

Ecrit par le 31 mai 2026

Maison Battu : une production délocalisée à Ma première usine



La [Maison Battu](#) est une pâtisserie familiale créée en 1988 à Pernes-les-Fontaines par Jean-Luc et Josefa Battu. Mathieu, leur fils, a rejoint l'entreprise en 2021 et en a pris la direction en 2023. L'atelier de fabrication de la pâtisserie a été transféré en 2023 dans les locaux de [Ma première usine](#) sur le site du Marché-gare à Carpentras.

« Je suis revenu dans l'entreprise il y a quatre ans. Je me suis d'abord familiarisé avec la clientèle et l'entreprise et j'ai repris la direction il y a deux ans. Mes parents sont en retraite désormais même s'ils nous donnent encore un coup de main pour la fin d'année », explique Mathieu Battu.

Une riche expérience

Avant d'intégrer l'entreprise familiale, le chef d'entreprise trentenaire, cuisinier de formation, a connu une expérience d'une douzaine d'années dans la pâtisserie de restaurant, dans des lieux très prestigieux

Ecrit par le 31 mai 2026

à Courchevel, Londres, Lyon et enfin à Paris à l'hôtel Crillon. « À 31 ans, après le Covid, j'ai décidé de revenir à l'endroit où j'avais grandi pour retrouver les odeurs et l'ambiance de la pâtisserie familiale. »

Une aide d'Initiative Ventoux

Mathieu Battu se tourne alors vers la plateforme [Initiative Ventoux](#) pour connaître les rudiments du chef d'entreprise. « Je passais en effet du statut de salarié à celui d'entrepreneur et cela est complètement différent. Initiative Ventoux a permis de me donner une solide base pour me lancer. Cette structure m'a également orienté vers le service Développement économique de la CoVe. Nous avons alors trouvé un accord en 2023 pour pouvoir utiliser un local professionnel de fabrication au sein de Ma première usine, sur le Marché gare de Carpentras . » L'outil mis à disposition s'adresse à des jeunes repreneurs d'entreprise, comme c'était le cas pour Mathieu Battu. Il a encore une année d'utilisation pour ces locaux qui comprennent des ateliers de fabrication, du stockage réfrigéré, des vestiaires et un bureau. Toute la fabrication de la pâtisserie a ainsi été délocalisée sur ce site. « Nous avons pris cette décision par manque de place de notre boutique de Pernes. »

Une diversification dans la boulangerie

Historiquement, la Maison Battu fabrique de la pâtisserie, des chocolats et des glaces. En 2024, l'entreprise s'est diversifiée dans les métiers de la boulangerie en reprenant une seconde boutique à Pernes qui a nécessité beaucoup de travaux. « Nous sommes très attachés à la qualité de nos produits. Mon père est disciple d'Escoffier. Je le suis également depuis peu. Tout ce travail ne peut être possible que grâce à notre équipe de professionnels très compétents. »

Maison Battu en chiffres :

- 14 salariés
- Chiffre d'affaires 2024 : 700 000 €, en légère croissance sur 2025
- Atelier de fabrication de 223 m2

Papilles et Provence : du sirop 100 % naturel

Écrit par le 31 mai 2026



Élodie Fructus a créé son entreprise de sirop à base de fruits à 100%, **Papilles et Provence**. Elle vient d'emménager dans les locaux de la **CoVe, Ma première usine**, à Carpentras. L'entreprise a de belles perspectives de croissance.

« J'ai lancé mon entreprise toute seule il y a deux ans et demi, en mars 2023. Juste avant, j'étais dans la pépinière d'entreprises Potentiels pendant un an. Cela m'a permis de maîtriser les rudiments du chef d'entreprise », explique Élodie Fructus, ingénieure de formation en procédés. Avant de se lancer dans la grande aventure de l'entrepreneuriat, elle a acquis une expérience industrielle durant 12 ans dans différentes entreprises.

Elle lance son entreprise avec le statut d'EURL sur la commune de Pernes-les-Fontaines chez elle. Elle reste seule dans l'entreprise jusqu'en septembre 2024. Son frère Alban se joint alors à l'aventure en s'occupant plus particulièrement de la communication.

Ecrit par le 31 mai 2026

Transfert à Ma première usine

« Dès le début de la société, j'avais postulé pour un local à Ma première usine gérée par la CoVe, sur le site du Marché-gare de Carpentras. » Elle a l'opportunité de décrocher un outil adapté à son projet d'une surface de 150 m². La brasserie Agora a en effet quitté les lieux en 2025 pour un transfert toujours sur le Marché-gare. « Ce site de production est très intéressant pour moi, d'abord sur le plan financier. Nous pouvons rester jusqu'à quatre ans pour lancer notre affaire. Il y a trois parties, la production, le stockage et un bureau avec une petite surface de vente. »

Du sirop de fruits frais

Le concept est le suivant : le sirop est fabriqué à partir de fruits à 100%, sans aucun ajout d'arômes. Le taux de sucre est de 55%, contre 66% en moyenne pour les autres fabricants de sirops. Tout est fabriqué de façon artisanale. « Je rince en premier lieu les fruits puis je les dénoyaute. Je les broie ensuite pour obtenir du jus de fruits. Je rajoute enfin du sucre et j'en fais du sirop. »

Ecrit par le 31 mai 2026



Pour avoir l'appellation de sirop, le taux de sucre doit être de 55 % minimum.

Les fruits utilisés dans les sirops de l'entreprise sont 100% naturels et 100% locaux. Le producteur le plus à ce éloigné fournit des citrons bio et il se situe à Berre l'Etang. À titre d'exemple, les kiwis viennent de L'Isle-sur-la-Sorgue.

Il y a les parfums classiques mais également des assemblages comme fraise-basilic ou poire-gingembre. La société travaille sur la réalisation d'un sirop de pomme.

Il existe trois conditionnements vendus en flacon de verre qualitatif : 500 ml pour la restauration hors foyer comme les bars, 250 et 100 ml pour le particulier.

Une vente diversifiée

La commercialisation de ces sirops premiums s'est faite dans un premier temps principalement sur les

Ecrit par le 31 mai 2026

marchés locaux. « Nous sommes également très présents sur toutes les festivités locales durant l'été. Pour développer encore davantage l'activité, nous sommes allés démarcher des épiceries fines, des cavistes, des salons de thé. Nous allons également proposer nos produits dans la boutique au sein de notre local. Le bouche-à-oreille depuis plusieurs mois est efficace. Nous avons ainsi des clients d'Aix-en-Provence, Belgique ou encore Bretagne qui nous ont demandé nos produits », indique Élodie Fructus. L'entreprise travaille également avec des producteurs locaux en leur réalisant leur propre sirop. C'est le cas par exemple avec un producteur de figues.

Chiffres :

- Chiffre d'affaires en croissance de **+150%** en 2025 versus 2024
- **3** formats de flacons commercialisés
- **18** parfums
- A titre d'exemple, **2 kilos** d'abricots sont nécessaires pour faire **1 litre** de sirop

Le process

Élodie Fructus investi dans du matériel pour améliorer son process, même si l'ensemble est artisanal. « Jusqu'à l'année dernière je faisais tout à la main. Mais l'acquisition d'une dénoyauteuse a permis un gain de temps. Le fruit est ensuite broyé donnant une pulpe de fruits. »

La seconde acquisition est un presseur. La pulpe est pressée donnant un jus de fruits après deux passages. Une phase de décantation est d'ensuite nécessaires pour éviter les dépôts.

Le jus de fruits récupéré est ensuite chauffé dans une cuve avec l'ajout de sucre. Un peu de jus de citron pressé est ajouté permettant de baisser le pH et d'améliorer la conservation du produit.

Un chauffage à 85°C (pasteurisation à chaud) permet d'obtenir une DLC du sirop à trois ans. Après 30 minutes d'attente, un embouteillage à chaud est réalisé dans les flacons en verre qui viennent de Sorgues.

Ecrit par le 31 mai 2026



Écrit par le 31 mai 2026

Élodie Fructus a récemment investi dans du matériel



L'entreprise a fait l'acquisition d'une dénoyauteuse venant d'Italie

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Deep Smooth : un produit naturel de lissage

Ecrit par le 31 mai 2026

et de coloration



Novantic est une jeune entreprise technologique qui vient de s'installer dans le Vaucluse. Elle occupe depuis 2024 les locaux loués par la CoVe, Ma Première Usine. La production d'un produit naturel de lissage se lance fin août. Il va permettre d'avoir des cheveux lisses, sans utiliser la chaleur du fer à lisser ou des produits agressifs.

« Novantic est la fusion de novateur et d'antiquités. Fatima Errakhaoui-Mura, mon épouse, présidente de l'entreprise, a eu l'idée de réunir deux univers diamétralement opposés que son la cosmétopée, cosmétique ancienne, et la cosmétique moderne. Ayant grandi avec des tantes issues de tribus berbères, dès son plus jeune âge, elle a appris à résoudre ses propres problématiques capillaires et dermatologiques, plutôt par des solutions naturelles que par des produits grands public », explique Steve Mura, cofondateur de l'entreprise qui s'occupe des parties communication, marketing et commerciale.

Fusionner les deux cosmétiques

Fatima Errakhaoui-Mura, qui est une autodidacte, a eu l'idée de concilier les deux cosmétiques, en remettant au goût du jour des ingrédients oubliés avec la technologie moderne, comme l'extraction

Ecrit par le 31 mai 2026

moléculaire. Réalisant d'importants investissements en recherche-développement, elle a alors confronté le savoir des anciens à la science d'aujourd'hui, afin de répondre à sa propre problématique capillaire. « Nous sommes allés au cœur des molécules. Cette forme de chimie verte a conduit au lancement du premier produit, le Deep Smooth, voulant dire lissage profond. »

Un produit de lissage, de détente et de booster capillaire

Deep Smooth permet à la fois le lissage et la coloration brune pour les cheveux, sans avoir besoin de fer à lisser. Il est certifié 100% naturel, contrairement au lissage brésilien chimique. Il s'adresse aux cheveux texturés. Trois ingrédients rentrent dans ses compositions : noix de galle de tamarix, huile d'olive et une poudre minérale. Le savoir-faire vient ensuite dans la manière de préparer ces 3 produits afin d'activer les molécules intéressantes.

« Notre objectif de recherche est de pouvoir proposer le produit pour les cheveux blancs, châains et roux, en plus des bruns. Nous travaillons à ce sujet en partenariat avec l'université d'Avignon. » En plus du lissage, ce produit permet également d'améliorer la santé du cheveu sous forme de booster capillaire. Il a également un effet détente sur le cheveu.

Création en 2019

L'entreprise a été lancée en 2019 à Mulhouse. Elle a eu l'aide de deux incubateurs, dont un spécialisé dans la cosmétique à Chartres. Après la difficile période du Covid et la mise au point du produit, des brevets longs à valider sont déposés en 2022 à l'INPI. « Il nous fallait également trouver des fonds car les recherches sont coûteuses avant de lancer le produit. L'entreprise obtient des aides diverses dont une de la BPI, banque publique d'investissement. Elle cherche ensuite un laboratoire.

Ma Première Usine

« Nous avons eu la chance de tomber sur une annonce de la CoVe sur le Marché-gare à Carpentras, qui a des mini-usines en location. Le local, sur la surface de 300m², est parfaitement adapté aux normes cosmétiques, à un prix défiant toute concurrence. » L'accord est conclu début 2024. Le lancement de la production qui était prévue mi-2024 a été retardée pour des raisons de réglementation et de certification. L'entreprise doit lancer son produit fin août. « Il y a un an, nous voulions commercialiser auprès des professionnels comme les coiffeurs en B to B. Pour des raisons de rentabilité et de technique d'utilisation du produit, nous avons décidé de passer à 100% en vente directe consommateurs sur internet. Sur notre site, il y a un tutoriel expliquant les modalités d'utilisation du produit », explique Steve Mura. Les perspectives de Novantic sont le développement à l'international. La société va également solliciter une levée de fonds pour assurer son développement.

Novantic en chiffres :

- Chiffre d'affaires 2025 sur 4 mois : 250 000€ avec un objectif en 2026 à 3M€
- Embauches d'une directrice en recherche-développement et d'un social média manager pour les réseaux sociaux

Ecrit par le 31 mai 2026

- Première entreprise française à commercialiser un produit lissant au Brésil
- La startup a été accompagnée par Vaucluse Provence Attractivité