Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 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 Jérémie 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Récolte solidaire : Avignon s’engage pour les plus démunis



Dans le cadre de l’opération ‘Légumes solidaires’, la ville d’Avignon organise un ramassage de pommes de terre le vendredi 5 août à 9h sur le site de l’association Semailles. Ces pommes de terre seront offertes aux associations caritatives avignonnaises, présentes sur place pour le ramassage, afin de les redistribuer aux plus démunis.

Lancée l’an dernier, l’opération ‘Légumes solidaires’, se déploie sur trois sites (lycée François Pétrarque, Pépinière municipale et Semaille) et mobilise lycéens, enseignants, bénévoles de la réserve citoyenne et associations. Une action qui s’inscrit dans le cadre des engagements solidaires portés par la ville d’Avignon et qui porte ses fruits. Ainsi, en 2021, ont été récoltés : 500 kg de courgettes à la Pépinière, 800kg de courgettes au lycée Pétrarque et 900 kg de pommes de terre ainsi que 70 courges à Semailles.

Vendredi 5 août, la ville d’Avignon renouvelle l’expérience et organise le ramassage de pommes de terre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

sur le site de l'association Semailles. Ces pommes de terre seront offertes aux associations caritatives avignonnaises, présentes sur place pour le ramassage, afin de les redistribuer aux plus démunis.

Dans le même esprit que les 'Légumes solidaires', la ville d'Avignon confie chaque année à une classe de primaire le soin de planter à la Pépinière municipale des courges destinées aux cantines avignonnaises. Là encore, le succès était au rendez-vous l'an dernier puisque 2 tonnes ont été collectées, soit l'équivalent de 12 000 repas.

J.R.

La Grangette, le potager connecté qui fleurira dans les cuisines

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Tout part d'un besoin impérieux : trouver du sens. Ce dernier prendra la forme d'un mobilier niché en plein cœur de la cuisine pour une alimentation de qualité, fraîche et locale.

Apres quatre années d'expérimentations, naissance de La Grangette, un potager d'intérieur dont les courbes ont été conçues par celui même qui a désigné la Ferrari. Un prêt BPI France, une exposition dans le 2e plus gros terminal d'affaires d'Europe et une renommée grandissante. Thibaut Pradier nous présente le potager du futur.

Installé à Agroparc, l'entrepreneur de 48 ans, nous ouvre les portes de son laboratoire. L'endroit est apaisant. Un tableau de végétation s'offre à nous, le bruit de l'eau ruisselante et le vert nous plonge dans la nature. A l'étage, la 'nursery', les bébés pousses seront bientôt installés dans le laboratoire. Tout ce végétal terminera son voyage dans 'La Grangette', un potager d'intérieur offrant les meilleures variétés de plantes, de salades et d'aromates. Non content d'offrir une alimentation saine, ce luxueux mobilier est connecté et autonome. Il permet à ses utilisateurs de piloter l'ensemble à distance via une application mobile. La première étape de cette aventure ? Créer un prototype. C'est chose faite, il trône au milieu de la salle et nous attire comme un aimant.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

De IAM aux salades

L'entrepreneur spiripontain de naissance ne se prédestinait pas à l'agriculture. Ingénieur du son, Thibaut Pradier mène une première carrière dans l'industrie musicale et collabore avec IAM, Soprano ou le Wu-Tang Clan. L'homme traversera la manche pour s'installer à Londres à 17 ans et se construire un large réseau. Il y restera plusieurs années avant de revenir en France et de fonder sa société à l'âge de 24 ans. « J'ai totalement changé de secteur pendant 5 ans pour diriger un hôtel et un golf », se remémore-t-il. Il sillonnera les pays d'Europe avec pour seul objectif : faire la promotion de la Provence et décrocher des contrats. Thibaut dirigera par la suite le groupe familial pendant quinze ans, une industrie du BTP spécialisée dans les carrières.

Rapidement, les questions existentielles prennent de la consistance, quels sont les besoins qui ont du sens ? « Mon épouse me faisait régulièrement part de son envie de manger des fruits sains, locaux et avec un bon goût », explique l'entrepreneur. La technologie lui fait également de l'œil. La combinaison entre agriculture et intelligence artificielle s'immisce progressivement dans son esprit. « J'ai pensé à mon grand-père qui m'engueulait quand je marchais sur son potager à Pont-Saint-Esprit. Avec du recul, j'ai compris qu'il avait trouvé la solution pour bien manger », reconnait-il. Le raisonnement prend forme, le projet se dessine, « si nous arrivons à créer des voitures autonomes, pourquoi pas des potagers ? »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Bénédicte et Gaël en pleine session jardinage. Crédit photo : Linda Mansouri

Le ‘vertical farming’ naît au Japon

« Le ‘vertical farming’ ou agriculture verticale a démarré au japon. 90% des salades et aromatiques vient du vertical farming, en raison de la pollution et du manque d’espace », explique Thibaut Pradier. Pays montagneux de 127 millions d’habitants dont la surface agricole est six fois plus réduite que celle de la France, le Japon n’a pas d’autres choix pour nourrir ses habitants. Pour avancer sur le chemin de l’autosuffisance alimentaire, les Japonais ont accueilli à bras ouverts le concept de fermes verticales. Mais c’est après la catastrophe nucléaire de Fukushima en 2011 que les fermes verticales ont vraiment pris leur essor.

Dans une ferme verticale, les cultures ne sont pas tributaires de la surface au sol, les légumes sont cultivés sur plusieurs étages. Des bacs de végétaux en rangs sont placés sur des étagères superposées et poussent hors-sol, dans un environnement clos et contrôlé. Les légumes puisent de l’eau dans laquelle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

leurs racines baignent (ce qu'on appelle l'hydroponie). Sous la lumière de néons, les racines trempent dans une solution riche en nutriments comme le potassium.

« L'eau est toujours équilibrée en Ph, la température, l'hydrométrie, l'ensoleillement sont contrôlés. Dans un potager indoor, il y a un lever et un coucher de soleil », nous explique Thibaut Pradier. Les herbes cueillies seulement à maturation conservent toute leur fraîcheur, leur goût et leur saveur et ce, tout au long de l'année. Une particularité importante, notamment pour les nombreux clients étoilés.

Le 'vertical farming' comprend 3 volets distincts : l'industrie (exemple : Nordic Harvest, l'une des plus grandes fermes verticales d'Europe à Copenhague), le conteneur (exemple : Freight farms à New-York). « Et puis, il y a nous, directement du producteur au consommateur, dans votre cuisine. C'est une culture que l'on appelle 'verticale' car l'espace au sol tend à diminuer. A l'avenir, il y aura moins de jardins et de terres agricoles, il faut donc trouver des solutions pour nourrir une population grandissante », alerte le visionnaire.

A son arrivée à Avignon en 2018, Thibaut Pradier n'a qu'un seul objectif : élargir ses connaissances et rencontrer un maximum d'interlocuteurs. Pour ce faire, il rejoint les rangs de l'association incontournable en la matière : 'Association for Vertical farming', suivi d'une adhésion à Innov'alliance ainsi que Vegetalis. L'entrepreneur, autodidacte et visionnaire, en est persuadé, « dans 20 ans, toutes les cuisines seront équipées d'un potager indoor, au même titre que les fours et frigos ont fait leur première apparition dans les foyers. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Et voici le bébé. Crédit photo : La Grangette

35 plantes, 3 univers

La Grangette gravite autour de trois univers distincts : les aromatiques, la salade et les plantes heatlhy 'bien-être'. « Nous proposons 35 plantes différentes, pak Choi, épinard, shiso, mizuna, camomille, souci, etc. Parmi les aromatiques, du basilic thaï, grecque, citron… 64 plantes poussent dans une Grangette, pour une famille de 4 à 6 personnes. La pousse est deux fois plus rapide que dans l'agriculture conventionnelle. Inutile de se préoccuper du gel ou du froid en hiver. Nous travaillons avec des pépiniéristes dans la région qui proposent même de la menthe banane. C'est une des raisons qui nous a poussés à nous installer à Avignon. Les plus gros semenciers internationaux sont situés dans la région : Gauthier semences, le japonais Sakata, le hollandais Rijk Zwaan… Eux fournissent les graines, et nous, nous testons. »

Chez La Grangette, aucune plante n'est génétiquement modifiée, « nous utilisons les graines des catalogues existants ». Toutefois, l'entrepreneur nuance : « tout est génétiquement modifié, à commencer par nous-même. Il faut dédramatiser la génétique, l'important, c'est ce qu'on en fait. Est-ce dans le cadre d'une agriculture intensive ? Est-ce animé par l'appât du gain financier ? Ce qui nous intéresse, ce n'est pas l'industrie mais construire quelque chose qui a du sens. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Crédit : La Grangette

CES de Las Vegas et ‘New York tech summits’

Au CES de Las Vegas, l’entrepreneur identifie de grandes marques notables. Samsung, LG, Ikea présentaient déjà leur prototype de meuble. « On s’est dit que si les leaders de l’électroménager se lancent, c’est qu’un vrai marché est en train de se créer », souligne celui qui ira ensuite fouler le sol du salon indoor New York Tech Summits avec Bénédicte Pariaud, agronome et première artisane de la réussite de la Grangette. « Nous avions été sélectionnés parmi les ‘start-up innovantes’. 200 personnes parlaient de l’indoor farming, 50% étaient américains, 40% asiatiques. Parmi les pontes, des chercheurs, des investisseurs et même le frère d’Elon Musk, Kimbal Musk, qui fait pousser des salades dans les conteneurs », se remémore l’entrepreneur.

Rtone Lyon à la manœuvre

Très vite, Thibaut lance un appel d’offre, Rtone sera sélectionné. La société lyonnaise fabrique depuis plus de 10 ans des prototypes pour des grandes comme des petites marques. Il recrute ensuite Bénédicte Pariaud, issue d’AgroParisTech et titulaire d’un doctorat à l’INRAE. C’est une référence dans

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

l’agroalimentaire. Elle a travaillé 10 ans chez trois semenciers mondiaux, a voyagé dans le monde entier, étudié les pathologies des plantes… « C’est mon premier pilier dans cette aventure. On crée un objet qui crée la vie… », philosophe Thibaut Pradier.

Ce dernier travaille alors avec 35 ingénieurs de chez Rtone pour aboutir à un premier POC, (proof of concept) ayant pour vocation de montrer la faisabilité du procédé. « Nous sommes le seul projet à faire travailler toute la gamme d’ingénieurs : hardware, software, cloud, intelligence artificielle, mécanique, fluidique… Bénédicte, pendant ce temps, s’affairait à sélectionner les meilleures semences dans toute la région. J’apprends beaucoup avec la jeunesse. Je suis autodidacte, je n’ai pas le bac, j’ai tout appris sur le terrain », confie Thibaut Pradier.



Chaque plante est méticuleusement testée. Crédit photo : Linda Mansouri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Et l'environnement ?

Économes en eau, les fermes verticales n'en demeurent pas moins énergivores. Elles n'utilisent pas la lumière du soleil, mais un éclairage artificiel de LEDs qui diffuse un spectre lumineux optimal. Toutefois cette consommation énergétique est à mettre en rapport avec, d'une part la productivité accrue des fermes verticales, et d'autre part la diminution radicale des coûts et des impacts environnementaux liés au transport des aliments.

« En rapprochant le lieu de production du lieu de consommation, nous réduisons considérablement les coûts d'approvisionnement », fait valoir le CEO. Et d'ajouter : « Nous consommons 90% moins d'eau que l'agriculture conventionnelle car nous sommes dans un circuit fermé. Pas de déchet, d'emballage, de plastique, d'herbicide, ni de pesticide. Le bilan carbone est 4 fois moins important que dans l'agriculture conventionnelle et l'énergie utilisée pour faire tourner les camions, les tracteurs, les avions, les bateaux… »

Autre avantage majeur, la traçabilité : les consommateurs savent exactement d'où proviennent leurs légumes. La qualité est également au rendez-vous selon le chef d'entreprise. « On cueille à maturité. Il faut savoir qu'a partir du moment ou la plante est coupée, elle perd 50% de ses vitamines et nutriments en 48h. Ici, on coupe, on met dans l'assiette et on mange. Inutile de laver la salade. Au contraire, le goût explose en bouche », s'exclame-t-il.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Bienvenue au laboratoire. Crédit photo : Linda Mansouri

Un potager connecté et autonome

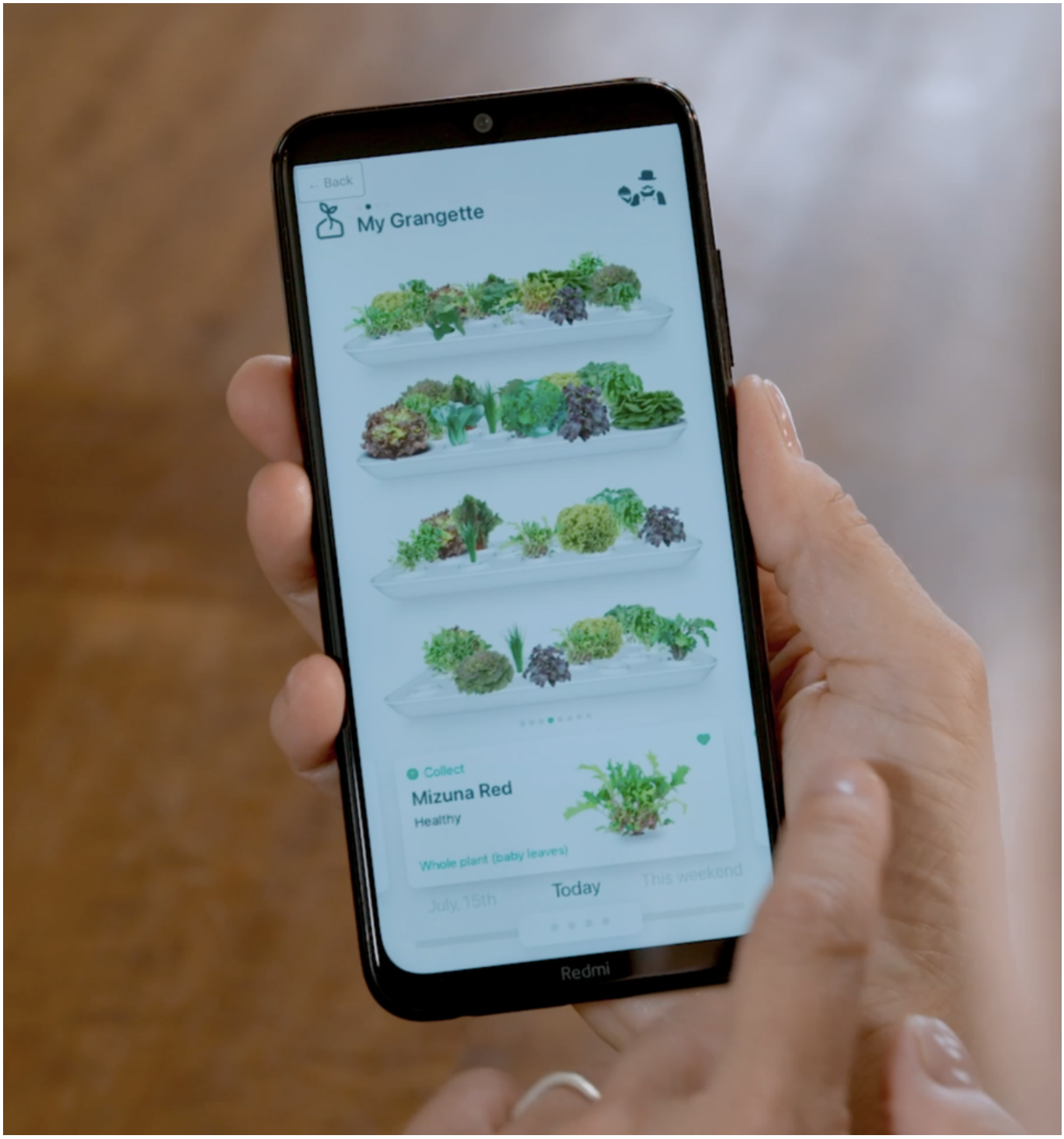
Autre atout phare de la Grangette, l'application mobile associée qui propose une large gamme de services connectés. « Grace aux capteurs, un millier de 'data points' nous permettent de recréer la courbe de vie d'une plante. » L'application est capable de faire du prédictif, de suggérer le meilleur emplacement pour permettre à la plante de pousser idéalement. Un dîner dans 15 jours avec 6 personnes ? Il ne manque plus qu'à paramétrer l'application pour que cette dernière vous propose une date de semence et de collecte des salades.

« L'homme a envie d'être acteur tout comme il est consommateur. La Grangette, c'est un mélange entre le physique et le digital. Toutefois, l'homme n'est pas dépendant du numérique, la Grangette ne contient aucun bouton, vante le fondateur. Vous saurez quelles sont les plantes prêtes à être collectées aujourd'hui, demain, la semaine prochaine ou dans 6 mois. » Intelligence (planification), visualisation de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

sa Grangette, assistance, réalité augmentée, tout est pensé pour une application complète et fonctionnelle.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Crédit photo : la Grangette

Positionnement très haut de gamme

Face aux monstres industriels de l'électroménager (Samsung, LG, etc.), inutile de se lancer dans une bataille digne de David contre Goliath mais privilégier plutôt un positionnement différenciant. « C'était le pot de terre contre le pot de fer, métaphorise-t-il. Il fallait partir sur du très haut de gamme, une stratégie de 'early adopters' (ndlr : un client qui achète systématiquement les nouveaux produits dans une catégorie donnée). Nous sommes sur une offre élitiste, c'est notre carte de visite. Concevoir et mettre sur le marché un produit hors normes engendre automatiquement des coûts. La première voiture n'était pas accessible à grand monde, idem pour la Tesla, à l'origine très couteuse. Avec le temps, nous souhaitons que la Grangette se démocratise pour orner de nombreuses cuisines. »

Pour illustrer ce positionnement super premium, Thibaut fait appel à nul autre que Pininfarina qui dessinera les courbes de la Grangette. « Nous avons longuement travaillé sur l'expérience utilisateur (UX), il fallait dessiner un beau produit », explique le fondateur. Pininfarina est leader mondial du design, à l'origine des courbes de toutes les Ferrari depuis 90 ans. La société a également travaillé avec Airbus, Lavazza, Peugeot, et bien d'autres. « Je les ai rencontrés à Turin, nous avons des valeurs similaires concernant le sustainable (durable), la technologie et le luxe, liste-t-il. En France, il y a deux choses que l'on sait très bien faire : le luxe (artisanat haut de gamme) et la gastronomie. Pour notre part, on fabrique en France, on valorise le savoir-faire, on design en Italie, les saveurs viennent de Provence. Nous avons une belle histoire à raconter. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Crédit photo: Linda Mansouri

Exposition au terminal d’affaires de Nice

La Grangette s’est offerte le luxe d’exposer son végétal durant 3 semaines au sein du terminal d’affaires de Nice, 2e plus gros d’Europe. « Le public est constitué d’hommes d’affaire, de cadres supérieurs arrivant à bord de jet privé. Le trafic était intense pendant le festival de Cannes en juillet. Je ne connaissais pas cet univers qui fonctionne avec ses propres codes », pointe-t-il. Une belle victoire pour le Grangette qui suscitera l’enthousiasme de la cible CSP+++, disposée à acheter le produit alors qu’il s’agit encore que d’un prototype. « Les retours sont très positifs, nous avons pu échanger avec des publics divers, de la cible d’affaire aux employés (bagagistes, pilotes, commerçants, etc.).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Exposition au terminal d'affaires de Nice. Crédit photo: la Grangette

Objet d'art

La beauté du produit, son design unique et noble en font un mobilier à part entière. « La première réaction du public porte sur la beauté de l'objet, souligne Thibaut Pradier. C'est un objet d'art, un visuel, un univers. On ne fait pas que pousser des légumes, on crée une atmosphère dans la maison. Une fois ouverte, La Grangette diffuse toutes ses senteurs qui embaument la cuisine, le toucher est exceptionnel, c'est toute une expérience. On souhaite travailler avec des architectes et des designers qui proposeront la Grangette à leur clientèle. » Le service apporté fait également la différence. A réception chez le client, le mobilier est déjà rempli de végétaux, sur mesure, adapté aux besoins du client. Il pourra ainsi dès le premier jour récolter sa salade et ses aromates.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

100 unités en septembre

A partir de septembre, 100 unités seront ouvertes pour réservation. Si les 100 commandes sont validées, les banques seront rassurées, la fabrication pourra débuter. Une levée de fonds ? Hors de question pour le fondateur qui refuse tout capital risque. Plutôt, un prêt à l'innovation de BPI France et de l'autofinancement. « Nous travaillons comme une start-up finalement au niveau de la méthode, mais au niveau du financement nous travaillons comme une société traditionnelle, reconnait-il. Nous vivons tous les 6 mois, avec des étapes à franchir. Nous avons désigné le produit et l'expérience, nous sommes passés du rêve à la réalité. Nous avons réussi quelques étapes mais c'est comme le Tour de France, il nous en reste encore 20… »

Les Carpentrassiens ont désormais leurs jardins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Des parcelles délimitées et un chalet pour le matériel ©Carpentras