

Ecrit par le 27 avril 2026

Juliet®, la pomme 100 % bio et française qui veut croquer le marché



Née en Vaucluse il y a plus de 20 ans, la variété **Juliet** s'impose comme la première pomme conçue, cultivée et commercialisée en France exclusivement en agriculture biologique. Développée par un collectif d'une vingtaine de producteurs en Vaucluse, Juliet ambitionne de faire valoir son caractère « pomme pas comme les autres » croquante, parfumée, écologique sur un marché de la pomme où la concurrence et les défis ne manquent pas. 22 000 tonnes de pommes Juliet ont été récoltées en 2024.

L'aventure Juliet commence en 1998, à la faveur d'une rencontre entre un pépiniériste passionné, [Benoît Escande](#), et un technicien arboriculture à la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), [Guilhem Sévérac](#). Ensemble, ils expérimentent dans le Vaucluse une variété qui se distingue par ses qualités agronomiques : fermeté, chair charnue, goût sucré, jutosité mais aussi par sa résistance naturelle aux principaux ravageurs du pommier. Ces atouts laissent entrevoir une adaptation idéale à l'agriculture biologique.

Un projet collectif

Très vite, Juliet ne reste pas un projet individuel : elle devient le moteur d'un collectif. Une association, Les Amis de Juliet, voit le jour en 2005, fédérant aujourd'hui près de 190 producteurs répartis sur environ 650 hectares de vergers en France. Leur cahier des charges exclut les herbicides et fertilisants chimiques de synthèse ainsi que les OGM (Organisme génétiquement modifié), un engagement fort, qui offre à Juliet une réelle identité.

Ecrit par le 27 avril 2026



Autour de Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, des acteurs de la production de la pomme Juliet Copyright Pomme Juliet Communication

La production dans le détail

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, Juliet est cultivée à ce jour sur 143,9 ha : 84,75 ha par 18 producteurs dans le Vaucluse ; 28,52 ha par 10 producteurs dans les Bouches-du-Rhône ; 18,69 ha dans les Alpes-de-Haute-Provence et par 3 producteurs ; et 11,43 ha dans les Hautes-Alpes par 7 producteurs. Au départ des stations de conditionnement, les prix se situent autour de 2€ le kilo, selon calibre et conditionnement.

Un positionnement Bio et Français

Ce positionnement 'bio et français' devient l'axe central de la communication : Juliet n'est 'pas une pomme comme les autres', revendiquant une exclusivité 100% bio et exclusivement cultivée en France. Le parcours est valorisé comme symbole d'un terroir, d'un savoir-faire, d'une agriculture respectueuse de la nature. Dans l'interview qu'il a accordée, le président [Jean-Noël Carles](#) insiste sur 'le champ humain' de l'histoire, sur 'la fierté d'une pomme qui reste fidèle à ses valeurs', même face aux défis du marché.

Un marché ultra concurrentiel

Ecrit par le 27 avril 2026

Mais cette belle histoire s'inscrit dans un contexte agro-économique où la pomme fait face à une forte concurrence. En France, la consommation annuelle d'achats de pomme atteint en moyenne 17,1 kg par ménage, et le marché national est estimé autour de 800 millions d'euros. Parallèlement, la production française de pommes fraîches atteint environ 1,56 million de tonnes en 2024, soit une légère baisse de 2 % sur un an, mais une progression de 6% par rapport à la moyenne 2019-2023.



Copyright Pomme Juliet Communication

La France, 3e en production sur la place européenne

Le terrain est ici féroce : la France occupe la troisième place européenne en volume de production, derrière la Pologne et l'Italie. Et la concurrence ne vient pas seulement des grands voisins : les pommes

Ecrit par le 27 avril 2026

polonaises, par exemple, sont accusées de 'déstabiliser' le marché français en proposant des calibres à des prix défilant ceux des exploitations françaises, au détriment des producteurs nationaux soumis à des contraintes plus strictes en termes de pesticides et normes.

De la pomme à la transformation

De plus, la part importante des fruits déclassés -souvent redirigés vers la transformation plutôt que le marché frais- montre la fragilité de la production face aux conditions météorologiques, aux coûts de production et aux logiques de distribution. Dans ce cadre, Juliet mise sur ses attributs différenciant : exclusivité bio, origine française, qualité gustative, savoir-faire collectif. La pomme Juliet se décline aussi en jus de pomme bio sans sucres ajoutés, en pétillant bio idéal pour les moments festifs, en cidre bio au goût sec et affirmé, purées -y compris en gourdes pratiques- et en vinaigre de cidre bio. Chaque produit conserve la même exigence de qualité et d'origine 100 % française. Mais le chemin reste semé d'embûches : pouvoir d'achat des ménages contraint, multiplication des variétés, pression sur les prix et enjeux de conformité environnementale pèsent sur la filière.

La promesse ? Une pomme engagée, locale, bio et surtout... délicieuse

Juliet incarne aujourd'hui une belle promesse : celle d'une pomme résolument engagée, locale, bio, conçue pour affronter un marché exigeant. Son histoire, née dans le Vaucluse, portée par des professionnels de la filière agraire convaincus, en fait un symbole d'authenticité dans un univers agricole sous tension. Mais pour que cette variété tienne sa place, il ne suffira pas de compter sur ses qualités intrinsèques : il faudra aussi que le marché la reconnaisse, que les distributeurs l'accompagnent et que les consommateurs la valorisent face à une concurrence féroce.

Ecrit par le 27 avril 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

Un pari sur l'avenir

Dans un marché de la pomme aussi concurrentiel que celui de la France et de l'Europe, le pari est ambitieux, mais la pomme Juliet pourrait bien avoir toutes les cartes en main pour faire la différence. La pomme Juliet est également solidaire des hommes, ainsi 3 194 unités de produits transformés sont distribués à l'Aide alimentaire.

Sources : lapomme.org ; Made in France ; Terre-net ; La France Agricole ; Agreste...

Les infos pratiques

Association les amis de Juliet®. 594, zone Porte du Quercy 47 500 Montayral. 05 53 75 14 53
contact@pomme-juliet.bio

Mireille Hurlin

Écrit par le 27 avril 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

Kookabarra lance sa gamme de nectars frais

Ecrit par le 27 avril 2026



L'entreprise cavallonnaise [Kookabarra](#), fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit son catalogue de produits avec une toute nouvelle gamme de nectars frais appelée « NEKTAR. »

Après les jus de fruits frais, les purées BRUT, et les soupes froides, l'entreprise vaclusienne Kookabarra lance la gamme NEKTAR, composée de nectars frais. Des produits plus gourmands et sucrés, qui seront satisfaire les attentes des mixologues et barmen.

Pour le moment, Kookabarra propose quatre goûts différents : pêche, poire, abricot et fraise IGP. Les fruits ont été sourcés dans un rayon de 100 kilomètres autour de la fabrique cavallonnaise. La poire provient du domaine Épicurien à Saint-Andiol. La pêche et l'abricot sont, quant à eux, cultivés à Saint-Jean-de-Muzols en Ardèche. La fraise, elle, provient bien évidemment de Carpentras.

Ecrit par le 27 avril 2026



© Kookabarra

Pour élaborer cette gamme, l'entreprise vaclusienne a fait appel au bartender [Antony Bertin](#). « Cette collection de nectar ouvre un champ infini de possibilités pour nos cocktails, explique-t-il. Le goût du fruit reste intact tout en permettant le mariage avec des spiritueux ou des sirops plus complexes. »

Le procédé de conservation HPP, qui rend les produits de Kookabarra frais jusqu'à 150 jours après leur conception, permet à la collection NEKTAR de devenir la première gamme de nectar frais, sur un secteur monopolisé par les nectars pasteurisés.

[Avec Kookabarra, vos jus sont vaclusiens](#)

Ecrit par le 27 avril 2026

Tout l'été, le Min de Cavailon a fait don de fruits aux pieds des immeubles



Le mercredi 31 juillet marquait la dernière date de l'opération 'Les rendez-vous de l'été', organisée par le [Centre Communal d'Action Sociale](#) (CCAS) de la ville, le centre social [La Passerelle](#) et la communauté d'agglomération [Luberon Monts de Vaucluse](#).

Ces rendez-vous ont eu lieu tous les mercredi du 15 mai au 31 juillet afin d'animer différents quartiers de la ville de Cavailon. À nouveau partenaire cette année, et ce depuis trois ans, le [Marché d'intérêt national \(Min\) de Cavailon](#), via son grossiste [Cavailon Fruits & légumes](#), a fourni des fruits frais, principalement locaux, aux habitants afin qu'ils puissent préparer de belles salades... Nul doute que 2025

Ecrit par le 27 avril 2026

verra cette initiative reconduite, toujours avec le soutien du Min et des différents acteurs institutionnels.

En attendant les melons et les pêches...



On attends toujours quelque chose ou quelqu'un. Parfois l'attente est délicieuse, comme en ce début de printemps où les premières récoltes saisonnières de fruits et légumes annoncent le retour de la belle saison. Mais en fait, savons-nous encore vraiment attendre ?

Tout, tout de suite, aujourd'hui c'est la règle. Et dans tous les domaines. Manger des tomates toute l'année, pouvoir joindre tout le monde à tout moment, commander une pizza à 2 heures du matin, regarder un film quand je veux où je veux... (en mangeant la pizza), la liste est sans fin. Rapidité et immédiateté sont devenues des obsessions. Une course sans fin qui nous éloigne du plaisir de l'attente et sans doute aussi quelque part d'apprécier ce qui est attendu ou convoité. Les marchands du temple sont aussi complices dans cette course au temps. La rentrée scolaire se prépare maintenant en juillet et la galette (ou gâteau) des rois se consomme dès décembre. On se calme Ginette !

Ecrit par le 27 avril 2026

C'est la nouveauté qui fait le plaisir

Les premières fraises, et pas uniquement celles de Carpentras, ont forcément un goût exquis. C'est la nouveauté qui fait le plaisir, comme la première gorgée de bière ou encore le premier verre de rosé bu à l'ombre des platanes un soir d'été. C'est là que Proust convoque aussi sa madeleine !

Savoir attendre c'est savoir apprécier chacun de ces moments. Quel intérêt d'avoir des fraises pour Noël ? L'attente ne fait-elle pas aussi partie des plaisirs ?

Comme l'amoureux transit qui attend le retour de sa belle, ou l'inverse (surtout si elle s'appelle Ginette). Aujourd'hui on ne sait plus beaucoup attendre. On est vite impatient et surtout on veut maîtriser et tout décider. Mais avec la nature ce n'est pas tout à fait la même histoire. Même si on cherche toujours à la maîtriser c'est elle qui décide, in fine. Et si ce n'était pas suffisant les conditions météo pourraient bien vous remettre à votre place et vous rappeler qui est le patron. C'est la nature qui donne le tempo et joue les chefs d'orchestre. Elle nous enseigne la patience et le respect du temps.

« Il faut laisser le temps au temps »

Donc pour les asperges et les fraises il faut attendre mars... C'est ainsi. « Il faut laisser le temps au temps » comme disait le lettré François Mitterrand, qui savait comme nul autre se montrer le maître des horloges. Il faut bien reconnaître qu'en Provence et peut être plus qu'ailleurs la nature peut insuffler le bon rythme. Donc en attendant les melons et les pêches sachons apprécier les asperges et les fraises de Provence, bien sûr.

MIN de rien, l'ancienne économie n'est pas morte !

Ecrit par le 27 avril 2026



A l'heure où **le commerce en ligne triomphe et met à genou nombre de distributeurs**, les MIN (Marchés d'Intérêts Nationaux) pourraient apparaître comme une survivance du passé, voire une anomalie. Mais que nenni ! Dans notre région ils sont plusieurs à faire quotidiennement la démonstration que l'ancienne économie n'est pas morte et qu'elle a même consolidé ses positions. Qui l'eut cru ?

Créé par le Général (de Gaulle) au début des années 60, les MIN (une vingtaine en France et cinq en Provence-Alpes-Côte d'Azur*) sont un modèle d'interventionnisme de l'État original et très intéressant. Loin des modèles collectivistes et de leur planification aussi imbéciles qu'inutiles, il s'agissait au sortir de la deuxième guerre mondiale de rationaliser et moderniser les circuits de distribution alimentaire. L'enjeu était de taille, il fallait nourrir les habitants des grandes villes dont les populations se développaient à la vitesse grand V.

Une simple place de marché pour les professionnels

L'idée des MIN est simple, et c'est ce qui en fait sans aucun doute son succès. Il s'agit, dans une unité de lieu et sur un temps donné, de mettre en relation des vendeurs, en l'occurrence des producteurs, avec des acheteurs, commerçants, restaurateurs, grossistes... Une simple place de marché pour les

Ecrit par le 27 avril 2026

professionnels, où on laisse justement le marché organiser son activité. Les MIN bénéficient d'un statut juridique particulier, et aujourd'hui, bien que leur autorisation d'exercice relève toujours d'un décret du Premier Ministre, les régions en sont, depuis 2004, les collectivités de tutelle. Chaque MIN a la possibilité de choisir la structure de gestion qui lui convient le mieux, souvent une régie municipale (forme de délégation de service public).

Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner

Grâce à ce modèle original, cet acteur économique, incontournable dans la filière des produits frais, est autonome et indépendant. Et la différence des autoroutes, ces petites pépites de notre économie nationale ne sont pas cessibles...

Certes, ce type de commerce nécessite de se lever dès poltron minet, entendez par là 3h00 du matin, quand même. Mais on peut y voir, y sentir, voire y goûter les produits proposés par les producteurs. Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner... Et puis il y a les rapports humains qui restent fondamentalement indispensables à toute vie en société.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte

Mais tout n'a pas toujours été facile. Au milieu des années 70, avec le développement de la grande distribution, qui a créé ses propres filières, les MIN ont perdu beaucoup de terrain. On leur prédisait même une fin inéluctable. Mais ils ont résisté et se sont adaptés en jouant la carte de la qualité et des produits locaux.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte, aux côtés de la grande distribution et des circuits courts. Aujourd'hui, 35 % des produits alimentaires frais y transitent, contre 80 % dans les années 60. Ils sont un contre point nécessaire aux évolutions actuelles du commerce et de la distribution. Et franchement il y a quelque chose de réconfortant dans ce modèle.

**Avignon, Cavaillon, Chateaufort, Marseille et Nice*

Pour en savoir plus

[Min de Cavaillon : 2024 sera portée sur l'innovation, l'investissement et le territoire](#)

[ECOMIN, le poumon vert et économique d'Avignon n'en finit pas de se régénérer](#)

Ecrit par le 27 avril 2026

Cavaillon : Kookabarra lance ses purées de fruits



Après avoir lancé [une gamme de soupes froides](#), l'entreprise cavaillonnaise [Kookabarra](#), spécialiste de la haute pression à froid connue pour ses 40 jus de fruits frais et naturels vendus en CHR (café, hôtellerie, restaurant) et aux particuliers depuis 2021, lance sa nouvelle gamme 'Brut', composée de purées de fruits.

Depuis 2006, Kookabarra est le spécialiste du jus de fruit frais de qualité, sain, naturel et aux saveurs véritables. Après avoir lancé les soupes froides cet été, l'entreprise basée à Cavaillon se renouvelle

Ecrit par le 27 avril 2026

encore une fois et présente une gamme de purées de fruits 'Brut'.

Vendues en format poche, ces purées de fruits, comme les autres produits de l'entreprise, sont élaborées selon le procédé de la haute pression à froid. « Cette nouvelle gamme de purées de fruits s'inscrit totalement dans la démarche innovante qui fait le succès de Kookabarra », a affirmé [Jérémy Marcuccilli](#), fondateur de Kookabarra. Carotte, fraise, abricot, framboise, pomme, poivron rouge, céleri, poire, ou encore tomate, 28 saveurs sont disponibles au fil des saisons pour accompagner les restaurateurs, chefs et barmen dans leurs créations.

Cette nouvelle gamme 'Brut' est le fruit de deux ans de recherche et de 1,5M€ d'investissement. Les purées sont composées à 100% de fruits, mais aussi de légumes, locaux. Elles se veulent des produits qui révèlent toutes les saveurs du fruit et du légume frais.



V.A.

Ecrit par le 27 avril 2026

Solidarité : Charles & Alice maintient le lien avec nos aînés



Depuis 2019, Charles & Alice, l'entreprise spécialiste des desserts aux fruits historiquement implantée à Montoux, organise une opération solidaire nationale : « Les Joyeux Mots ». Cette action offre la possibilité aux enfants d'envoyer des messages à nos aînés en maison de retraite pour leur donner le sourire.

Cette année encore l'opération a porté ses fruits ! De nombreux enfants ont écrit des messages réconfortants à destination de nos aînés. 6 écoles de toute la France ont participé à l'initiative. Celle-ci a également été relayée en grande et moyenne surface jusqu'à fin décembre 2022 sur une sélection de packs en magasins. Au total, plus de 1 000 petits mots et dessins ont été récoltés.

Toutes ces attentions ont été accrochées sur 95 000 pots de desserts Charles & Alice en collaboration avec l'établissement et service d'aide par le travail (ESAT) de Carpentras, qui a pour objectif l'insertion sociale et professionnelle d'adultes en situation de handicap. Ces pots seront envoyés durant le mois de

Ecrit par le 27 avril 2026

septembre et seront disposés sur les plateaux des personnes âgées en établissements partout en France.

J.R.

Les Carpentrassiens ont désormais leurs jardins



Les Carpentrassiens pourront dorénavant cultiver fruits et légumes malgré l'absence de jardin au domicile. Il y a quelques jours avait lieu la remise des clés des 25 nouvelles parcelles des jardins familiaux à Carpentras. Au total, ce sont 67 parcelles de 100m² munies d'un chalet qui sont mises à disposition pour 80€ par an aux administrés qui en ont fait la demande et qui ont été

Ecrit par le 27 avril 2026

sélectionnés. Attribuées par tirage au sort, ces parcelles sont désormais prêtes à être semées et offriront bientôt, si la météo ne joue pas la capricieuse, un potager garni. Des framboisiers ont par ailleurs été offerts par la municipalité de [Carpentras](#), représentée par son élu à l'agriculture, [Olivier Ceyte](#), aux mains vertes qui se rêvent déjà en jardiniers de l'année. La Ville envisage également de créer un espace de convivialité d'ici l'an prochain pour que tous les jardiniers en herbe puissent se retrouver et échanger autour des meilleurs pratiques.



Des parcelles délimitées et un chalet pour le matériel ©Carpentras