Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Emballage : l’entreprise cavaillonnaise Lökki kombucha mise sur le réemploi



La société cavaillonnaise Lökki kombucha figure parmi les 4 lauréats régionaux de l’appel à projets 2023 de l’opération EncoRE plus de réemploi porté par Citeo. En tout, 144 lauréats ont été sélectionnés au niveau national dans le cadre de ce dispositif visant à soutenir les projets d’emballages réemployables alimentaires ou non alimentaires. Pour cela, 35M€ ont été mobilisé pour développer des solutions de vrac, de recharge ou de consigne afin de faciliter le passage de l’usage unique à l’usage multiple.

Dans cette logique, Lökki kombucha, qui a vu le jour en 2015 sur le MIN de Cavaillon, a lancé l’expérimentation sur l’ensemble de sa boucle de réemploi de bouteilles de kombucha d’une capacité d’un litre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



© Lokkï kombucha-Facebook

En Paca (Provence-Alpes-Côte d'Azur), les autres lauréats sont la brasserie de la Plaine à Marseille (points de collecte et système de consigne pour des bouteilles de bière de 75cl), la Maison d'épicerie fine Bremond 1830 située à Peyruis dans les Alpes-de-Haute-Provence (ré-employabilité de pots en verre en partenariat la Confiserie du Roy René) ainsi qu'Univalom, , syndicat mixte de traitement des déchets à Antibes (expérimentation d'un modèle de filière de contenants consignés pour la vente à emporter).

Atteindre 10% d'emballages réemployés d'ici 2027

Pour Citeo, entreprise à mission créée par les entreprises du secteur de la grande consommation et de la distribution pour réduire l'impact environnemental de leurs emballages et papiers, il s'agit d'atteindre les objectifs de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire. Dite 'Agec', cette loi prévoit une réduction de 20% des emballages en plastique à usage unique d'ici fin 2025 et l'atteinte de 10% d'emballages réemployés d'ici 2027.

Si Citeo n'a pas attendu cette obligation pour financer des projets de réemploi (les premiers appels à projets remontent à 2018), l'appel à projets EncoRE plus de réemploi lancé en 2023 vise à faire du réemploi une réalité à l'échelle nationale via un engagement financier inédit puisqu'il était initialement provisionné à hauteur de 50M€. Si seulement 35M€ ont été alloués, le reste de l'enveloppe a été reporté pour 2024.

Premiers enseignements pour Citeo

En attendant, Citeo a suffisamment de recul pour commencer à tirer les grandes lignes du dispositif grâce au retour des 144 projets lauréats

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

- Toutes les solutions de réemploi sont concernées (préemballé par le professionnel, vrac, recharge, etc.) ;
- Les projets retenus sont équitablement répartis entre soutien du réemploi au niveau régional (46%) et développement à l'échelle nationale (54%) ;
- Tous les acteurs sont représentés : metteurs en marché, collectivités, apporteurs de solutions (traçabilité, design, tests, nouveaux matériaux etc) ou groupements constitués de plusieurs de ces acteurs,
- Si la majorité des projets provient des boissons et de l'alimentaire (respectivement 57 et 56 projets), le non-alimentaire est bien présent (avec 17 projets mixtes alimentaires & non-alimentaires et 5 projets exclusivement non alimentaires).

A noter, qu'outre le financement, 67 projets bénéficient également d'un accompagnement dédié de la part des experts Citeo en raison de leur potentiel de standardisation, d'innovation et de mutualisation.

Maxime Beuche Badois & Laurent Garcia

Lökki kombucha exposera bientôt à Natexpo

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Cette année encore, Lökki kombucha, entreprise basée au Min de Cavaillon, exposera à Natexpo. Du 24 au 26 octobre, les ‘éleveurs de bulles’ seront présents au stand n°J128 pour rencontrer le public et faire déguster les petites bulles au Parc des expositions de Paris Nord Villepinte. Salon international des produits biologiques, Natexpo s’est imposé comme l’évènement incontournable pour découvrir les nouveautés et tendances des professionnels de la bio. Zéro-gâchis, économie circulaire et de nombreux sujets seront à discuter autour des problématiques d’aujourd’hui. Le kombucha ? C’est une boisson à base de thé. Issus d’un processus naturel de fermentation, il est naturellement pétillant, résultat d’un travail entre levures et micro-organismes, lui donnant ses caractéristiques uniques. Lökki kombucha, désormais ‘entreprise à mission’ compte bien rafraîchir les visiteurs avec ses boissons aussi variées en saveur que frais en bouche.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



La famille au complet.

Lire aussi : Au Min de Cavaillon, Lökki kombucha devient ‘entreprise à mission’

Au Min de Cavaillon, Lökki kombucha devient ‘entreprise à mission’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 12 novembre 2026

Naturellement pétillant

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

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

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

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



Photo de famille ! Crédit photo : Lökki kombucha

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

« Le Min nous a accueillis les bras ouverts »

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

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

Lauréate du programme Cèdre

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



On en salive… Crédit photo: Lökki kombucha

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Le statut ‘entreprise à mission’ ?

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

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Trois teintes de kéfirs. Crédit photo : Laura Jonneskindt

Communication non violente

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

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

Gouvernance partagée et bien-être des salariés

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

Le kombucha et son histoire

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

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

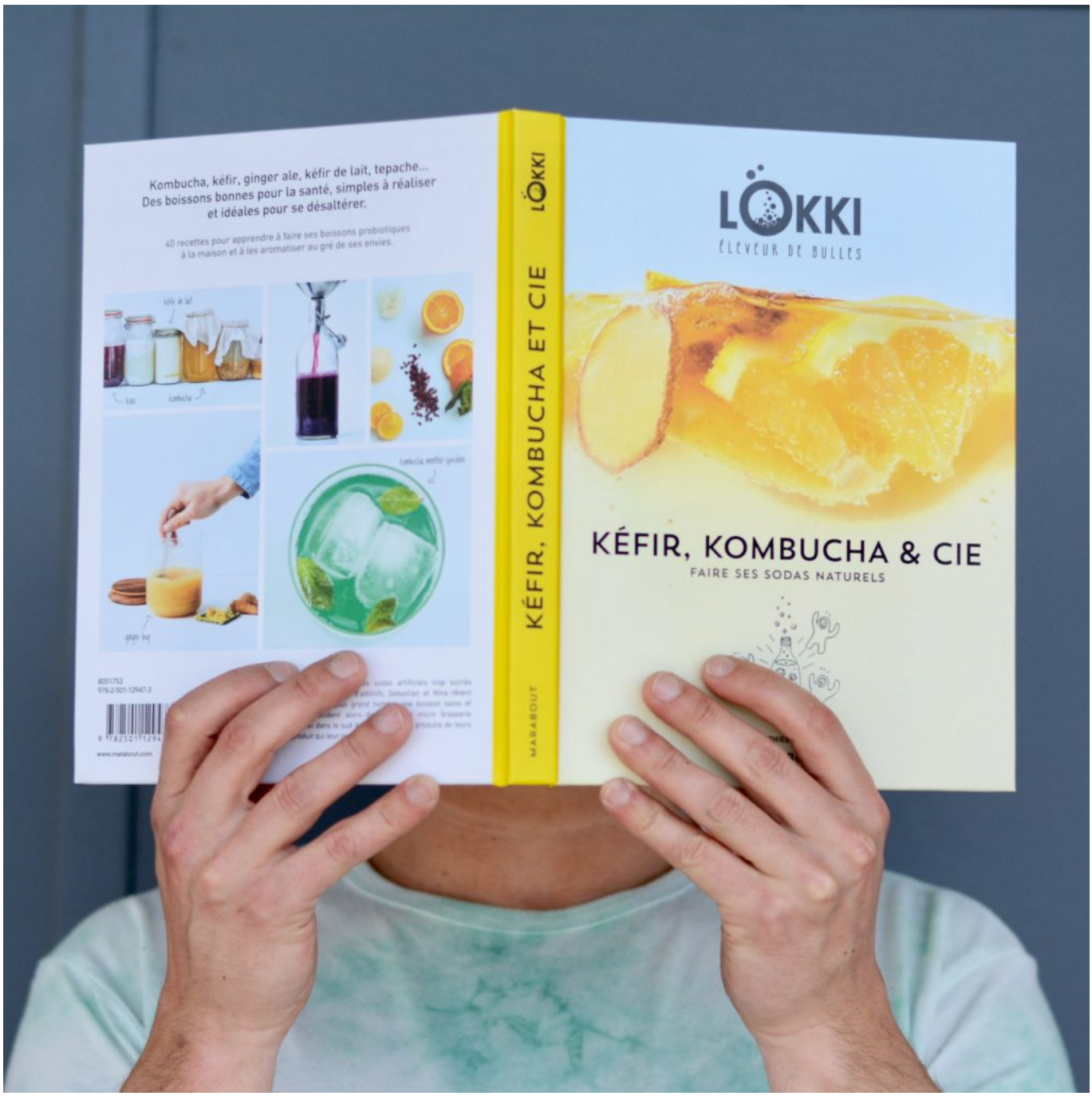
A la création, seulement 5 brasseries peuplaient la France, l'hexagone connait maintenant une cinquantaine de microbrasseries. Contrairement aux pratiques courantes de l'agro-alimentaire, aucun brevet, ni secret sur le kombucha. « Nous considérons plutôt qu'il s'agit d'un procédé de fermentation qui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

8000 litres par semaine

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Le livre est disponible édition Marabout

Une stratégie de distribution rodée

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

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

La future brasserie pour 2023

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