

Écrit par le 28 avril 2026

Ménerbes, quand Luberon & Sorgues Entreprendre met à l'honneur ses fleurons



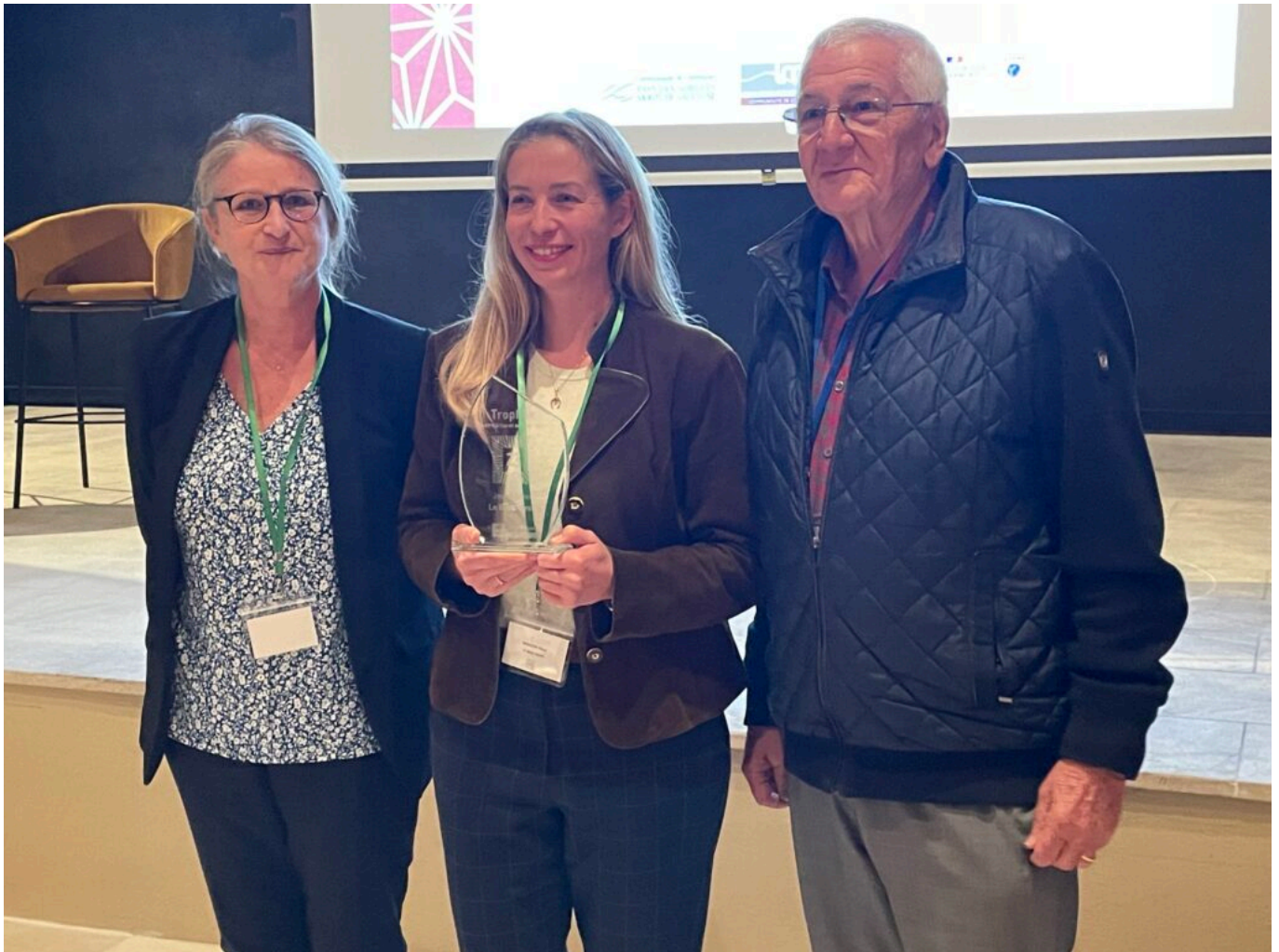
Les 11^e Rencontres conviviales des Entreprises du Luberon et du Pays des Sorgues ont réuni près de 200 personnes au [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, à l'initiative de LES (Luberon & Sorgues Entreprendre). L'occasion pour la structure de remettre, lors de cette 5^e édition, les trophées aux entreprises de l'ensemble du territoire Luberon Pays des Sorgues.

C'est ainsi que l'association d'entrepreneurs '[LSE](#)' a plébiscité 5 dirigeants pour leur qualité de visionnaire et de développement de leur activité, particulièrement au chapitre de la Responsabilité Sociale et Environnementale -RSE- au service de l'attractivité du territoire. L'événement avait aussi pour but d'inviter les chefs d'entreprise à développer leur réseau en échangeant leurs cartes de visite.

Des dirigeants remarquables

C'est ainsi que [Fleur Masson](#), dirigeante de La Biscuiterie solidaire '[Le beau geste](#)' a reçu le trophée Jeune pousse ; Emilie et Vincent Avias de [FDSPro](#), le trophée de l'audace ; [Jérémy Marcuccilli](#) de [Kookabarra](#), le trophée de l'Engagement dans la vie locale ; Tandis que le Coup de cœur était décerné à Emilie Hédiard, du [Camping de la Sorguette](#) et qu'une distinction mettait également en valeur le groupe [Mayoly](#), pour son unité de L'Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 28 avril 2026



Fleur Masson entourée par Christine Hacques et Yves Bayon de Noyer

En savoir plus

Fleur Masson, ingénieure en agroalimentaire pour 'La biscuiterie le beau geste'

Au tout début, Fleur Masson accompagnait les entreprises de l'agroalimentaire dans leur développement au sein de la fédération des entreprises agroalimentaires de la région Sud, avant de créer sa propre entreprise. C'est là qu'elle prend conscience des difficultés à faire se rencontrer entreprises et candidats motivés, sur fonds de fort taux de chômage, de faible niveau de formation des habitants actifs et une pauvreté prégnante. Avec sa maman, qui œuvre pour l'insertion professionnelle, Fleur bâtit son projet : créer une entreprise agroalimentaire et contribuer à insérer durablement, dans l'emploi, des publics fragilisés. Elle optera pour la fabrication de biscuits salés et sucrés bio réalisés à base de farines de légumineuses.

Ecrit par le 28 avril 2026



Emilie et Vincent Avias entourés de Yves-Bayon de Noyer et Christine Hacques

Emilie et Vincent Avias pour FDSPro

France Détection Services est grossiste expert depuis plus de 30 ans sur le marché des matériels et outillages spécialisés eau et assainissement. L'entreprise vient d'élargir sa gamme et est maintenant la référence en matériels et outillages spécialisés dévolus aux réseaux enterrés. Cela concerne l'eau potable et l'assainissement, le gaz, les réseaux de télécommunications souterrains, le blindage pour tranchées et fouilles. La société a été remarquée pour ses valeurs environnementales, pour son travail sur le tri et la diminution des déchets, le bien-être au travail, l'accès à la culture, les moments de convivialités, le développement des compétences et les actions solidaires.

Ecrit par le 28 avril 2026



Jérémie Marcuccilli entouré de Patrick Sintes et Christine Hacques

Jérémie Marcuccilli pour Kookabarra

L'histoire commence en 2002 en Australie quand Jérémie Marcuccilli, alors étudiant en MBA, découvre les bars à jus. Ce concept séduit le sportif de haut niveau qui étudie les possibilités d'exporter le procédé en France. Pour le futur dirigeant, le bien-être et l'équilibre, l'hygiène de vie, l'activité physique et mentale sont indissociables d'une alimentation saine et vitaminée. Après la création de gammes de jus de fruits, détox et Smoothie, Kookabarra lance les boissons du monde comme le gazpacho, le lait végétal à base de riz de Camargue et travaille -pour les professionnels de la restauration- sur la préparation de purées de fruits. Jérémie Marcuccilli bâtit son activité sur l'éthique, collabore avec des producteurs locaux, promeut un cadre de travail agréable ainsi que le bien-être au travail et le co-voiturage. Sa société met à disposition des collaborateurs des vélos électriques, l'accompagnement des jeunes et des associations culturelles et sportives, s'engage dans les réseaux et au respect de la planète.

Ecrit par le 28 avril 2026



Emilie Hédiard entourée de Pierre Gonzalvez et Christine Hacques

Emilie Hédiard pour le Camping La Sorguette

Situé à l'Isle-sur-la-Sorgue, le Camping La Sorguette créé en 1979 est tenu par la famille Hédiard depuis 1983 (40 ans). Au fur et mesure des années, le camping s'est largement orienté vers un tourisme vert et durable. D'une superficie de 2,5 hectares, avec 164 emplacements de 100 m² arborés, répartis autour de trois sanitaires, l'hôtellerie de plein air de La Sorguette accueille du 15 mars au 15 octobre, près de 40 000 visiteurs par an. De plus, l'installation propose 30 mobil homes récents et 13 hébergements insolites en location. C'est un camping municipal puisque la Mairie est propriétaire du terrain et des bâtiments en dur qui est géré par délégation de service public. Emilie Hédiard promeut le Camping autrement, un tourisme vert qui préserve le milieu naturel en interaction avec les acteurs du tourisme et producteurs locaux. La cheffe d'entreprise choisit des hébergements pour minimiser l'empreinte environnementale, procède au tri sélectif, au compostage, à l'entretien écologique des espaces, utilise des véhicules électriques, promeut la charte du campeur écolo, propose des navettes gratuites les jours de marché,

Ecrit par le 28 avril 2026

fidélise ses équipes et travaille sur l'innovation.

28 candidatures

Vingt-huit candidatures avaient été déposées pour ravir l'un des quatre trophées et la distinction proposés par l'association LES (Luberon et Sorgues Entreprendre) qui a délégué à un Comité de sélection, le soin d'étudier les propositions et d'attribuer les distinctions.

Les membres du jury

Le jury était composé de la [CCPSMV](#), Communauté de communes Pays des Sorgues et Monts de Vaucluse ; de la [CALMV](#), Communauté d'Agglomération Luberon Monts de Vaucluse ; de la [CMAR](#) (Chambre des métiers et de l'artisanat de Provence-Alpes-Côte d'Azur) ; du [Réseau Entreprendre](#) ; d'[Initiative Terre de Vaucluse](#) ; du [Lycée Alphonse Benoît](#) ; du [Greta](#) (Groupement d'établissements publics locaux d'enseignements), d'anciens lauréats et d'une journaliste.



Les lauréats et partenaires

Ecrit par le 28 avril 2026

Le groupe Mayoly distingué pour son attrait à l'Écologie industrielle et territoriale

[Laura dos Santos](#), la directrice de Mayoly -dont l'un des produits phares est l'argile Smecta- et également vice-présidente de LES - a été mise à l'honneur pour sa qualité de manager de groupe industriel et, particulièrement, pour son investissement au cœur du territoire où elle invite ses collaborateurs à s'impliquer dans des pratiques vertueuses en matière d'environnement, de biodiversité et de coopération inter-industries. La distinction a été fabriquée par le souffleur de l'[AS Verre de l'Isle-sur-la-Sorgue](#).

Dans le détail

Le groupe Mayoly a été distingué comme entreprise exemplaire pour l'investissement de l'équipe dirigeante dans les travaux des institutions comme le [Plan de protection de l'atmosphère](#) de la Dréal (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement) ; Pour son implication sur le terrain quant à l'animation de la communauté des industries et être à l'initiative de mutualisations ; Pour sa participation aux actions mutualisées ; A la création d'une communauté technique au sein du groupe Industries animée par un cadre de Mayoly ; L'engagement du groupe à réduire son empreinte carbone sur le territoire afin de préserver la biodiversité ; La conception d'un plan de sobriété et de développement durable pour aller au-delà des objectifs France 2030.

Ecrit par le 28 avril 2026



Laura Dos Santos dirigeante de l'unité Mayoly de l'Isle-sur-la-Sorgue

D'Ipsen à Mayoly

Pour mémoire, le Groupe pharmaceutique [Ipsen](#) a cédé son activité historique de santé familiale (Consumer Healthcare - CHC), à l'origine de sa création en 1929, au groupe pharmaceutique indépendant spécialisé dans la gastro-entérologie et la dermocosmétique [Mayoly Spindler](#), en juillet 2022. Cette absorption de la médication familiale Ipsen valorisée à 350M€ pour un chiffre d'affaires annuel de 225M€ devrait permettre à Mayoly de doubler son chiffre d'affaires. Le portefeuille ainsi acquis regroupe les marques distribuées dans plus de 100 pays à travers le monde, telles que Smecta, Forlax, Fortrans et Tanakan.

La démarche Ecologie Industrielle et Territoriale (EIT)

Il s'agit d'une démarche fondée sur la coopération inter-entreprises associant acteurs publics et privés travaillant sur les principes de l'économie circulaire. La [Région Sud](#) et l'[Adème](#) sont les grands

Ecrit par le 28 avril 2026

contributeurs et les soutiens de cette démarche. En finançant les actions des porteurs de projet et en animant le réseau EIT. Sa mission ? Travailler sur la sobriété énergétique, la réduction de la consommation en eau, le réemploi de matériaux, la mobilité dans le bassin du Luberon et du pays-des-Sorgues, mutualiser les études, les formations et échanger sur les bonnes pratiques.

Les partenaires de la soirée

Les partenaires de la soirée présents étaient [Christine Hacques](#), sous-préfète de l'arrondissement d'Apt pour la Préfecture de Vaucluse ; la Région Sud- Paca avec un entretien filmé de [Bénédicte Martin](#), vice-présidente ; [Pierre Gonzalvez](#) Président et maire de l'Isle-sur-la-Sorgue et maire de l'Isle-sur-la-Sorgue ; [Yves Bayon de Noyer](#), vice-président Développement économique et maire du Thor ; La Communauté d'agglomération Luberon Monts de Vaucluse représentée par [Patrick Sintes](#), vice-président Développement économique et maire de Robion.

Les réseaux présents

[Le Réseau Entreprendre Rhône-Durance](#), [Carpensud](#) et [Initiatives Terre de Vaucluse](#), [la Chambre de Commerce et d'industrie de Vaucluse](#) et la [Chambre des métiers de Paca](#). Près de 200 personnes étaient présentes.

Ecrit par le 28 avril 2026



Près de 200 personnes ont assisté aux 11e rencontres conviviales des Entreprises du Luberon et du pays des Sorgues

(Vidéo)Cavaillon, Kookabarra What Health?

Ecrit par le 28 avril 2026



Kookabarra lance sa gamme de soupes froides avec le Gaspacho. L'entreprise Cavallonnaise spécialiste de la haute pression à froid connue pour ses 40 jus de fruits frais et naturels vendus en CHR (Café, hôtellerie, restaurant), et depuis 2021 chez les particuliers, se lance dans les soupes froides.

C'est en rencontrant des chefs cuisiniers que Jérémie Marcuccilli, le fondateur de Kookabarra, s'est rendu compte de la recherche de Gaspacho de qualité 100% fruits et légumes de Provence. Il répond à la demande en créant un gaspacho 100 % fruits et légumes de Provence. Pour [Jérémie Marcuccilli](#), « Cette première recette apporte une note innovante, et développe l'offre auprès de nos partenaires chefs, barmen et restaurateurs. »

Dans le détail

Piquant du piment, amertume du poivron et douceur de la tomate ont été travaillés avec une touche de citron pour une boisson d'été, rafraîchissante. Le Gaspacho est composé à plus de 78% de tomate, à 20% de poivron, du citron et à 0,2% de piment et de sel. Le produit est disponible en 1l ou 25 cl et disponible sur le site internet ainsi qu'en CHR. Son Gaspacho peut être consommé tel quel ou être possiblement retravaillé en cuisine où en bar pour la partie CHR, de même chez le particulier.

Ecrit par le 28 avril 2026

En savoir plus

Kookabarra, entreprise créée en 2006 par Jérémie Marcuccilli, a rencontré le succès grâce à ses jus de fruits frais, goûteux et naturels. La fabrique, basée à Cavaillon, travaille avec des fournisseurs locaux, à 30km maximum de la fabrique.



L'atout majeur de l'entreprise ?

Travailler en haute pression à froid et avoir développé un large réseau CHR et GMS (Grande et moyenne surface). Kookabarra propose une quarantaine de jus classiques comme la pomme, l'orange, la fraise et plus originaux comme 'Curcumade', 'Gigembrade', à base de charbon végétal, de betterave...

De l'idée à sa réalisation

C'est lors de ses études en MBA (Master of Business Administration) en Australie que Jérémie Marcuccilli découvre les bars à jus de fruits frais pressés. Sportif de haut niveau -il pratique avec bonheur les sports d'endurance- et épicurien, il est sensible à une nourriture saine, fraîche et vitaminée. De retour à Grenoble où il travaille en tant que chef de produit pour les skis Rossignol, il peaufine son projet qu'il réalisera en 2006 à Avignon.

Le projet ?

Fonder une entreprise spécialisée dans la production, la distribution et la commercialisation de fruits et légumes frais hauts de gamme, à destination des professionnels des Cafés, hôtellerie, de la restauration, et des épicerie fines.

Ecrit par le 28 avril 2026



En collaboration avec le CTCPA

Il collabore avec le [Centre technique de conservation des produits alimentaires](#) pour développer un concept breveté permettant de conserver le jus de fruit frais pendant 14 jours. En 2021, il fait encore mieux en optimisant le procédé pour une DLUO (Date limite d'utilisation optimale) de 150 jours contre 4 sans l'utilisation de ce procédé. Désormais Kookabarra travaille avec plus de 1 000 établissements. En 2007, le très grand chef [Paul Bocuse](#) rédige un très précieux 'petit mot' pour souligner et valoriser le travail accompli.

En 2020

L'Entreprise, tout d'abord installée à Avignon, s'empare de locaux plus spacieux -4 700m²- pour organiser son ingénierie et son développement. La gamme s'étoffe de produits bio. Un an plus tard, les produits frais à la vente sont proposés en GMS aux particuliers. La bouteille en plastique est 100% recyclable tout comme les poches de 3 litres.

Ecrit par le 28 avril 2026



Les autres propositions de Kookabarra

En plus des jus de fruit frais, Kookabarra propose des pots portion de ketchup, de mayonnaise, de moutarde en grain à l'ancienne, de miel, de la confiture d'abricot, des choco balls et de la salade de fruits.

Pourquoi Kookabarra ?

C'est le nom d'un oiseau mythique, rieur, curieux et attachant qui fait partie de la culture Australienne. Le petit oiseau couronné sur fond de jaune propose une philosophie du vivre en pleine santé. « Kookabarra, what health » sourit Jérémie Marcuccilli. La société emploie 35 salariés et vise les 7M€ de chiffre d'affaires à décembre 2023. L'entreprise est passée de 4 à 6,5M€ en 3 ans. Kookabarra travaille sur l'inclusion avec, notamment des salariés en situation de handicap et des personnes encadrées lors de stages. L'entreprise de transformation de légumes et fruits collabore également avec [l'entreprise solidaire, la Roumanière](#) pour les biscuits, les miels et les confitures.

Ecrit par le 28 avril 2026

LES DATES CLÉS

- 2002** Séjour en Australie dans le cadre d'un voyage de fin d'études et découverte des bars à jus
- 2003** Retour en France et lancement de Kookabarra dans la région lyonnaise
- 2006** Concept breveté, permettant de conserver le jus de fruit frais pendant 14 jours avec l'aide du CTCPA (Centre Technique des Conservation des Produits Alimentaires) et implantation à Avignon
- 2010** Intégration de la technologie RPET en 25cl, 75cl et 1L.
- 2019** Déménagement à Cheval Blanc dans de nouveaux bâtiments de 4200 m²
- 2020** Intégration de la technologie HPP (haute pression de 6 000 bars) et lancement des jus avec une DLUO de 150 jours sans additif ni conservateur
- 2022** Ouverture du Caveau de Dégustation à Cavaillon
- 2023** Développement de la gamme «boissons du monde» et lancement d'une collection de gaspachos

Kookabarra

558, avenue de Cheval Blanc à Cavaillon. 04 32 70 20 69. contact@kookabarra.com Tous les produits [ici](#).

Visite à vélo de la chaîne de production de la Fabrique Kookabarra à Cavaillon avec Antoni Villoni, sportif de haut niveau