un peu plus de 2 euros dans les établissements de vente au détail.

Une soirée au bar revient relativement moins cher à Berlin, la capitale allemande, où la pinte coûte un peu moins de 5 euros en moyenne. Les prix les plus avantageux se trouvent globalement au Sud et à l'Est du continent. À Lisbonne (Portugal) et à Madrid (Espagne), une bière de 0,5L en terrasse coûte en moyenne entre 3,25 et 3,79 euros, et le prix descend même autour de 2,50 euros à Prague (Tchéquie). Dans ces pays, le prix moyen en supermarché se situe autour de 1 euro par demi-litre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



De Valentine Fourreau pour Statista

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

La Brasserie Artisanale du Mont Ventoux : une bière qui n’a pas besoin de se faire mousser pour atteindre des sommets





« Plus la température monte, plus notre bière se vend bien », explique Alexandre de Zordi, qui a créé cette micro-brasserie en 2015. Ce jeune quadragénaire a été pendant 20 ans responsable de la communication des vins de l’AOC Ventoux. Et au détour d’un voyage en Bretagne, il a découvert et apprécie la bière. « On m’a expliqué comment se déroulait la fermentation, ce qui a à voir avec le vin, et de retour à la maison, j’ai fait les premiers essais dans mon garage. Ainsi a commencé l’aventure. »

L’ascension a débuté par la cuvée ‘2015’, date de naissance de l’entreprise. Ce comtadin, fan de vélo qui connaît tous les cols du Ventoux comme sa poche, a choisi l’altitude des différents pics du Géant de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Provence pour nommer ses bières. Comme la '1850' qui correspond au Col des Tempêtes, sur la route de Sault avec la '1050' pour le Ventouret, la '1450' pour La Tête Chauve, la '1575', pour le Col de la Frâche. Chaque fois, elle change de couleur, de blanche à blonde puis ambrée, de douce à forte, de rafraîchissante à concentrée. Avec des nuances de saveurs qui plaisent aux amateurs, parfois un zeste de miel ou une pointe de lavande, voire une once de coriandre qui surprend agréablement le palais.

En tout, huit cuvées sont proposées, toutes en agriculture bio. La boutique et le siège social sont installés à Carpentras, 558 Avenue du Mont Ventoux, la production et la brasserie à Caromb, associée à la cave du village. « Ici, l'eau est en régie municipale, c'est la mairie qui gère le forage, l'eau est naturelle, filtrée le moins possible, explique Alexandre de Zordi. Comme elle est très calcaire, elle est pleine de minéraux ». Une qualité reconnue par une médaille d'or au Concours Général du Salon de l'Agriculture en février dernier à Paris pour la '1050'. « Une consécration qui nous rassure sur la qualité de notre travail et le juste choix de nos standards de goût », ajoute le néo-brasseur du Ventoux.

Depuis, « La Géante des bières » a fait son chemin. De 100 hectolitres en 2016, la production est passée à 1 900 hl en 2019. Cette année, elle va totaliser entre 3 000 et 3 500 hl, c'est dire la progression. « Traditionnellement, le pic de commercialisation, c'est en juin-juillet-août, les trois mois où on boit le plus nos bières, ajoute le patron. En 2024, c'est aussi le cas. Même si l'ambiance est morose, si les gens vont moins au bar et au restaurant, s'ils dépensent moins avec un panier moyen en baisse. En plus, avec l'augmentation des matières premières, l'énergie, le verre, le papier des étiquettes, le bois des palettes, nous avons été pris en otages. Mais heureusement, la bière-plaisir demeure. On l'a bien vu pendant le Covid, les gens confinés chez eux ont acheté nos bières en nombre. Là, en juin-juillet, nous avons vendu près d'un millier d'hectolitres, soit le tiers de notre production annuelle. Nous participons aussi à beaucoup d'événements festifs, mariages, festivals. Nous nous sommes également associés à Sorhobis à Graveson pour la distribution, en plus de nos trois fourgonnettes de livraison, dans les supermarchés comme Système U, Intermarché ou Lidl. 90% de nos volumes concernent la '1909', une bière très désaltérante qui est la plus vendue, dans les bars et les restaurants, avec des fûts de 30 litres et des tireuses. En tout, ce sont 500 000 petites bouteilles qui se sont écoulées comme des petits pains ! »

Avec sa toute petite équipe, Corinne, Christophe, Hervé et Pierre-Emmanuel, Alexandre de Zordi se décarcasse, il vend ses bières dans le Sud de la France, en rayonnant en particulier dans le triangle Perpignan – Valence – Nice. Ses bulles de convivialité vont sans doute pétiller encore longtemps par ces temps de réchauffement climatique. « La tendance est forte », conclut-il. Effectivement, d'après le dernier baromètre 'SoWine', le vin est n°1 des boissons alcoolisées, mais la bière culmine à 58%, loin devant le champagne (39%), les cocktails (31%), le cidre (22%) et les spiritueux (21%).

Contacts : brasserie-ventoux.com
contact@brasserie-ventoux.com / 04 90 63 34 35

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Où boire une bière coûte-t-il le moins cher en Europe ?



Selon la ville où l'on se trouve quand l'envie de se désaltérer se fait sentir, boire une bière peut être très bon marché ou peser lourd sur le porte-monnaie. Comme le met en avant le graphique ci-dessous basé sur les données du comparateur Numbeo, rien qu'en Europe, le prix moyen d'une bière locale (c'est-à-dire produite dans le pays) peut varier du simple au quadruple.

Les villes nordiques sont parmi les plus chères du monde. À Reykjavic (Islande) et à Oslo (Norvège), il faut par exemple débourser plus de 9,00 euros en moyenne pour boire une bière de 0,5L dans un bar ou un restaurant en 2023. Dans les supermarchés de ces deux pays, la note est également plutôt salée, puisqu'une bouteille d'un demi-litre coûte en moyenne près de 3,00 euros. Pour comparer avec la ville la plus chère de France, Paris, le prix moyen est actuellement de 7,00 euros pour 0,5L dans les débits de boissons et d'un peu plus de 2,00 euros dans les établissements de vente au détail.

Une soirée au bar revient nettement moins chère à Berlin, la capitale allemande, où la pinte coûte 4,00 euros en moyenne. Les prix les plus avantageux se trouvent globalement au Sud et à l'Est du continent. À Lisbonne (Portugal) et à Madrid (Espagne), une bière de 0,5L en terrasse coûte en moyenne entre 2,50 et

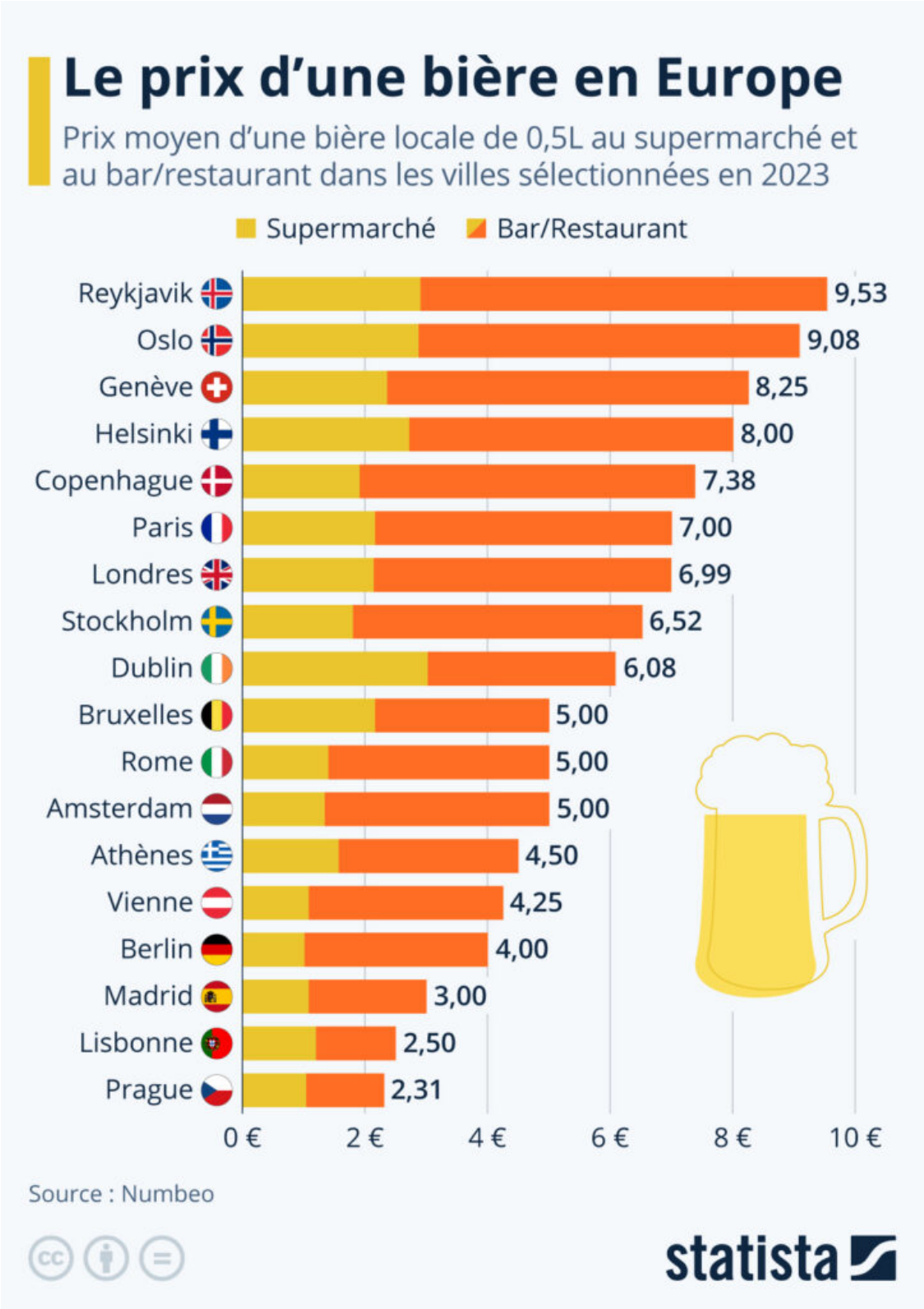
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

3,00 euros, et le prix descend même autour de 2,30 euros à Prague (Tchéquie). Dans ces pays, le prix moyen en supermarché se situe autour de 1,00 euro par demi-litre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

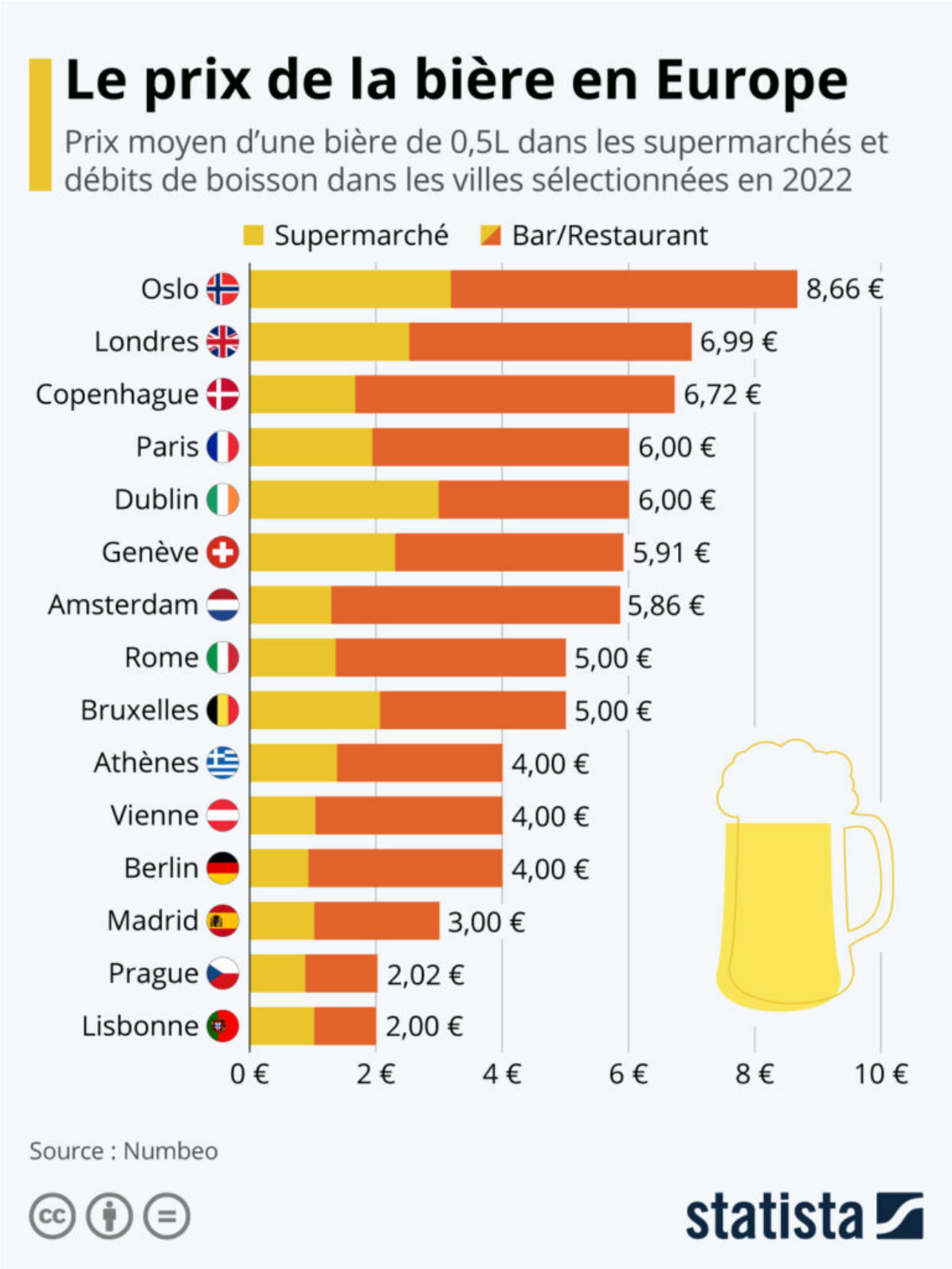
Ecrit par le 11 novembre 2026

Tristan Gaudiaut, Statista.

Où boire une bière coûte-t-il le moins cher en Europe ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Boire une bière peut être très bon marché ou très cher, selon la ville où l'on se trouve quand la soif pour ce breuvage houblonné se fait sentir. Comme le met en évidence notre graphique, rien qu'en Europe, le prix d'une bière peut varier du simple au quadruple.

Les villes scandinaves sont parmi les plus chères du monde. À Oslo, en Norvège, il faut par exemple débourser entre 8 et 9€ pour boire une bière de 0,5L dans un bar ou restaurant. Dans les supermarchés, la note est également plutôt salée, puisqu'une bouteille d'un demi-litre y coûte un peu plus de 3€. Pour comparer avec la ville la plus chère de France, Paris, le prix moyen dans la capitale française est de 6€ dans un débit de boisson et d'un peu moins de 2€ en magasin.

Une soirée au bar revient nettement moins chère à Berlin, où la pinte coûte en moyenne 4€. Mais les prix les plus avantageux se trouvent au Sud et à l'Est du continent. À Madrid, une bière de 0,5L en terrasse revient en moyenne à 4€ et le prix descend même autour de 2€ à Lisbonne et à Prague.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Au Min de Cavaillon, Lökki kombucha devient 'entreprise à mission'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



En couple dans la vie et associés en affaire. Nina Lausecker et Sébastian Landaeus ont démarré l'aventure Lökki kombucha en 2015. Quinze collaborateurs s'affairent aujourd'hui au Min de Cavaillon, autour d'une politique de responsabilité sociale et environnementale chaque jour plus rigoureuse.

Plongez dans l'univers des 'éleveurs de bulles' et d'une boisson millénaire aux vertus insoupçonnées. Un long cheminement de pensée est à l'origine de ces petites bouteilles colorées dans les rayons des boutiques bio. Un décès brutal, un voyage en Chine, une remise en question du mode de vie moderne et le couple bascule son quotidien dans une conception entièrement 'green' : alimentation, cosmétique, produits d'entretien…

Un beau jour, Sébastian reçoit l'appel de sa grande sœur qui vit à Brooklyn. Elle lui livre les secrets du kombucha, ses vertus surprenantes et le contamine aussitôt. L'engouement n'est pas tout de suite partagé par Nina qui à la vue des bocaux dans la cuisine rétorquera à son cher et tendre: « tu crois vraiment que je vais boire tes trucs ? » Après un court temps d'adaptation, le plaisir prend le dessus, le processus de fermentation dévoile ses secrets et la magie opère. « L'expérience gustative était incroyable », nous confie Nina dons son bureau.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Naturellement pétillant

Au min de Cavaillon, l'équipe Lökki kombucha est animée d'un esprit bienveillant et solidaire. Les jeunes collaborateurs s'entraident, échangent, font des 'afterwork', des pots de départ et des 'brainstorming'. Ici pas de modèle pyramidal, ni de rendez-vous avec le N+5, mais plutôt un management horizontal et collaboratif. Chaque initiative de développement est soumise à discussion, la coconstruction est la clef de voûte. A l'étage, les cerveaux conçoivent, au rez-de-chaussée, l'usine d'embouteillage voit défiler les bouteilles qui se remplissent du millésime rafraîchissant.

Sébastian trouve rapidement l'idée originale, aussi délicieuse que bonne pour la santé. Un juste milieu entre une boisson non alcoolisée, pétillante naturellement et agréable en bouche. Le kombucha est une boisson à base de thé. Issus d'un processus naturel de fermentation, il est naturellement pétillant, résultat d'un travail entre levures et micro-organismes, lui donnant ses caractéristiques uniques.

Les nourritures stérilisées ou pasteurisées, le remplacement de la fermentation naturelle dans des produits comme le pain ou la charcuterie par des levures chimiques, ont contribué à appauvrir les aliments vivants qui enrichissent notre microbiote. Souvent devenu trop pauvre en micro-organismes, notre intestin devient alors plus fragile.

« Sébastian est axé sur le produit et je supervise la logistique, la gestion et l'aspect RSE (ndlr: Responsabilité sociale et environnementale) qui est inhérent à notre démarche depuis le début », explique Nina Lausecker. 13 recettes sont proposées aujourd'hui, 10 kombuchas et 3 kéfirs préparés à l'aide de graines de kéfir, un levain constitué essentiellement de bactéries lactiques et de levures. Les arômes nous transportent, du gingembre au curcuma, en passant par l'hibiscus, le basilic, la menthe ou la spiruline. Le dada de Nina ? Impulser le changement à travers la création d'une entreprise. Celle qui s'est illustrée dans la gestion de projet au sein de grandes multinationales s'épanouit pleinement aujourd'hui grâce à une complémentarité et une synergie des compétences.



Photo de famille ! Crédit photo : Lökki kombucha

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

« Le Min nous a accueillis les bras ouverts »

En 2015, c'est à Avignon que l'aventure commence, auprès de la pépinière Créativa. « Très vite, le local de 50m nous a paru trop petit. Toute notre brasserie tenait là-dedans. Avec ma Citroën C2, je faisais le tour de la région pour proposer nos bouteilles aux magasins bios et aux restaurants du coin », se remémore Nina. En une année, les magasins sont conquis et en redemandent. Les structures de soutien ne tariront pas d'éloges au sujet du projet.

Bpi France financera le site internet et la charte graphique suite à un concours gagné aux côtés de 20 entreprises françaises. La Région sud financera, elle, les équipements (cuves, etc.). En 2017, direction Cavaillon. « Le Min (ndlr : Marché d'intérêt national) de Cavaillon nous a accueillis les bras ouverts. Les locaux étaient adaptés à nos besoins et cette pouponnière nous a aidés à grandir sans avoir à déménager ces quatre dernières années. Le Min est une très bonne solution pour les entreprises dans l'agroalimentaire souhaitant se développer », souligne Nina.

Lauréate du programme Cèdre

Les produits sont labélisés bios et équitables et la société est certifiée par Eco cert en tant qu'entreprise responsable. Une démarche qui leur permet d'être « hyper cohérent » dans leur manière de faire, et cela depuis le début de l'aventure. Après tout, pourquoi attendre une certaine taille pour penser à notre planète ? « Il valait mieux ancrer cet aspect environnement et social dans nos fondations », souligne la fondatrice.

Le programme Cedre ? 25 entreprises lauréates par an, récompensées pour leur démarche de RSE. Lökki kombucha sera sélectionnée pour son impact responsable et son potentiel économique sur le territoire. Une enveloppe de 50 000€ sera débloquée à l'issue de 3 ans. « On nous a beaucoup aidé d'un point de vue conseils, les experts RSE nous ont accompagnés et les fonds ont été débloqués à l'issue de notre audit », se remémore Nina Lausecker. Une manne qui sera aussitôt investie, devinez où ? En plein dans le mille, la politique RSE de l'entreprise !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



On en salive... Crédit photo: Lökki kombucha

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Le statut ‘entreprise à mission’ ?

Lökki kombucha est officiellement ‘entreprise à mission’. Un pas de plus dans la politique sociale rigoureuse menée depuis les prémices, véritable ADN de la société. La loi Pacte introduit la qualité de ‘société à mission’ permettant à une entreprise de déclarer sa raison d’être à travers plusieurs objectifs sociaux et environnementaux, en plus de l’objectif lucratif.

« Une agence experte parisienne nous a aidés à définir nos objectifs statutaires. On a mis à jour nos statuts cet été et constitué un comité interne qui se réunit deux fois par an. Deux salariés et deux personnes externes à l’entreprise y siègent », explique Nina Lausecker. Des entreprises à mission, il y en a une centaine en France. « Certaines entreprises disent qu’elles font de la RSE, nous, on le prouve juridiquement, Lökki ne peut pas vivre sans cela puisque c’est inscrit dans ses statuts », précise-t-elle. Ce que souhaite l’équipe ? Faire les choses différemment, s’inscrire dans le monde de demain et impulser un « modèle plus vertueux ».

Chez Lökki kombucha, une grande importance est accordée au bien-être des salariés et à la qualité de vie au travail. « On fait des agoras, on a une gouvernance partagée et on travaille en intelligence collective », explique le couple issu d’écoles de commerce, qui n’hésite pas à se former auprès de consultants extérieurs à la moindre question. La devise de la société ? Consommer moins mais consommer mieux. L’énergie utilisée est verte (Enercop) et les financements sont octroyés auprès de banques éthiques. « Au début, on nous disait qu’on était fous, qu’on ne devait pas dépenser dans ces bêtises, surtout au démarrage. L’important pour nous, c’était surtout de rester en phase avec nos valeurs », insiste Nina Lausecker.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Trois teintes de kéfirs. Crédit photo : Laura Jonneskindt

Communication non violente

Chaque nouveau collaborateur signe une charte des valeurs et des pratiques métier qui en découlent. Durant une heure, il plonge dans les valeurs et l'histoire de la société. « Nous formons nos

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

collaborateurs à la communication non violente. Tout le monde peut se tromper, mais l'objectif est de donner les clefs pour communiquer sans violence, nous nous inspirons de Marshall B. Rosenberg, directeur pédagogique du 'Centre pour la communication non violente' », explique la fondatrice. Pour les recrutements, un test MBTI (Myers Briggs Type Indicator) est administré pour mieux comprendre la personnalité de l'individu. Chez Lokki, on apprend réellement à se connaitre et à appréhender les schémas de pensée dans leur diversité. « C'est une chose qui nous est très chère dans le fonctionnement de l'entreprise, et cela quelle que soit sa taille. »

Gouvernance partagée et bien-être des salariés

Les dirigeants tombent malades ? Pas de panique, « tout le monde est en possession du savoir. » Par ailleurs, la bienveillance est une des valeurs clés que le couple essaie de cultiver chaque jour. Etre dans la transparence et la discussion également. Parmi les 15 collaborateurs ? Deux personnes en entreprise adaptée viennent de LMS (Luberon multiservices sur Cavaillon), deux personnes en embouteillage, trois personnes en production/brassage, deux en logistique, cinq cadres supérieurs gèrent la qualité, le commercial, le planning de production et la gestion, une personne en communication, une assistante administrative et commerciale et deux « chouchouteurs de clients » (plus communément appelés commerciaux). Voilà les éleveurs de bulles au complet !

Le kombucha et son histoire

Les effets du kombucha sont multiples, antioxydant grâce aux thés, effet probiotique grâce à la multitude de micro-organismes vivants (des levures et des bactéries) que le kombucha contient naturellement, meilleure digestion grâce aux acides organiques produits lors de la fermentation du kombucha, notamment l'acide acétique qui aide la digestion et l'acide gluconique qui aide l'organisme à éliminer les toxines. Rien que ça !

« C'est aussi vieux que la bière, le kombucha fait partie du patrimoine de l'humanité. C'était très régulier dans les campagnes, on buvait son kéfir à la maison, rappelle Nina Lausecker. C'est dommage d'avoir oublié ces boissons fonctionnelles qui développement des micro-organismes bénéfiques pour la flore intestinale. Inutile d'en prendre des quantités, un peu de source de probiotique naturel contribue au bon équilibre du microbiote. »

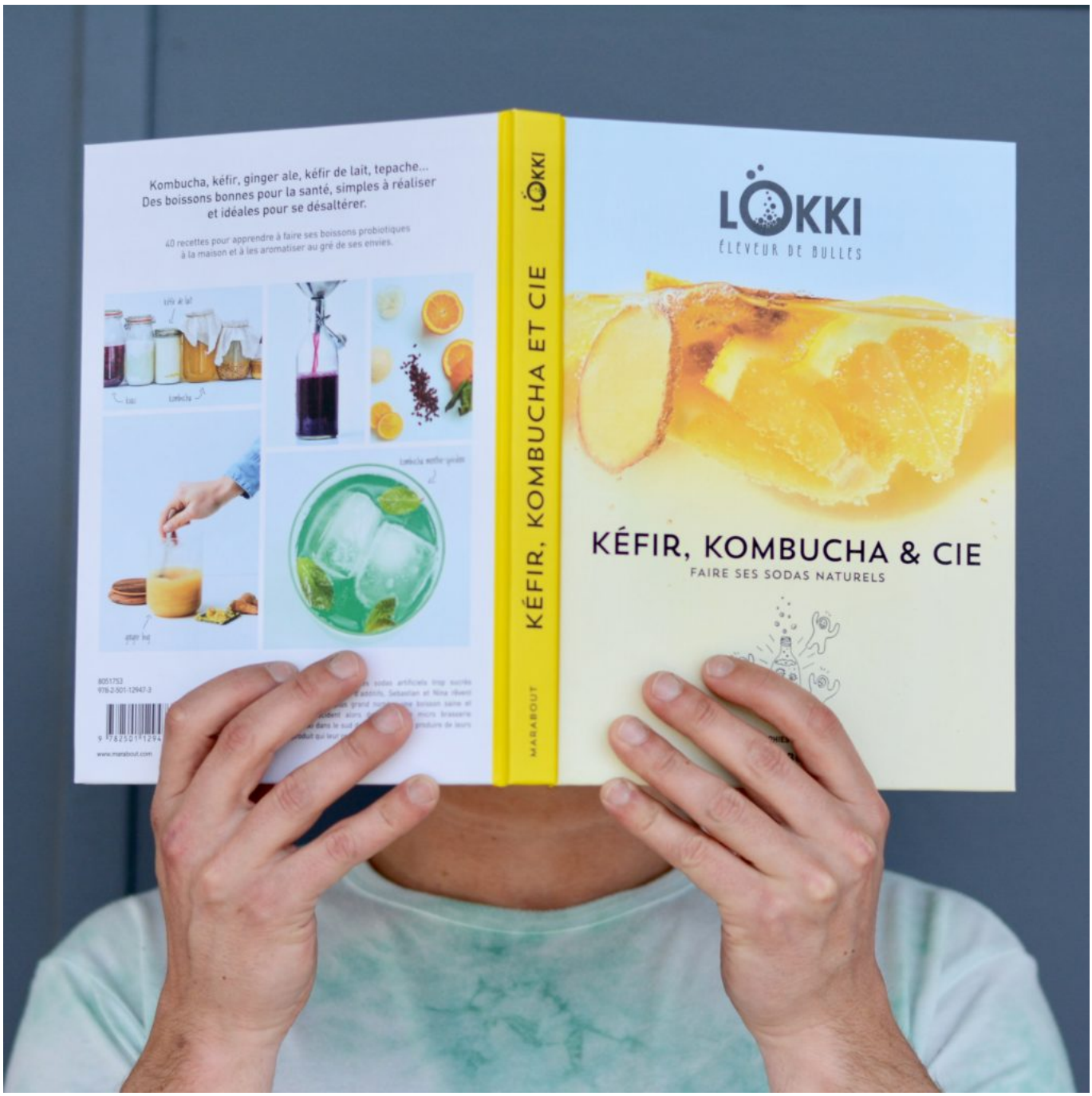
A la création, seulement 5 brasseries peuplaient la France, l'hexagone connait maintenant une cinquantaine de microbrasseries. Contrairement aux pratiques courantes de l'agro-alimentaire, aucun brevet, ni secret sur le kombucha. « Nous considérons plutôt qu'il s'agit d'un procédé de fermentation qui appartient au patrimoine humain », soulignent les fondateurs.

8000 litres par semaine

Aujourd'hui, 8000 litres sortent de l'usine par semaine. Lökki kombucha est la 2e brasserie française dans son genre, eu égard à sa taille. Les cuves d'une capacité de 1000 litres se sont multipliées pour maintenir un taux de croissance élevé et répondre à la demande. « Quand on est producteur et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

commercial à la fois, il faut répondre au double challenge », pointe Nina Lausecker. Et comme si le labeur ne suffisait pas, le couple a sorti un livre en 2018, édition marabout. « On y explique toute l'histoire de la fermentation, les bactéries ne sont pas les mêmes selon les zones géographiques par exemple », explique-t-elle. L'objectif ? Transmettre ce savoir-faire au maximum de personnes pour qu'elles puissent reproduire les recettes à la maison.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Le livre est disponible édition Marabout

Une stratégie de distribution rodée

Les boissons sont référencées dans les points de vente qui respectent l'éthique de Lökki kombucha. En 2019, 25% étaient consacré à la branche café hôtellerie restauration, en 2021, la jauge baisse à 5%, covid oblige. Les magasins concernés ? Des boutiques bio évidemment: Biocoop, Naturalia, Marcel et fils, Bio and co, pour ne citer qu'eux. Une vingtaine d'enseignes proposent la boisson dans toute la France, avec une prédominance dans le sud. Quelques points de vente de renom complètent le maillage tels que la Grande épicerie de Paris ou la Samaritaine. Lökki kombucha régale aussi les papilles au sein d'établissements étoilés.

« On préfère le relationnel crée avec les magasins spécialisés bio, confie-t-elle. Malgré une demande forte pour un référencement en GMS (ndlr : Grandes et moyennes surfaces), nous ne sommes pas là pour faire un maximum de business et se tordre les boyaux tous les jours, mais plutôt pour créer un équilibre et une entreprise dont nous sommes fiers. » Nina tient à le préciser , « on ne vend pas en pharmacie, on ne promet pas monts et merveilles au consommateur. Cela reste une boisson plaisir et naturelle, ce n'est pas un médicament. » Prochaines étapes, proposer de nouvelles recettes et faire de la brasserie un lieu d'échanges et de partages.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

« Certes, le scoby (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts) n’est pas très sexy mais il est incroyable ! Il représente la vie et c’est grâce à lui qu’on infuse le meilleur dans nos bouteilles de kombucha »

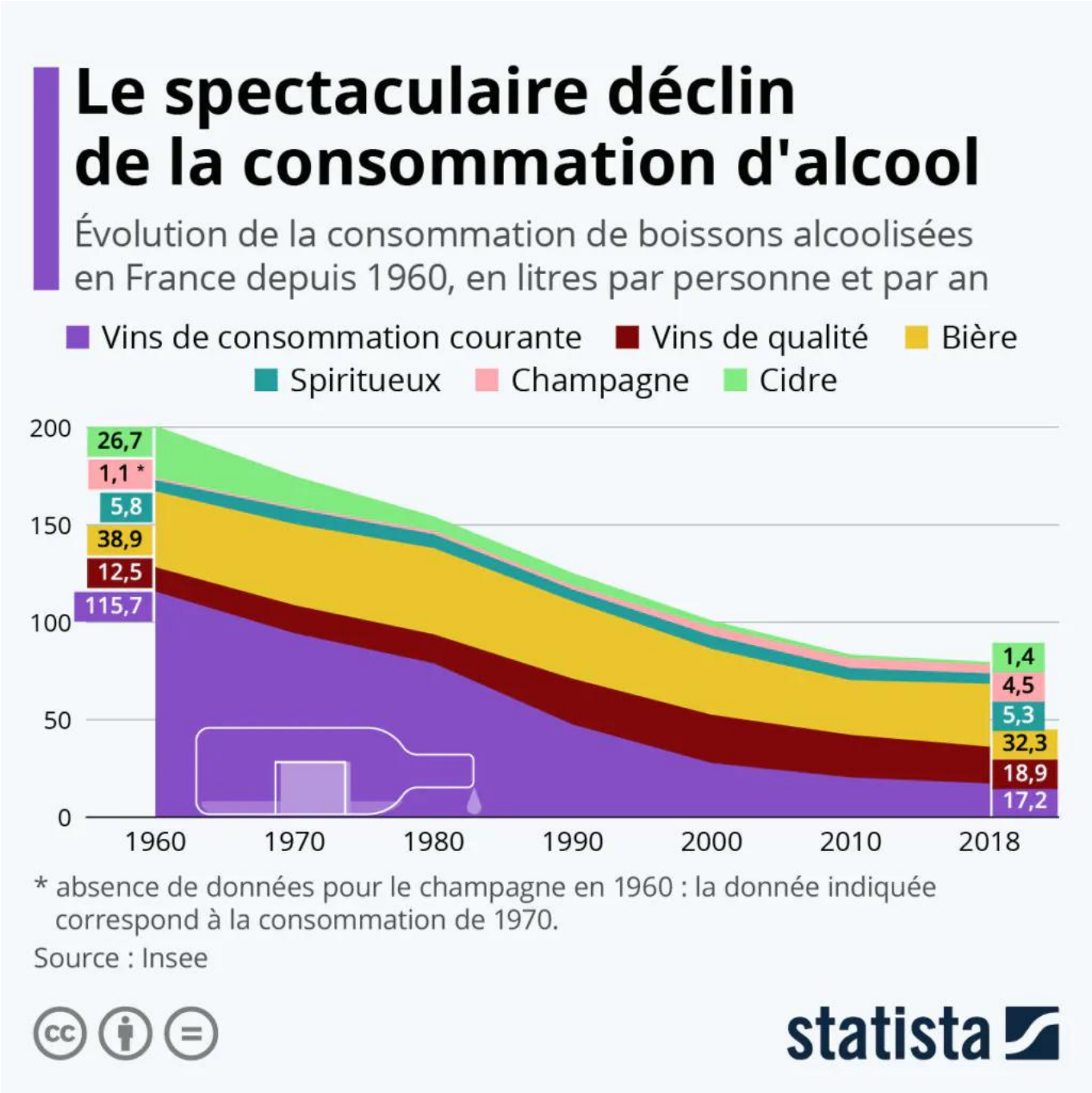
La future brasserie pour 2023

Lökki kombucha n’arrête plus. Le prochain projet d’ampleur ? Une future brasserie qui sortira de terre en 2023 et une équipe qui grossira à terme pour tutoyer les 25 collaborateurs passionnés. « Nous souhaitons rester dans le pays cavaillonnais. Un terrain a été identifié, maintenant, à nous de faire les plans d’avant-projet et de chercher des fonds », ponctue Nina Lausecker. Avec une surface de production qui passera de 600m actuellement, à 1200 dans les nouveaux locaux, les amoureux de la planète sont d’ores et déjà dans une bulle de bonheur.

Le spectaculaire déclin de la consommation d’alcool

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Il s'agit d'une évolution majeure dans nos sociétés : les Français boivent de moins en moins d'alcool. Si la tendance est connue et observée depuis plusieurs décennies, les données de l'Insee permettent d'en mesurer l'ampleur et de visualiser plus en détail les changements de consommation.

Ainsi entre 1960 et 2018, la consommation de boissons alcoolisées a été divisée par plus de deux. Un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Français buvait en moyenne 200 litres d'alcool par an à l'époque, il n'en boit aujourd'hui plus que 80 litres. Ce déclin s'est principalement produit entre les années 1960 et la fin des années 1990, avec la mise en place des politiques publiques de lutte contre l'alcoolisme (loi Évin par exemple). Mais la tendance perdure encore de nos jours : entre 2010 et 2018, la consommation annuelle de boissons alcoolisées a ainsi diminué de 4 litres par personne.

Dans le détail, on remarque que si les Français boivent moins d'alcool, c'est essentiellement parce qu'ils se sont détournés du vin. De 128 litres en moyenne en 1960, la consommation de vin par habitant a chuté à 36 litres en 2018. Pour se donner une idée, cela signifie qu'un Français boit aujourd'hui en moyenne un verre de vin par jour, alors qu'il en buvait entre trois et quatre en 1960. Si la consommation de nos aînés à de quoi impressionner, il faut savoir qu'il était courant de voir des enfants consommer du vin à l'époque. Il faudra en effet attendre 1956 pour que l'État interdise la distribution d'alcool dans les cantines, et seulement pour les moins de 14 ans à cette date.

Comme l'indique notre graphique, la baisse de la consommation de vin concerne ainsi exclusivement les vins dits de « consommation courante », c'est à dire les vins de table. Car dans le même temps, la consommation s'est davantage orientée vers les vins de qualité (IGP, AOP), notamment à partir des années 1980. Avec le champagne, les vins de qualité sont ainsi la seule catégorie de boissons dont la consommation a augmenté depuis 1960. Concernant les autres boissons alcoolisées, on constate que la consommation de bière et de spiritueux est restée à peu près stable au cours des dernières décennies, tandis que celle de cidre a connu un fort déclin entre 1960 et 1980.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Les pays les plus accros aux sodas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

La population mondiale se nourrit de toujours plus de sucre. Symptomatique de cette situation, la consommation de sodas sucrés, qui explose dans certains pays.
Comme le met en évidence notre graphique basé sur les données exclusives du Global Consumer Survey de Statista, les boissons rafraîchissantes sans alcool sont particulièrement populaires au Royaume-Uni, en Espagne, aux États-Unis et en Allemagne : la proportion de personnes indiquant consommer régulièrement ce type de boisson y étant particulièrement élevée. En France, elle n'atteint que 46 % alors qu'en Chine, le chiffre est encore plus bas avec seulement 27 % indiquant consommer régulièrement ce genre de boissons.

Les boissons rafraîchissantes sans alcool sont souvent critiquées en raison de leur forte teneur en sucre – une consommation excessive a des effets néfastes sur notre santé et est considérée comme source d'accroissement de maladies telles que l'obésité. À l'état de projet dans de nombreux pays, une taxe soda, est entrée en vigueur en 2012 en France et en 2016 en Belgique, sous forme d'accises.
Cette taxe, ayant pour objectif de réduire l'obésité et d'améliorer la santé, vise la plupart des produits sur le marché des BRSA (boissons rafraîchissantes sans alcool).

.

Claire Jenik pour Statista