

Écrit par le 23 avril 2026

Avec l'arrivée de Virginie Lefrancq à la direction, Florajet affiche de nouvelles ambitions



Créée en 1992 par [Philippe Lefrancq](#), l'entreprise [Florajet](#), basée à Cabrières d'Aigues, figure aujourd'hui parmi les leaders français de la livraison de fleurs. L'année dernière, c'est la fille de Philippe, [Virginie Lefrancq](#), qui en a repris les rênes. La nouvelle directrice générale a pour objectif de moderniser la marque et de la développer davantage, tout en préservant les valeurs fondamentales de l'entreprise.

Après deux décennies dans l'entreprise, au sein des services suivi commercial, commercial, et service client, puis directrice de l'expérience client et du digital, Virginie Lefrancq succède à son père Philippe Lefrancq à la tête de l'entreprise en janvier 2024.

Ecrit par le 23 avril 2026

Aujourd'hui, Florajet se hisse parmi les leaders français de la livraison de fleurs. Depuis le changement de direction, l'entreprise vauclusienne a déjà procédé à quelques changements, et a notamment dévoilé sa nouvelle identité visuelle au début de l'année 2025. Mais Virginie a bien d'autres projets pour faire fleurir l'entreprise familiale, tout en conservant l'héritage laissé par son père.

La naissance de Florajet

Florajet n'est pas la première aventure entrepreneuriale de Philippe Lefrancq, qui avait ouvert avec sa femme une boutique de fleurs dans le centre-ville de Pertuis au début des années 1990. Très vite, ils avaient souhaité rejoindre un réseau floral, qui leur permettrait d'accéder à la demande des clients qui souhaitaient livrer en dehors de leur périmètre. Alors qu'aujourd'hui cela peut se faire en quelques clics grâce à internet, à l'époque, il y avait davantage de contraintes. « Ils perdaient énormément de temps à chercher les numéros de téléphone, appeler, pour ensuite livrer, car ils faisaient tout eux-mêmes », affirme Virginie Lefrancq.

« Mon père souhaitait créer un service qui faciliterait le travail des fleuristes. »

Virginie Lefrancq

Philippe Lefrancq ne trouvant pas de réseau floral idéal, compatible avec sa manière de travailler, l'idée de Florajet a commencé à germer. « Florajet a pour objectif de s'adapter aux fleuristes, et non l'inverse », ajoute la directrice générale de l'entreprise cabriéraine. Florajet est donc née en 1992 à Pertuis, alors qu'un gros concurrent français était déjà en place depuis plus d'un demi-siècle. Un pari osé qui aujourd'hui porte ses fruits.

600 000 bouquets par an

Avec l'arrivée d'internet au début des années 2000, Florajet est devenue Florajet.com et l'entreprise a commencé à prendre de l'ampleur. « Les objectifs de Florajet.com sont clairs : continuer à être une marque moderne, audacieuse et innovante. En mettant l'accent sur la qualité et la proximité, que ce soit pour un bouquet à petit prix ou une composition plus prestigieuse nous voulons que chaque client et fleuriste se sentent écoutés et valorisés », explique Virginie. Florajet.com grandit et déménage à Cabrières d'Aigues en 2006, où elle est toujours aujourd'hui et comptabilise 80 collaborateurs.

Avec un chiffre d'affaires s'élevant à 30M€, Florajet.com compte parmi les fleurons de l'économie vauclusienne, elle fait notamment la fierté du Sud Vaucluse. L'entreprise permet la livraison d'environ 600 000 bouquets par an et couvre 95% du territoire français grâce à un maillage de 4 500 fleuristes. « Ce maillage est important car il permet d'honorer notre promesse de réactivité, avec une livraison en moins de 3 heures, 7 jours sur 7 », développe la directrice. L'entreprise possède aussi un atelier floral à la Tour d'Aigues où des fleuristes créent des bouquets qui partent par transporteur, ainsi qu'un magasin

Ecrit par le 23 avril 2026

de fleurs à Pertuis, [Fleurs d'O](#). « Ça nous permet de mettre les mains aussi dans la fleuristerie, parce que ça reste quand même essentiel de continuer à comprendre le métier, et de nous rendre compte de la réalité du terrain », ajoute-t-elle.



Les locaux de Florajet.com à Cabrières d'Aigues. ©Vincent Agnes / Florajet.com

D'une enfance au milieu des fleurs à la direction de Florajet.com

Ainsi, depuis sa tendre enfance, Virginie baigne dans les fleurs. « J'ai toujours vu ma mère créer des bouquets, il y avait aussi le corso fleuri qui me rappelle de très bons souvenirs parce que c'étaient des chars qui défilaient dans les rues de Pertuis, et ma mère les décorait la nuit », explique la directrice de Florajet.com. Lors de son BTS Management des unités commerciales, elle réalise son alternance au sein de l'entreprise familiale avant de l'intégrer une fois ses études terminées.

« J'ai fait presque tous les postes de l'entreprise. »

Virginie Lefrancq

Ecrit par le 23 avril 2026

Durant 20 ans, Virginie a évolué dans différents services de l'entreprise familiale. Et pourtant, le fait qu'elle reprenne la direction de l'entreprise un jour n'a pas toujours été une évidence. « Florajet.com, c'est comme le bébé de mon père, donc évidemment qu'il espérait qu'un jour l'un de ses enfants ou quelqu'un de sa famille puisse reprendre au lieu de revendre l'entreprise, affirme Virginie. Mais on n'en parlait pas forcément, pour dire la vérité. J'ai fait mon parcours en me disant que ça pouvait faire partie des possibilités, mais pas en me disant que c'était comme ça que ça devait être. » En janvier 2024, Philippe Lefrancq passe le flambeau à sa fille qui souhaite faire évoluer l'entreprise tout en gardant les bases qui sont déjà solides.

Moderniser la marque

Si la nouvelle directrice générale ne souhaite pas révolutionner le concept de l'entreprise, elle a tout de même immédiatement pensé à un changement : la moderniser. Au début de l'année 2025, Florajet.com a dévoilé sa nouvelle identité visuelle avec un nouveau logo plus en mouvement, qui rappelle une feuille, avec une nouvelle couleur. Ce logo se veut le reflet de l'énergie et de la créativité de l'entreprise.



L'ancien logo et le nouveau logo de Florajet.com. ©Florajet.com

En plus du logo, Florajet.com a décidé de créer une nouvelle signature plus affirmée : « Trop facile de faire plaisir. » Cela représente la réactivité de que promet l'entreprise : en seulement quelques clics, il est possible de commander un bouquet et de le faire livrer dans les heures qui suivent.

Faire davantage connaître Florajet.com

Aujourd'hui, Virginie Lefrancq souhaite faire de l'entreprise l'acteur incontournable de la livraison de fleurs en France. « Jusqu'à présent, on était plutôt discrets, mais aujourd'hui, à l'ère des réseaux sociaux,

Ecrit par le 23 avril 2026

il faut qu'on s'affirme davantage », dévoile-t-elle.

Florajet.com réalise une grosse partie de son chiffre d'affaires à la fête des mères. Les clients pensent aussi au réseau floral lors de la Saint-Valentin ou encore pour la fête des grands-mères, mais Virginie souhaite que Florajet.com soit le premier choix pour la moindre occasion. « Les fleurs pour les occasions, c'est une bonne idée, mais il n'y a pas que ça, c'est aussi un bon moyen pour se faire pardonner », explique-t-elle. C'est d'ailleurs l'objet d'une nouvelle campagne publicitaire, composée de trois spots réalisés avec humour et qui sont diffusés depuis le 25 janvier sur la chaîne télévisée TF1.

Florajet.com veut renforcer sa présence à l'étranger

Après la modernisation et une présence plus affirmée, Virginie Lefrancq dévoile une troisième ambition pour Florajet.com : l'international. L'entreprise vauclusienne travaille déjà à l'étranger, dans une centaine de pays, mais par d'autres chaînes de transmission florale avec qui Florajet.com a un réseau d'entreprises qui ont elles-mêmes un réseau de fleuristes. Ainsi, l'étranger ne représente aujourd'hui que 3% du chiffre d'affaires. Un marché que l'entreprise cabriéraine souhaite désormais développer.

« On aimerait travailler à l'international, mais de manière différente, peut-être plus en direct pour proposer des offres un peu plus étoffées, développe la directrice générale. Si demain on travaille avec un fleuriste, donc évidemment dans les pays limitrophes pour commencer et dans les villes les plus importantes, les capitales au départ sûrement, c'est pour proposer plus d'offres et des prix attractifs. » Tels sont les objectifs de Virginie pour l'avenir de Florajet.com, qui va sans nul doute continuer de fleurir ces prochaines années.

Ecrit par le 23 avril 2026



WINTER LADY

©Florajet.com

(Vidéo) Blachère illumine nos fêtes depuis 50 ans

Ecrit par le 23 avril 2026



C'est l'histoire d'une saga familiale comme on les aime. De la petite entreprise, basée à Apt qui à l'origine sonorisait des communes, [Blachère Illumination](#) est devenue aujourd'hui un des leaders mondiaux de l'éclairage événementiel. Créée en 1973 par Jean-Paul Blachère, cette entreprise, qui affiche aujourd'hui 100M€ de CA, est présente dans 80 pays. Son activité reste cependant très dépendante du contexte politique et économique que ce soit au niveau national ou international.

Nous sommes en 1973, Jean-Paul Blachère, qui a repris les rênes de l'entreprise de sonorisation de son père, est à Brest. Il y installe des haut-parleurs pour un événement. Une des personnes de la ville l'interpelle et lui dit : « puisque tu as les échelles, pourquoi ne profiterais-tu pas de l'occasion pour accrocher aussi des illuminations ? » C'est ainsi que l'aventure de Blachère Illumination débuta. Au début des années 80, l'entreprise cessa son activité de sonorisation pour se consacrer exclusivement à celle de l'illumination. Elle est aujourd'hui dirigée par [Johan Hugues](#) qui entra dans l'entreprise en 1991 comme designer industriel.

Ecrit par le 23 avril 2026



Johan Hugues, dirigeant de Blachère Illumination. ©Blachère Illumination

« Dans beaucoup de pays, on apprécie la French touch et notre créativité »

Si elle conserve son siège social à Apt, l'entreprise a créé à ce jour 27 filiales dans le monde, ce qui lui assure aujourd'hui une présence dans 80 pays. Sur les 400 collaborateurs que compte le groupe, 120 sont basés dans la capitale du Luberon. En 2024, le groupe aura réalisé un CA de 100M€, dont 55% à l'international, où plusieurs unités de productions ont été installées, comme au Mexique ou à Dubaï. Pour Johan Hugues, le Directeur Général, l'origine française de l'entreprise est un vrai atout. « Dans beaucoup de pays, on apprécie la French touch et notre créativité », précise-t-il.

Ecrit par le 23 avril 2026

[Blachère Illumination ouvre les portes de son showroom au public](#)

Parmi les réalisations les plus emblématiques, on a tous en mémoire le scintillement de la Tour Eiffel

70% de l'activité de l'entreprise est réalisé avec les villes. En France, 70% des communes de plus de 5 000 habitants font appel à Blachère Illumination. Dans la plupart des cas, les communes louent à l'entreprise leurs illuminations. Ce qui permet leur renouvellement régulier. Parmi les réalisations les plus emblématiques, on a tous en mémoire le scintillement de la Tour Eiffel inauguré au moment du passage à l'an 2000, ou encore l'illumination des Champs-Élysées pour les fêtes de fin d'année. Marché que détient Blachère Illumination depuis plus 20 ans. Dans le Vaucluse, les villes sont nombreuses à faire appel à l'entreprise, à commencer par Apt, qui souvent a le privilège de tester les dernières créations de la maison. Avignon, Carpentras, Cavaillon font également appel à Blachère Illumination, mais pas que...



Avignon

Ecrit par le 23 avril 2026



L'Isle-sur-la-Sorgue

Ecrit par le 23 avril 2026



Paris

Ecrit par le 23 avril 2026



Saint-Tropez

©Blachère Illumination

Si la part essentielle de la clientèle est constituée de communes, depuis quelques années, l'entreprise aptésienne s'est développée sur le marché des centres commerciaux et des boutiques. C'est aujourd'hui 30% de son activité.

Plusieurs révolutions techniques ont été conduites

Assez dépendante des contextes dans lesquels elle évolue, l'entreprise a dû s'adapter à plusieurs reprises aux évolutions sociétales, économiques, voire géopolitiques de son environnement. Il y a quelques années, la nécessité d'une plus grande sobriété énergétique a eu un impact important sur son activité. Nombre de clients ont freiné leurs dépenses. L'entreprise a perdu 12% de son CA. Elle a fait alors sa première révolution technique avec l'arrivée de l'éclairage LED, que l'entreprise a su rapidement proposer à tous ses clients. Sa deuxième révolution technique, elle l'a conduite avec la réduction de l'utilisation de l'aluminium pour la confection de ses structures porteuses des éclairages. Elle a mis au point un procédé technique qui grâce à une imprimante 3D de grande dimension utilise des plastiques

Ecrit par le 23 avril 2026

recyclés. Ces matériaux plus vertueux sur le plan environnemental présentent aussi l'avantage de pouvoir offrir davantage de possibilités pour les créateurs et les designers. L'entreprise a d'ailleurs déposé plusieurs brevets concernant ce procédé.



©Blachère Illumination

« Notre métier, c'est de faire briller les yeux des gens dans des périodes froides »

Si les évolutions sociétales ont conduit l'entreprise à innover, elle a dû aussi savoir d'adapter à son environnement politique et économique. Ce fût d'abord comme beaucoup d'entreprises la crise du Covid qui a donné un sérieux coup de frein à son activité. Ensuite, en 2022, le boycott économique de la Russie suite à son invasion par l'Ukraine a été un autre coup dur pour l'entreprise. Elle avait de nombreux contrats avec des villes russes. Elle a su y faire face en développant d'autres marchés internationaux où l'entreprise avait une implantation. Aujourd'hui, le ralentissement de l'économie mondiale et les contraintes budgétaires portées aux collectivités locales françaises sont des autres motifs d'inquiétude pour les dirigeants de Blachère Illumination. Mais Johan Hugues est optimiste : « on ne sera jamais éteints, il n'y a aura pas de black-out pour notre activité » affirme-t-il avec un certain humour. « Notre métier, c'est de faire briller les yeux des gens dans les périodes froides » conclue-t-il.

L'entreprise Les Monocyclettes remporte le 1er Prix Santé Entrepreneurs d'Harmonie Mutuelle



Harmonie Mutuelle a organisé la 5^e édition de son Prix Santé Entrepreneurs qui récompense les projets d'entrepreneurs ayant pour objectif d'améliorer leur santé, mais aussi celle de leurs collaborateurs et de leurs clients. C'est une entreprise vaclusienne qui a remporté le 1^{er} prix national.

Ecrit par le 23 avril 2026

Chaque année, Harmonie Mutuelle valorise, à travers son Prix Santé Entrepreneurs, les initiatives menées dans les territoires en faveur de la santé, de la solidarité et de la transition écologique. Ce sont six entrepreneurs qui ont été récompensés lors de l'édition 2024.

Du 1^{er} juin au 25 septembre derniers, près de 300 entrepreneurs, répartis sur l'ensemble du territoire, ont concouru afin de présenter les initiatives. Trois lauréats ont été récompensés en région Provence-Alpes-Côte d'Azur dont l'entreprise [Les Monocyclettes](#), basée à la Bastide des Jourdans. Parmi les 32 lauréats dans les différentes régions, 3 lauréats nationaux, dont l'entreprise vaclusienne, ont été choisis par le public et par les membres de la commission Harmonie Mutuelle Entrepreneurs et ont reçu un prix. Trois autres projets ont également été récompensés par le Prix 'Coup de cœur de la commission Harmonie Mutuelle Entrepreneurs', le Prix 'Coup de cœur des Experts-comptables' et le Prix 'Coup de cœur de la transition écologique'.

Les Monocyclettes, fondées par [Angélique Lecomte](#) en 2019, ont reçu le 1^{er} Prix national Santé Entrepreneurs. Cette entreprise est une marque de lingerie post-mastectomie spécialisée dans le concept de soutien-gorge mono-bonnets modulables, personnalisables et ergonomiques. Ce prix la récompense pour son engagement en faveur des femmes atteintes du cancer du sein. Angélique a également reçu un chèque de 5 000€ qui lui permettra de continuer à œuvrer pour la mise en œuvre de nouvelles gammes. « Avec le soutien d'Harmonie Mutuelle, nous allons pouvoir poursuivre nos objectifs dans ces prochains mois en créant une gamme balnéaire pour l'été prochain et en développant notre offre avec de nouveaux modèles, conclut la fondatrice des Monocyclettes. Nous envisageons également d'étendre notre offre aux femmes ayant une asymétrie mammaire naturelle, afin de leur proposer (enfin) une alternative à la chirurgie mammaire. »

[Les Monocyclettes redonnent confiance aux femmes qui ont eu un cancer du sein](#)

Isle-sur-la-Sorgue : Brun de Vian-Tiran étouffe sa collection, une façon d'allier l'art à la matière

Ecrit par le 23 avril 2026



Depuis 1808, [Brun de Vian-Tiran](#), cette manufacture des fibres nobles, innove. Mohair, cachemire, laine, soie, angora, alpaga, des mots synonymes de douceur et de chaleur. Qu'elles proviennent des moutons Merinos d'Arles, des babies lamas du Pérou, de chameçons australiens ou de yacks de Mongolie, voire de Nouvelle-Zélande ou d'Afrique du Sud, toutes ces fibres font l'objet de traitements méthodiques à l'Isle-sur-la-Sorgue avant de nous envelopper délicatement.

Une douzaine d'étapes seront nécessaires parmi lesquelles : cardage, filature, bobinage, ourdissage, tissage, épincetage, teinture, foulage, grattage, séchage, découpage, assemblage et confection. Et soudain, les plaids, châles, écharpes, mais aussi les couettes, couvertures, sur-matelas et oreillers sont solides, mais aussi soyeux, moelleux et vaporeux.

Sur les bords de la Sorgue, à l'entrée de l'Isle, [Jean-Louis Brun](#), l'actuel patron qui représente la 8^e génération de cette manufacture familiale le reconnaît : « Oui, la crise existe. Et même si nous luttons contre la surconsommation, l'opération *Black Friday* existe et nos clients y participent. Donc on ne va pas se voiler la face, on fait des promotions. »

Ecrit par le 23 avril 2026

« Nous nous devons de garder la mémoire d'un authentique savoir-faire patrimonial qui a plus de 200 ans. »

Jean-Louis Brun

Aujourd'hui, Brun de Vian-Tiran, ce sont 44 salariés, dont certains travaillent dans ces ateliers de grand-père en petits-fils, de mère en fille depuis des lustres. « Il y a de plus en plus de couturières, reconnaît Jean-Louis Brun. Nous formons les nouveaux venus dans l'entreprise et nous avons engagé une jeune femme qui a un master de chimie nucléaire qui nous aide à conforter les bonnes pratiques, contrer les dérives, faire la chasse aux défauts, aux scories. Nous avons aussi embauché une spécialiste du e-market pour être en phase avec les goûts et les attentes de nos clients. »

Côté 'Filaventure', la boutique s'est agrandie de 80 m² pour totaliser au rez-de-chaussée 240 m² d'exposition de l'excellence à la française pour cette maison classée depuis 2009 'Entreprise du Patrimoine Vivant' avec des accessoires de salon, de chambre, de décoration d'intérieur, des voiles de lit, sacs à mains en fibres naturelles, trousse de voyage estampillées « Camargue », « Kashmir », « Californie », « Calypso », « Touareg » ou « Pendjab », dont les noms font rêver à d'autres horizons. Pendant qu'à l'étage trônent d'anciens outils de tisserands et des collections d'étoffes iconiques qui sont l'âme de la maison au fil des siècles.

Ecrit par le 23 avril 2026



Ecrit par le 23 avril 2026



Ecrit par le 23 avril 2026



Ecrit par le 23 avril 2026



La nouvelle collection 'Arles, entre Camargue et Alpilles'. ©Brun de Vian-Tiran

Ecrit par le 23 avril 2026

« Cette année, nous innovons avec des vêtements tendance, des ponchos, des capes, des vêtements qui nous enveloppent dans leur drapé, qui nous sécurisent comme un cocon. Nous travaillons avec de jeunes stylistes, des designers de l'ENSCI (École Nationale Supérieure de Création Industrielle) qui débordent d'envie, de créativité et qui nous apportent un plus. »

La crise est là : -5% en 2023. « Mais depuis cet été, on est reparti à +8%, ajoute Jean-Louis Brun. Cela nous aide à rembourser les investissements de Filaventure, le prêt garanti par l'État, plus ou moins compensé par les ventes après la crise sanitaire et le confinement qui ont aussi touché les clients aisés. Le luxe ne se porte pas aussi bien que ça. En plus le SMIC a augmenté de +12% en 2 ans, sans parler du coût de l'énergie et des charges. »

Malgré tout, le patron imprime sa marque, il positive, il avance, il fonce. Il vient d'acquérir un nouveau métier à tisser. « La Rolls Royce du genre, high-tech, à commande numérique, avant-gardiste, une vraie fierté créée par le leader mondial belge [Picanol](#) sur la base du célèbre système mécanique français 'Jacquard'. Il produit deux fois plus vite, quelle que soit la complexité du dessin et nous pouvons jongler avec huit couleurs possibles. Nous l'appelons 'Le Métier 19' parce qu'il y en a eu 18 avant lui dans cet atelier. Une de nos anciennes machines, totalement mécanique celle-là, a été fabriquée en Italie il y a 70 ans. Elle est régulièrement révisée, huilée et elle fonctionne au top. »

Ecrit par le 23 avril 2026



Le nouveau métier à tisser high-tech. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Aujourd'hui, Brun de Vian-Tiran exporte 15% de ses productions dans le monde entier. « Mais désormais, nous allons nous concentrer sur nos voisins européens, les Italiens, Espagnols, Portugais, Belges, Allemands, Suisses. Ils sont de l'autre côté de nos frontières. Cela fera moins de kilomètres, donc moins de taxe carbone pour le transport de nos marchandises. Or, le respect de l'environnement, vous le savez, fait partie de notre éthique », conclut Jean-Louis Brun.

Ecrit par le 23 avril 2026



Ecrit par le 23 avril 2026



La boutique de Brun de Vian-Tiran. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 23 avril 2026

1875 - 2025 : les Transports Lieutaud, 150 ans d'une success story familiale



C'est Albin Lieutaud qui, au XIX^e siècle, a créé cette entreprise dans les Baronnie, à l'époque des diligences, des fiacres, des charrettes et des corbillards tirés par des chevaux. Avec Paul, puis avec Roger, on est passé de l'hippomobile au moteur à explosion, ensuite avec les frères Jean-Paul et Pascal, puis aujourd'hui avec Julie et Guillaume, la 5^e génération des [Lieutaud](#), on met le turbo.

Cette maison évolue tous les jours pour être en phase avec les attentes des voyageurs. « Avec 150 autocars et bus pour les lignes régulières, le ramassage scolaire, les express au niveau régional, entre

Ecrit par le 23 avril 2026

Valréas, Vaison, Carpentras et la gare TGV d'Avignon, le Réseau Zou!. Avec un [bus touristique](#), un cabriolet à impériale, comme à Londres, entre La Cité des Papes et Villeneuve-les-Avignon avec casques, audio-guides et plaids si le mistral souffle trop fort, sans oublier les Petits Trains qui peuvent accueillir jusqu'à 800 touristes par jour et serpenter dans les rues de la Cité des Papes », explique [Pascal Lieutaud](#), le PDG.



©Transports Lieutaud

« Nous avons également une flotte d'une douzaine de 2 CV pour des séminaires d'entreprises, des mariages dans les vignes, des circuits touristiques entre Alpilles et Luberon. Nous transportons les clients de 21 des 23 bateaux de croisiéristes sur le Rhône. »

Le grand tourisme, c'est leur affaire, avec des propositions à la carte, Tour de France, journées à thèmes, voyages sur-mesure, clés en main vers le Mont Saint-Michel, Nice et sa Promenade des Anglais, les vignobles de Châteauneuf-du-Pape, les Baux de Provence ou le Pont du Gard avec hôtels et restaurants

Ecrit par le 23 avril 2026

de prestige. Toutes les tailles de berlines de luxe, mini-vans et autocars équipés de frigos, vidéo, toilettes, wifi et climatisation, bref grand confort jusqu'à 72 places.

Les Transports Lieutaud, c'est aussi une boutique au cœur d'Avignon, en face de la Cité Administrative. Une vraie vitrine du savoir-faire local « Nous avons les meilleurs artisans installés à 30km maximum d'ici, l'huile d'olive, les fruits confits de chez Lillamand, les nougats de Sault, les berlingots de Serge Clavel à Carpentras, le vin de Châteauneuf-du-Pape, des t-shirts made in France, ici, pas question de contrefaçons chinoises », insiste Pascal Lieutaud.

L'environnement au cœur des préoccupations de l'entreprise

Au-delà du maillage territorial, Lieutaud se préoccupe d'enjeux pour la planète, d'énergies non polluantes et renouvelables. « Nous changeons nos véhicules tous les 4 ou 5 ans, nous avons deux dépôts de biocarburants à Orange et Vaison, ajoute le Président Directeur Général. L'hydrogène n'est pas encore prêt, il a besoin de beaucoup d'électricité. »

Et pour les 150 ans de l'entreprise, un projet va sortir de terre : 20 000 m², 2 hectares de terrain situés dans la zone industrielle des Écluses, à Vaison-la-Romaine. « Une plateforme multiénergies où seront transférés nos ateliers d'ici 2017, où la sécurité sera le maître-mot de nos installations au gaz. Nous aurons du photovoltaïque sur le toit, nous récupérerons l'eau de pluie pour nettoyer les autocars. Nous avons en plus des chauffeurs qui parlent anglais pour répondre aux questions des touristes du monde entier, des mécaniciens, des carrossiers, des selliers, des électriciens, des climatiseurs qui ont une immense compétence et qui s'occupent de la maintenance de tous nos véhicules, pour cela, nous faisons de la marche à pied ensemble, se félicite-t-il. Souvent, ils sont là de père en fils. »

« Les êtres humains priment sur le business »

« Après le Covid, nous avons dû réinventer les postes de travail de notre centaine de salariés. Le confinement, l'isolement, la solitude avaient atteint certains d'entre eux psychologiquement, ça m'a attristé. Nous avons donc dû repenser notre façon de travailler, redonner un sens à l'esprit d'équipe. Par exemple, en faisant des marches à pied ensemble, nous sortons hors les murs pour des réunions au grand air, en Camargue. Ça permet de tisser des liens, de bâtir une forme de cohésion, de forger une appartenance commune. L'été, nous les invitons aux avant-premières des Chorégies d'Orange, à des visites privées de musées, c'est une respiration en dehors du travail. Les entreprises ne s'en sortiront qu'en prenant en compte la personne, l'âme, le cœur de leurs collaborateurs. Chez nous, les êtres humains priment sur le business », conclut le PDG Pascal Lieutaud.

Et ça marche ! Mieux : ça roule ! Plus de 5 millions de kilomètres par an. Et un chiffre d'affaires qui grimpe, il s'affiche à 12M€.

Ecrit par le 23 avril 2026



Pascal Lieutaud, PDG de l'entreprise.

Contact : contact@cars-lieutaud.fr /04 90 86 57 07

CPME 84 : prévenir le harcèlement en entreprise



La [Confédération des petites et moyennes entreprises \(CPME\) de Vaucluse](#) et l'[AIST 84](#), service de prévention et santé au travail, organisent un petit-déjeuner ce jeudi 10 octobre sur le thème 'La prévention du harcèlement moral et sexuel en entreprise'.

Plusieurs questions seront abordées durant ce rendez-vous telles que : comment prévenir des comportements autour du harcèlement moral et sexuel ? Quel cadre juridique permet d'agir face à des suspicions ou des cas avérés ? Quel est le rôle du chef d'entreprise mais également des managers et des collègues ? Quelles conséquences pour l'entreprise ?

Cet événement sera animé par Docteur Ceccarda Fornaciari, médecin du travail AIST 84, Nadia Zahir, référente harcèlement AIST 84, et Nicolas Santiag, juriste à l'association de médiation d'aide aux

Écrit par le 23 avril 2026

victimes.

Inscription par mail à l'adresse contact@cpme84.org

Jeudi 10 octobre. De 8h30 à 10h30. AIST 84. 40 rue François 1^{er}. Avignon.

Fert Recyclage : plus de 40 ans d'expertise dans le recyclage des véhicules



Le Groupe [Fert Recyclage](#), basé à Visan, est spécialisé dans le recyclage et la valorisation des véhicules, mais aussi des matières. L'entreprise, qui a fêté ses 40 ans en 2023, a fait des enjeux environnementaux son cœur de métier. Elle a récemment reçu un prix pour sa démarche RSE, qui témoigne de ses efforts pour l'environnement comme pour ses collaborateurs.

Si le recyclage est une affaire qui date de plusieurs siècles en France, le recyclage des métaux, lui, n'est arrivé qu'à la Première Guerre mondiale. Dans les années 70, le tri des déchets devient obligatoire en France. Les centres de recyclage s'adaptent pour pouvoir traiter des millions de tonnes de déchets (comme les plastiques, le papier, les métaux, ou encore les déchets radioactifs).

Ecrit par le 23 avril 2026

Ainsi, lorsque l'entreprise Fert Recyclage voit le jour en 1983 à Nyons, dans le Sud de la Drôme, le projet est assez ambitieux, voire avant-gardiste, puisque ce n'est que dans les années 2000 que l'Union Européenne commence à réglementer le recyclage des véhicules hors d'usage. Fondée par Olivier Fert il y a 41 ans, l'entreprise est aujourd'hui présidée par son fils [Attilio Fert](#), qui l'a intégrée dès son plus jeune âge et qui a décidé d'installer le siège à Visan, dans le Nord du Vaucluse, lorsque son père et lui engagent le processus transmission en 2018 et qu'Attilio en devient officiellement le PDG en 2023.



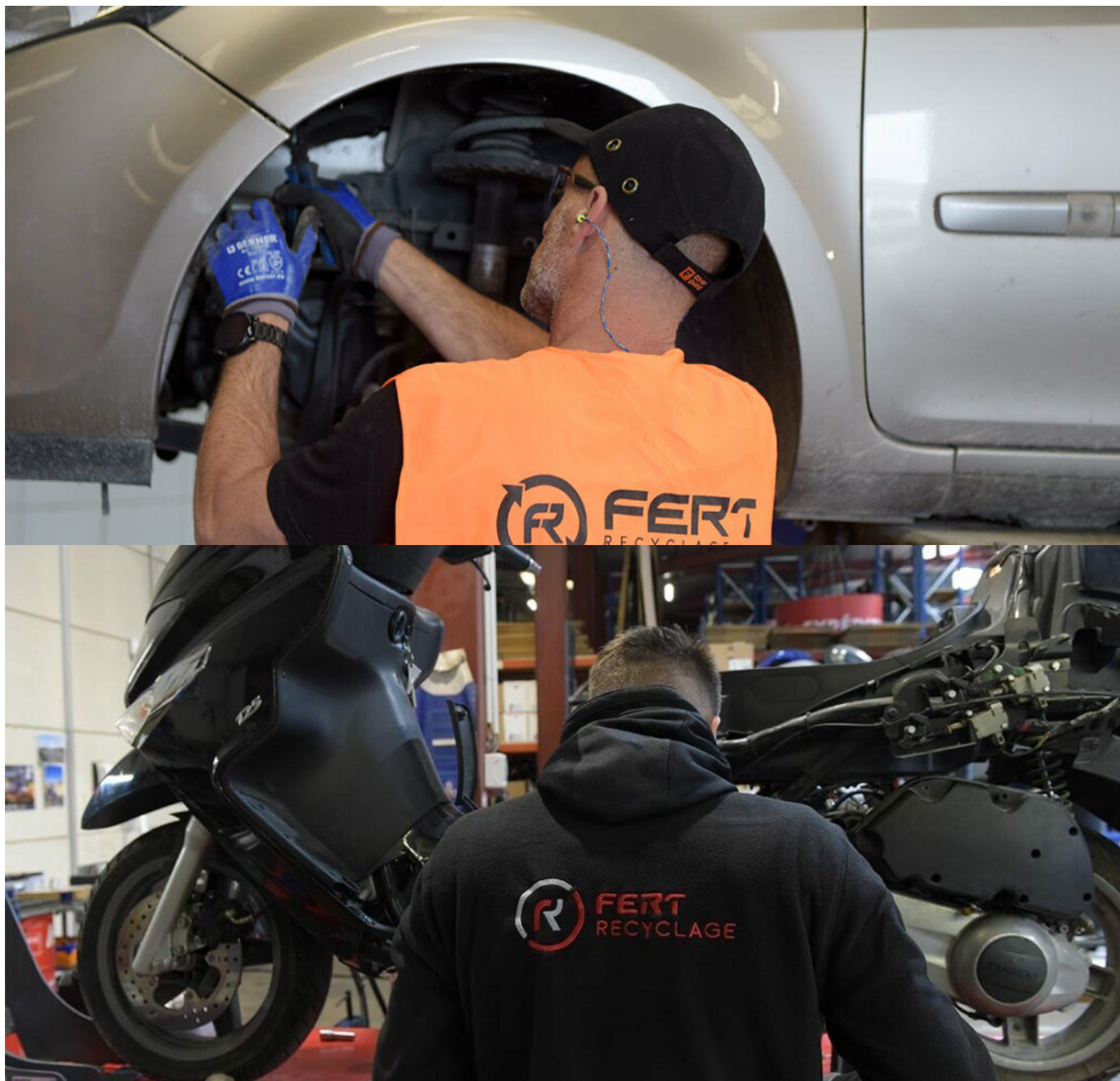
Attilio Fert, président de Fert Recyclage. ©Fert Recyclage

Le développement des activités

Lorsque l'entreprise naît, elle se spécialise dans le recyclage et la valorisation des véhicules hors d'usage. De la collecte à la destruction, en passant par le traitement, la déconstruction, le recyclage, et la valorisation, la société vauclusienne traite tous les types de véhicules, qui sont composés généralement à 75% de fer et de métaux.

Ecrit par le 23 avril 2026

Ce n'est que plus tard, après s'être développée par croissance externe, que l'entreprise Fert Recyclage élargie son spectre de compétences et devient un groupe, sous lequel sont aujourd'hui regroupées les marques Fert Recyclage, RE/Fert et Fert Métal. Ces deux dernières concernent la distribution des pièces de réemploi pour tous les véhicules auprès des professionnels comme des particuliers, mais aussi la collecte et le négoce de fer et de métaux. Le groupe a également créé une activité dédiée à la moto pour compléter le paysage métier de ses centres de traitement automobile.



Ecrit par le 23 avril 2026

©Fert Recyclage

Une stratégie de croissance forte

Par sa croissance externe et le développement de ses activités, le Groupe a affirmé sa stratégie de croissance forte. En 2023, Fert Recyclage a enregistré un chiffre d'affaires de 37 millions d'euros et vise les 50 millions d'ici 2027. Le Groupe a 200 collaborateurs, mais ne compte pas s'arrêter là puisqu'il est en constant recrutement, notamment en Vaucluse (Visan, Valréas, Avignon, Cavaillon et Apt). Fert Recyclage fait d'ailleurs partie des entreprises ayant rejoint la 6^e promotion de SUD Accélérateur, le programme d'accompagnement sur mesure au service des ETI (entreprises de taille intermédiaire) de demain mis en place par la [Région Sud](#) et [risingSUD](#).

[3 entreprises vauclusiennes dans la 6e promotion de SUD Accélérateur de risingSUD](#)

Le Groupe compte désormais 11 centres de valorisation de véhicules, 4 centres de négoce de fer et métaux, 22 dépôts de collecte et 10 sites de déconstruction dans le Sud de la France. Pour l'avenir, l'entreprise voit plus loin. « Nous sommes persuadés que l'optimisation d'un maillage territorial, national, sera porteur pour ce secteur au cœur des enjeux environnementaux et économiques », affirme Attilio Fert.

Les enjeux environnementaux au cœur de l'activité

Depuis qu'elle a été fondée, l'entreprise visanaise a développé une activité liée directement et indirectement à l'environnement. « Nos métiers contribuent à la préservation des ressources, tant par le recyclage des véhicules que par celui des fer et métaux », développe le président. Ainsi, les activités du Groupe favorisent l'économie circulaire, à travers la production de pièces détachées d'occasion issues de la déconstruction des véhicules hors d'usage, qui profitent au secteur de la réparabilité des autos, motos, machines agricoles, poids lourds et engins de travaux public.

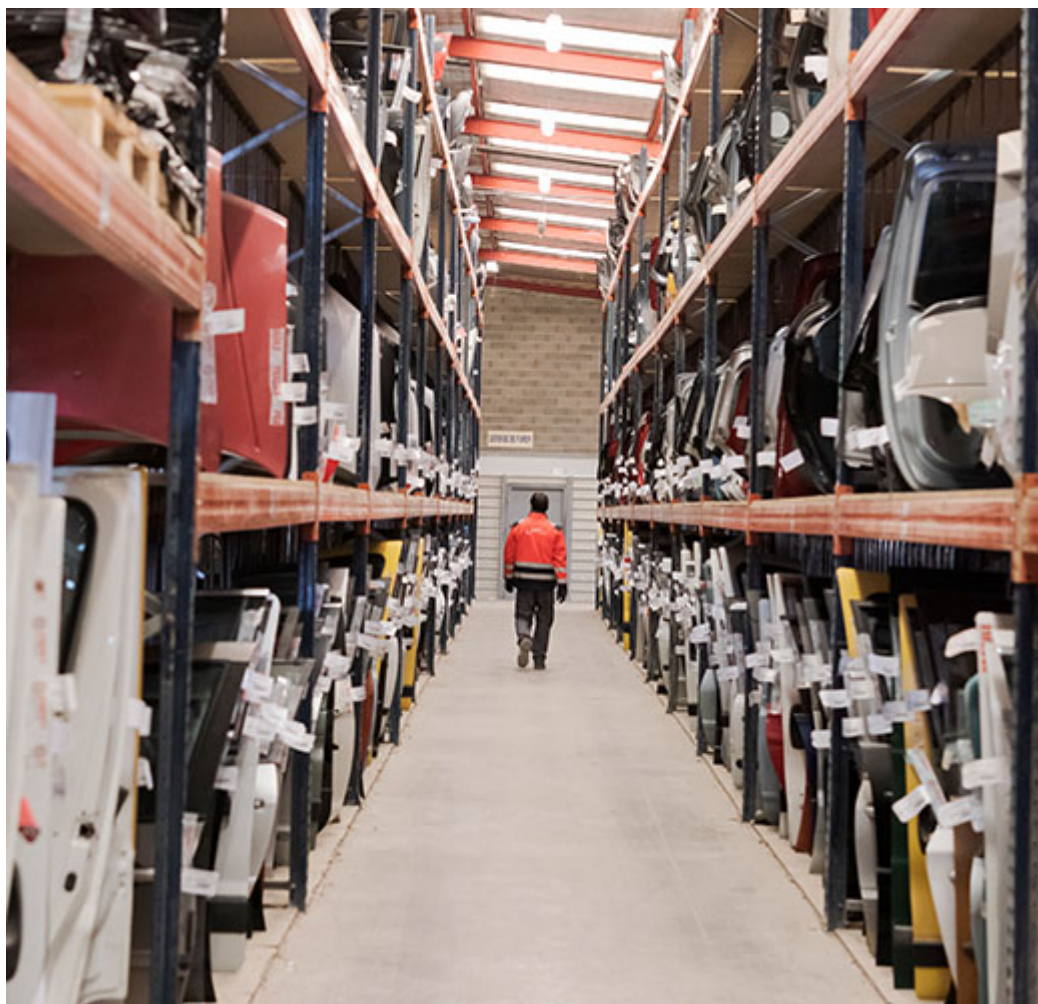
« Les enjeux environnementaux sont au cœur de notre activité, ce n'est pas une posture qu'on adopte. »

Attilio Fert

En collectant le fer et les métaux, le Groupe contribue à réduire l'impact carbone de l'extraction, de la

Ecrit par le 23 avril 2026

fabrication et de l'importation de nouveaux métaux. Ainsi, l'entreprise répond parfaitement aux préoccupations majeures qui encadrent l'environnement de nos jours.



©Fert Recyclage

Un engagement environnemental et humain

Ambition, engagement et bienveillance. Ce sont les trois mots d'ordre qui définissent l'entreprise, en plus de ses engagements environnementaux. « Ces valeurs servent chacune des décisions prises, à chaque niveau de l'entreprise », ajoute Attilio Fert. Le Groupe a entamé une démarche RSE dès 2021, accompagné par le cabinet parisien [Greenflex](#), spécialisé dans la transformation énergétique, environnementale et sociétale des entreprises. Ensemble, ils ont établi un bilan et une trajectoire pour Fert Recyclage.

L'entreprise s'engage donc pour l'environnement en essayant au quotidien de réduire son empreinte carbone, ses consommations énergétiques et ses émissions de gaz à effet de serre, et en favorisant

Ecrit par le 23 avril 2026

l'achat responsable en priorisant les fournisseurs locaux et les produits écoresponsables. Le Groupe s'engage également pour l'Humain en privilégiant la sécurité et la santé de ses collaborateurs, la promotion du dialogue et de l'échange, l'équilibre entre vie privée et vie professionnelle, l'égalité des salaires, la transparence des processus de recrutement, la diversité et l'intégration des minorités, ou encore l'évolution des compétences grâce aux formations professionnelles.

Cet engagement RSE a d'ailleurs été récompensé par la [Compagnie nationale des commissaires aux comptes](#) dans le cadre de la 3^e édition des Challenges Durabilité - Responsabilité Sociale dont les lauréats ont été annoncés ce mercredi 3 juillet. Le Groupe Fert Recyclage a obtenu le Prix de la Démarche RSE. Une belle reconnaissance pour l'entreprise quarantenaire, mais aussi pour le Vaucluse, qui recèle d'entreprises ambitieuses et conscientes des principaux enjeux qui vont contribuer au monde de demain.

(Vidéo) Recrudescence des faux Kbis : Infogreffe alerte les entrepreneurs français

EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIÉTÉS à jour au 29 janvier 2024	
IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE	
<i>Immatriculation au RCS, numéro.</i>	123.654.987 R.C.S. Vincennes
<i>Date d'immatriculation</i>	23/11/2015
<i>Dénomination ou raison sociale</i>	ENTREPRISE SPECIMEN
<i>Forme juridique</i>	Société à responsabilité limitée
<i>Capital variable (minimum), - Mention n° 149 du 22/06/2023</i>	50 000,00 Euros CONTINUATION DE LA SOCIÉTÉ
<i>Adresse du siège</i>	5/7 avenue de la ville spécimen 10000 Ville Specimen
<i>Nomenclature d'activités française (code NAF)</i>	00000
<i>Durée de la personne morale</i>	Jusqu'au 01/01/2090
<i>Date de clôture de l'exercice social</i>	31 décembre
GESTION, DIRECTION, ADMINISTRATION, CONTRÔLE, ASSOCIÉS OU MEMBRES	
Président	
<i>Dénomination</i>	ENTREPRISE SPECIMEN
<i>Forme juridique</i>	Société à responsabilité limitée
<i>Adresse</i>	5/7 avenue de la ville spécimen 10000 Ville Specimen
<i>Immatriculation au RCS, numéro</i>	123.654.987 R.C.S. Vincennes
Commissaire aux comptes titulaire	
<i>Dénomination</i>	AUDIT SPECIMEN
<i>Forme juridique</i>	Société anonyme
<i>Adresse</i>	5/7 avenue de la ville spécimen 10000 Ville Specimen

Ecrit par le 23 avril 2026

Infogreffe, partenaire des entrepreneurs et des professionnels du droit et du chiffre, appelle à la plus grande vigilance face à la hausse significative des arnaques aux faux Kbis. Infogreffe rappelle l'importance de vérifier les informations auprès des greffiers des tribunaux de commerce, détenteurs de l'information légale authentifiée en matière de création d'entreprises en France.

A l'ère de l'open data et de l'intelligence artificielle, les fraudes au Kbis prennent une ampleur sans précédent

La fraude au Kbis a fortement augmenté en France ces dernières années. Dans un environnement où l'open data domine de plus en plus, Infogreffe constate que le nombre d'arnaques au Kbis augmente de plus de 100 % en 2024 par rapport aux deux dernières années cumulées. Deux tiers des entreprises ont déclaré avoir été touchées par au moins une tentative de fraude, et un cinquième ont déclaré avoir été touchées plus de cinq fois.

L'ampleur de la fraude est en constante évolution, les cybercriminels accédant à des informations après la perte ou le vol de documents d'identité, via des messages de phishing et en piratant des ordinateurs, des smartphones et des sites Web qui enregistrent des informations. Les victimes ne se rendent souvent même plus compte que leur identité a été usurpée.

Les victimes subissent des escroqueries financières, telle l'obtention de crédit sur la base de fausses informations, et peuvent également être tenues légalement responsables des actions frauduleuses commises au nom de leur entreprise. Et ce, sans mentionner la réputation commerciale de l'entrepreneur qui peut s'en trouver ternie, avec des répercussions à long terme sur son activité. En effet, plus de 30 % des entreprises victimes de fraude ont subi un préjudice supérieur à 10 000€, et 15 % ont subi un préjudice supérieur à 100 000€.

“La confiance dans les échanges commerciaux repose sur la transparence et la fiabilité des informations. »

Dieudonné Mpouki, président d'Infogreffe

Vérifier pour se protéger : les actions mises en place par Infogreffe

Le Kbis est le document officiel attestant l'existence juridique d'une société immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS). Il contient des informations essentielles telles que le numéro d'identification de la société (SIREN), la forme juridique, les dirigeants, le capital social et l'adresse. Kbis est utilisé dans de nombreuses transactions commerciales et administratives et constitue un outil de transparence et de légalité des entreprises.

Des vidéos sur le Kbis sont d'ailleurs publiées régulièrement par Infogreffe sur sa chaîne Youtube :

Ecrit par le 23 avril 2026

Face à cette recrudescence des fraudes, Infogreffe souhaite rappeler l'importance de vérifier l'authenticité des Kbis avant de procéder à toute opération commerciale ou financière. Les tiers concernés, tels que les fournisseurs, les partenaires commerciaux et les institutions financières, doivent rester vigilants et utiliser une documentation fiable pour garantir la sécurité des entreprises avec lesquelles ils interagissent.

La bonne nouvelle, c'est que des solutions existent : Infogreffe propose un processus d'authentification rigoureux qui inclut la vérification du numéro de SIREN, l'inscription de l'entreprise au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS), ainsi que la présence de mentions légales obligatoires.

“La confiance dans les échanges commerciaux repose sur la transparence et la fiabilité des informations », explique Dieudonné Mpouki, président d'Infogreffe qui poursuit : « Infogreffe s'engage précisément à fournir des données précises et à jour pour aider à prévenir les fraudes et à promouvoir un environnement commercial sain et équitable. Ensemble, nous pouvons contribuer à réduire les risques de fraude et à renforcer l'intégrité du système économique.”

À propos d'Infogreffe

Créé en 1986, Infogreffe est le Groupement d'intérêt économique (G.I.E.) des greffes des tribunaux de commerce français. Distributeur officiel de l'information légale certifiée par des officiers publics et ministériels, Infogreffe est le tiers de confiance numérique de l'économie française.

Le G.I.E. Infogreffe a collecté plus d'un million de formalités en 2023 et peut compter sur 2 000 collaborateurs répartis dans les 141 greffes des tribunaux de commerce implantés en métropole et dans les DROM. Présidé par Me Dieudonné Mpouki, ses services en ligne accompagnent les entreprises et facilitent les moments clés de leur développement.

Les services dématérialisés d'Infogreffe répondent à un double impératif de rapidité dans les démarches et de sécurité pour favoriser le dynamisme et la transparence économiques du pays. Ses services concernent la diffusion de l'information légale des entreprises, la dématérialisation des formalités au registre du commerce et des sociétés, la création d'identités numériques avec MonIdenum, ou bien encore des plateformes dédiées telles que KYC Infogreffe, Marketplace Infogreffe, Axiocap, MesAidesPubliques, etc.

L.G.

Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens

Ecrit par le 23 avril 2026



Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, dévoile trois nouveautés de l'été. L'occasion pour l'entreprise, basée à Cavaillon, d'organiser une visite de ses locaux, mais aussi d'inviter un chef, **Pascal Ginoux**, à préparer quelques recettes avec les produits Kookabarra.

C'est lors d'une journée chaude et ensoleillée que **Jérémie Marcuccilli**, président et fondateur de Kookabarra, a décidé d'organiser une visite de son entreprise. Née en 2006, l'entreprise, aujourd'hui implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais. Kookabarra prône des fruits et légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins de 30 km).

Après un accueil chaleureux, une citronnade pour se rafraîchir, direction l'usine où il fait seulement 4 degrés. C'est là où toute la magie opère pour créer des produits sains et qualitatifs grâce à la technologie High Pressure Proceeding (HPP) qui permet la préservation des jus sans aucun additif, mais avec une qualité gustative inégalable, comme pour les trois nouveautés que propose Kookabarra : les gaspachos

Ecrit par le 23 avril 2026

concombre-menthe-citron et tomate-celeri-basilic, et le virgin mojito.

De l'exploitation à l'usine cavaillonnaise

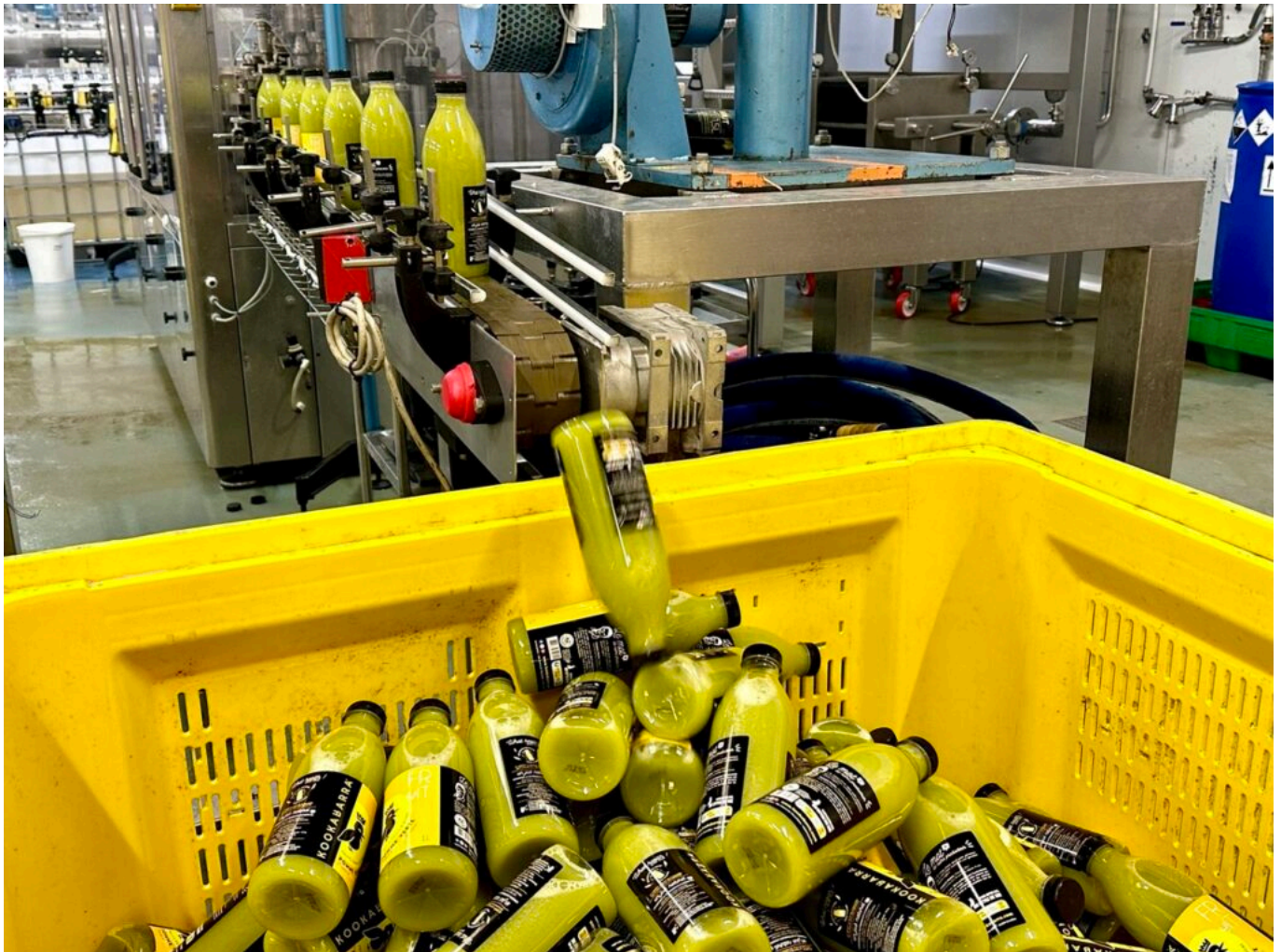
Chaque jour, l'usine Kookabarra réceptionne plusieurs centaines de kilos de fruits et légumes. Oranges, fraises, cerises, tomates, pommes, carottes, et bien d'autres. « Ces produits bruts ont un certain taux de sucre et d'acidité à respecter afin qu'on puisse les transformer en jus », explique Jérémie Marcuccilli. Une fois toutes les cases du cahier des charges cochées, les fruits et légumes sont prêts à passer à l'étape suivante.

« On porte une attention particulière sur la qualité et la quantité des matières premières. »

Jérémie Marcuccilli

Seuls les plus beaux produits sont conservés pour les jus, afin que le jus soit beau et bon. « Le client peut directement attester, par l'aspect visuel, de la qualité du jus », ajoute Jérémie. Le pilote de ligne se charge d'ôter les fruits et légumes abîmés, qui sont destinés à l'alimentation animale ou à la méthanisation à l'Isle-sur-la-Sorgue. Puis vient le pressage à froid. Il faut que le jus soit à 2 degrés pour qu'il puisse être embouteillé, et il doit rester entre 5 et 15 minutes dans la cuve, pas plus, pas moins !

Ecrit par le 23 avril 2026



La pomme verte était à l'honneur lors de la visite de l'usine ce jeudi 6 juin.

La technologie High Pressure Proceeding

La particularité de Kookabarra réside dans l'utilisation de la technologie HPP. Alors que l'industrie traditionnelle se tourne plutôt vers les conservateurs, la chaleur, les ultraviolets, ou encore les radiations pour la conservation des jus, l'entreprise vauclusienne, elle, opte pour la pression hydrostatique de 6000 bars et une température très froide comprise entre 4 et 10 degrés.

Aussi appelée la « Pascalisation », cette technologie a été introduite en France pour la première fois par Kookabarra en 2020. Le procédé HPP permet de maintenir toutes les qualités gustatives, mais aussi nutritionnelles, des fruits et légumes. Ainsi, les jus peuvent se conserver jusqu'à 150 jours avant ouverture des bouteilles, qui sont 100% recyclables. Soucieuse de l'environnement, l'entreprise a opté pour cette technologie aussi car elle requiert un équipement qui ne consomme que de l'eau et de l'électricité, sans aucune émanation de gaz ou autre polluant. C'est ainsi que Kookabarra produit environ

Écrit par le 23 avril 2026

30 000 bouteilles par jour.

Des jus de fruits de saison ?

Kookabarra produit différents jus, qui requièrent des fruits et légumes qui se cultivent à différentes saisons. Pourtant, certains jus se consomment toute l'année, c'est le cas notamment du classique jus d'orange, un incontournable du petit-déjeuner. Et même si l'entreprise est capable de produire des jus avec des fruits et légumes qui ne sont plus de saison en les conservant sous forme de purée pendant 6 mois après leur récolte, Jérémie Marcuccilli souhaite changer la donne.

« Je milite sur le fait de faire des jus en fonction des saisons, donc pas de jus d'orange, même si c'est une institution, quand ce n'est pas la saison par exemple », explique-t-il. Malheureusement, c'est encore difficile pour les professionnels, notamment les hôteliers, d'abandonner le jus d'orange entre juin et janvier, lorsque ce n'est pas la saison du fruit. Il y a encore trop de demande de la part des clients qui en consomment au petit-déjeuner. C'est une problématique à laquelle Kookabarra va s'attaquer sur les prochaines années.



© Kookabarra

Un choix minutieux des producteurs

Écrit par le 23 avril 2026

Un autre aspect sur lequel l'entreprise cavaillonnaise ne lésine pas, c'est le choix des producteurs avec lesquels elle travaille. C'est pourquoi elle a fait le pari du local, avec la plupart d'entre eux se situant en Vaucluse. Les pommes viennent de Cavaillon, les carottes de Gordes, les raisins de Lagnes, la grenade de l'Isle-sur-la-Sorgue, tout comme les concombres, les épinards et les céleris, et bien d'autres.

Évidemment, certains fruits nécessitent d'aller chercher plus loin, comme l'orange en Espagne et en Égypte, ou bien la mangue et l'ananas en Côte d'Ivoire. Même dans ces cas-là, les producteurs sont choisis minutieusement car seuls de bons fruits feront de bons jus. Le choix se fait également par rapport à l'empreinte carbone, que Kookabarra essaye de réduire le plus possible.

Kookabarra suit les tendances

Sur son site de plus de 4000 m², Kookabarra n'a qu'un seul objectif : fournir aux clients un produit d'exception. Pour cela, l'entreprise doit se renouveler, mais aussi innover. Telle une grande maison de couture, elle doit suivre les tendances actuelles, surveiller de près celles du futur, mais aussi parfois être précurseuse de nouvelles tendances. C'est pourquoi les collaborateurs de Kookabarra travaillent avec un coup d'avance pour élaborer les prochaines collections.

En ce moment, la société cavaillonnaise élabore déjà sa collection 2025. Mais pour l'heure, elle vient de sortir une collection pour l'été 2024 avec trois nouveautés pour tous les goûts. Dans la gamme 'Gaspacho', qui a été lancée en été 2023, le concombre-menthe-citron et le tomate-céleri-basilic viennent s'ajouter au tomate-poivron-piment qui en a déjà convaincu plus d'un. Quant à la gamme 'Boisson du monde', qui comptait déjà la citronnade, la curcumade, le cranberry et la gingembre, elle accueille le rafraîchissant virgin mojito.

Des produits à boire, mais pas seulement

Si ces produits peuvent être bus simplement au verre, ou encore être mélangés dans un cocktail, ils peuvent aussi être utilisés à des fins culinaires. À l'occasion de la sortie des trois nouveautés, le chef Pascal Ginoux est venu démontrer qu'il est possible d'utiliser les produits Kookabarra dans des recettes.

Au menu : cabillaud gravlax à la betterave, artichaut barigoule au jus de carotte, tarte amandine, framboise, et caramel de poire, et bien d'autres plats pour régaler les papilles. Le tout, réalisé avec les jus, gaspachos et purées de Kookabarra. L'entreprise propose même [quelques recettes à suivre sur son site internet](#). Il n'y a plus qu'à !

Ecrit par le 23 avril 2026



Ecrit par le 23 avril 2026



Quelques réalisations de Pascal Ginoux avec les produits Kookabarra. ©Vanessa Arnal

Kookabarra en chiffres

- Création de la marque en **2003**
- Concept breveté en **2006**
- Après s'être implantée à Avignon, Kookabarra déménage à Cavaillon en **2019**
- Plus de **30** références
- **5** gammes : Fruit, Détox, Smoothie, Boisson du monde, Gaspacho
- Formats de **25cl**, **1L** ou **3L**
- **7M€** de chiffres d'affaires (objectif **10M€** d'ici deux ans)



Ecrit par le 23 avril 2026

- De 16 collaborateurs à **39** en trois ans
- **97%** de clientèle CHR
- Plus de **1 000** établissements référencés