Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Min de Cavaillon : 2024 sera portée sur l'innovation, l'investissement et le territoire



Ce vendredi 26 janvier, élus de Cavaillon et de Vaucluse, chefs d'entreprises, employés et représentants du Marche d'intérêt national (Min) de Cavaillon se sont réunis pour la cérémonie de présentation des vœux de ce dernier. L'occasion de revenir sur l'année 2023 et d'évoquer les projets pour 2024, mais aussi d'adresser un mot aux agriculteurs.

Au petit matin, le parking visiteur du Min de Cavaillon est déjà plein. La cérémonie de présentation des vœux va débuter, tout le monde se précipite à l'intérieur. « C'est un plaisir de vous retrouver dans ce lieu où, habituellement, nos travailleurs de la nuit croisent nos travailleurs de la journée », a commencé par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

dire Benoît Mathieu, président du Min.

Pour rappel, le Min de Cavaillon comptabilise 90 producteurs, 11 grossistes et 700 acheteurs, mais aussi 30 tonnes de fruits et légumes échangés par an et 75% de produits français. Depuis sa création en 1965, le lieu ne cesse de se réinventer, d'innover et d'investir. Une tendance qui ne devrait pas s'inverser en 2024.

Une action basée sur l'innovation, l'investissement et le territoire

Innovation, investissement et territoire. Ce sont les trois mots qui devraient définir les prochains mois. « Au Min de Cavaillon, nous avons de nombreux projets : on développe un écosystème divers et complémentaire au marché de gros », a expliqué le président du Min. Il a d'ailleurs insisté sur les liens forts entre le Marché d'intérêt national et la mairie de Cavaillon et la communauté d'agglomération Luberon Monts de Vaucluse, notamment, qui permettent la mise en place de ces projets.

> « 2023 a été une année de prudence mais d'ambition, 2024 sera une année de transformation. »
>
> *Benoît Mathieu*

De nombreux projets ont été aboutis en 2023 comme la sécurisation de l'entrée du site, la rénovation des bureaux, ou encore l'accueil de bon nombre de manifestions incontournables de la ville de Cavaillon. 2024 devrait poursuivre sur cette voie avec d'autres projets tels que : piétonnisation, végétalisation, poursuite de la stratégie de développement durable, mise en place de bornes de recharge électrique et d'un distributeur de fruits et légumes, transformation de la petite halle, accueil des fêtes foraines de Cavaillon, et bien d'autres.

Un mot pour les agriculteurs

Le Min est un lieu qui met en lumière la production française et locale. « On ne peut pas faire cette cérémonie sans avoir un mot pour nos amis les agriculteurs », a déclaré Benoît Mathieu. Il a assuré que lorsque les producteurs viennent vendre leurs fruits et légumes dans l'un des Marchés d'intérêt national de France, ils sont sûrs de leur redistribution.

> « Cette crise doit nous rappeler l'essentiel : le travail d'un agriculteur est de nourrir l'Homme. »
>
> *Gérard Daudet*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

« L'actualité de ce début d'année démontre encore une fois que le Min, et plus largement le monde agricole sont au cœur des enjeux de notre société », a ajouté Gérard Daudet, maire de Cavaillon. Comment évoquer l'agriculture à Cavaillon sans mentionner le fameux melon ? « 2024 sera-t-il l'année du Melon de Cavaillon et de son potentiel IGP ? C'est tout ce que l'on souhaite, ce sont nos agriculteurs qui pourront jouir des bénéfices de ce signe d'identification », a conclu le maire de la ville.



©Vanessa Arnal

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

C’est la foire ! ou Que vive la foire !



Alors que le commerce en ligne sort triomphant de la crise sanitaire passée, il existe un ilot de résistance qui défie le temps. Ce sont les foires. Rien qu’elles (sans compter les salons, les congrès et autres comices agricoles), elles sont en France, près de 70 et elles accueillent, chaque année, 6 millions de visiteurs. Elles sont un pied de nez réjouissant au numérique et ses avatars.

L’ouverture le 10 novembre prochain de la foire de Cavaillon nous rappelle que cet événement, qui fêtera cette année ces 70 ans d’existence, est un moment fort et important pour la cité cavare. L’an dernier et sur trois jours, ils étaient plus de 60 000 à se précipiter sur le champs de foire du MIN. Rappelons à toute fin utile que la ville compte 26 000 habitants ! On pourrait penser que les foires appartiennent à une autre époque et qu’elles sont ringardes. Mais pas du tout. Elles sont avant tout un lieu de convivialité où les visiteurs aiment y passer un bon moment pour rencontrer, échanger et se divertir. Bien sûr, ils y viennent aussi pour découvrir des produits et faire des emplettes. Voir ce que l’on va acheter, le goûter ou l’essayer et faire de bonnes affaires, seules les foires peuvent offrir cela.

Les esprits chagrins diront que « la foire c’est toujours la même chose ». Mais les gens y reviennent chaque année, comme un rituel, un événement inscrit dans les habitudes. Ce qui l’emporte au fond, c’est la convivialité et les moments partagés. On y vient souvent en famille et on peut y déjeuner sur place, et dans certains cas assister à des spectacles. Ainsi, pour sa 70ème édition, la foire de Cavaillon proposera en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

soirée des rendez-vous musicaux (DJ et groupe) sur le thème – évidemment – des années 70. A noter qu'un boulodrome (indispensable en Provence) y sera également installé.

> **Plus le numérique se développera plus on aura besoin de ces lieux de rencontres et d'échanges**

Qu'on se le dise les foires ont le vent en poupe. J'avance même la théorie que plus le numérique se développera plus on aura besoin de ces lieux de rencontres et d'échanges. Nées au moyen-âge, pour permettre les échanges commerciaux, elles perdurent malgré les cahots de l'histoire ou les difficultés du moment. Elles se sont même considérablement développées et diversifiées. Elles sont aujourd'hui généralistes, agricoles, viticoles, gastronomiques… Elles se sont même ouvertes aux arts : photos livre, peinture, design… Les foires ont également donnés naissances aux salons plus spécialisés. L'INSEE recense, en France, 7 800 foires et salons ayant une existence juridique. Ce secteur est essentiel à l'activité économique. Ils génèrent 30 milliards d'euros de chiffres d'affaires pour les entreprises qui y exposent (source UNIMEV). Une bagatelle…

En attendant la foire d'Avignon qui fêtera ses 100 ans du 12 au 14 avril prochain (autre preuve de longévité) vous pourrez toujours aller à celle de Cavaillon (du 10 au 13 novembre), l'entrée et le parking y sont de plus gratuits. https://foire-cavaillon.org/

Le Min de Cavaillon participe aux Journées nationales du don agricole

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Dans le cadre des Journées nationales du don agricole qui ont lieu tout le mois de septembre, sous l'initiative de l'association Solaal, le Marché d'intérêt national (Min) de Cavaillon récoltera des dons ce vendredi 29 septembre.

Cette initiative, qui met en valeur la générosité des agriculteurs vauclusiens et et vise à créer du lien avec les associations caritatives locales, entre dans la réalisation du futur Projet alimentaire territorial (PAT) du Département de Vaucluse, actuellement en voie de finalisation.

Le Min de Cavaillon accueillera les dons dès 3h du matin ce vendredi 29 novembre. Un petit-déjeuner sera organisé de 7h à 9h en présence d'élus locaux pour les agriculteurs, les représentants des organismes agricoles et les structures d'aide alimentaire vauclusiennes. Les dons seront comptabilisés à ce moment-là et il sera possible de s'informer sur la possibilité de don contre déduction d'impôt tout au long de l'année. Le Min d'Avignon organisera une journée de récolte de dons agricoles au printemps prochain.

L'année dernière, huit tonnes de fruits et légumes avait été récoltées auprès de onze producteurs. Ces dons ont bénéficié à cinq associations caritatives et humanitaires (Resto du cœur, Secours Populaire Français, ANDES, Jardins de Méditerranée, Croix Rouge Française).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

V.A.

Vœux du Min de Cavaillon : investir pour mieux accueillir



Le vendredi 27 janvier dernier, le Marché d'intérêt national (Min) de Cavaillon a organisé sa cérémonie de présentation des vœux pour l'année 2023. L'occasion de revenir sur les projets effectués ces dernières années et d'évoquer ceux à venir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Investir. C'est le maître-mot du Min de Cavaillon concernant ses futurs projets et ceux déjà effectués. C'était la première cérémonie des vœux pour Benoît Mathieu, président du Min depuis fin 2020 car il n'y en a pas eu les deux dernières années. Et pour cette première, le président a commencé par rappeler les chiffres clefs du marché.

> « Si nombreux que soient les projets, les futurs seront plus nombreux. »
>
> *Benoît Mathieu*

Le Min de Cavaillon, c'est 90 producteurs, 11 grossistes et 700 acheteurs, mais aussi 30 tonnes de fruits et légumes échangés par ans et 75% de produits français. Etalé sur 27 hectares, le Min ne cesse de se moderniser depuis sa création en 1965 : nouvelle déchetterie pour un meilleur tri des déchets en faveur de l'environnement, refonte des outils numériques, etc. Le marché souhaite mêler terroir et modernité pour favoriser son attractivité.

Les projets à venir

Plusieurs projets devraient voir le jour d'ici quelques mois tels que l'installation de distributeurs de pizzas, de distributeurs de fruits et légumes, ainsi que de bornes de recharge électrique. Le marché va également bénéficier de travaux au niveau de ses bureaux administratifs, et également sur le parking des visiteurs qui devrait accueillir des ombrières équipées de panneaux solaires. Si le Min de Cavaillon est déjà l'un des sites qui produisent le plus d'énergie grâce aux panneaux, l'objectif serait de produire 5 millions de kilowattheure d'ici 2030. Un objectif en bonne voie puisque la production augmente d'année en année avec un record battu en 2022.

> « L'attractivité passe par les investissements des entreprises du Min. »
>
> *Benoît Mathieu*

Le Min procède également à des travaux au niveau de son entrée, afin d'offrir une meilleure sécurisation du site, mais aussi de meilleures conditions de travail, notamment pour les agents de sécurité la nuit. Ainsi, le marché investit pour un meilleur accueil de ses employés, du public, mais aussi des entreprises. « Quand on discute et travaille ensemble, ça fonctionne », a ajouté le président du Min. Le marché, qui permet plus de 1000 emplois direct sur le site et plus de 3000 emplois indirects, prévoit donc d'investir davantage dans des outils de productions adaptés afin d'accueillir de nouvelles entreprises et améliorer la production de celles déjà présentes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Davantage d'événements professionnels et tout public

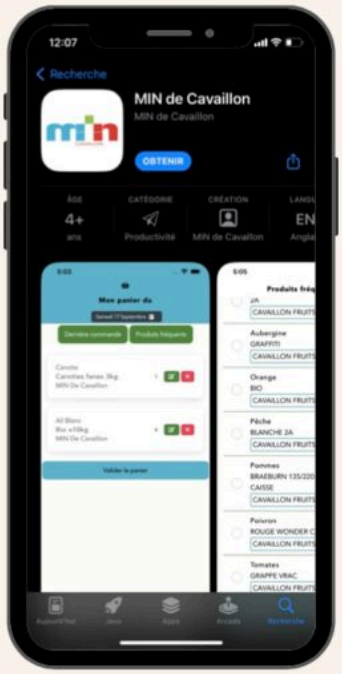
Comme pour les années précédentes, le Marché d'intérêt national de Cavaillon va s'aligner au département de Vaucluse qui élabore un véritable accompagnement de la production de la filière agricole à travers divers événements. Le Min accueille notamment la célèbre Foire de Cavaillon, les Journées nationales de l'agriculture, ou encore les Journées nationales du don agricole, et bien d'autres événements.

Pour la 2ème année consécutive, le Min de Cavaillon ouvrira ses portes aux particuliers au lancement de la saison du melon. De nouveaux salons verront également le jour en 2023. « Le Min est une pépite de l'économie locale, s'est enthousiasmé Gérard Daudet, maire de la ville. Hormis le parc des expositions, c'est un lieu unique en Vaucluse pour accueillir des événements comme des salons. » Le Min de Cavaillon est donc engagé vers un chemin vertueux, et il compte poursuivre cet effort en continuant de travailler avec les autres marchés d'intérêt national de France.

Le Min de Cavaillon se met au digital

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Le Marché d'intérêt national (Min) de Cavaillon est une des principales plateformes agro-alimentaires du Sud-Est. Voyant que les acheteurs se tournent de plus en plus vers internet pour s'approvisionner, le Min a décidé de se doter d'une application pour faciliter les transactions des grossistes et des producteurs du marché.

Disponible sur Android et IOS, cette application nommée 'Min de Cavaillon' permet aux producteurs d'y saisir leur catalogue de produits. Comme sur n'importe quel site de vente, les acheteurs n'ont qu'à se créer un compte en ligne et mettre dans leur panier les produits disponibles qu'ils souhaitent. Ils peuvent ensuite définir les quantités et la date, puis c'est au vendeur de confirmer la commande en fonction de la disponibilité réelle des produits. Cette digitalisation représente une réelle révolution pour le Min et ses producteurs.

Cette nouveauté, dont le Min de Cavaillon est l'un des premiers à se doter, répond à une demande de plus en plus forte des acheteurs qui privilégient davantage les circuits courts ainsi qu'internet pour s'approvisionner. Dans une volonté de faire travailler d'autres entreprises locales, le Min a fait appel à l'entreprise experte du web et de l'e-commerce ARG Solutions pour commander cette application. Cette digitalisation se matérialise également dans la nouvelle identité visuelle du Min qui a choisi un logo composé de pixels, afin d'évoquer le numérique, et aux couleurs rappelant le terroir, la fraicheur et la passion.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Pour rappel, le Min de Cavaillon, ce sont 1000 producteurs et 250 grossistes et détaillants. La plateforme génère un chiffre d'affaires de plus de 170 millions d'euros et en fait l'une des principales plateformes agro-alimentaires du Sud-Est, qui attire des acheteurs de Nice à Genève et de Clermont-Ferrand à Perpignan.

V.A.

Cavaillon : rencontre autour du bio au Min



Ce mardi 29 mars, le Marché d'intérêt national (Min) de Cavaillon accueillera les acteurs de l'agriculture biologique, les professionnels et les élus. Au programme : prises de parole et échanges autour de l'avenir du bio à la halle des producteurs, qui permet déjà la vente de produits locaux et de saison.

L'objectif de cette rencontre est pour chacun de partager ses ambitions et ses perspectives sur le développement du bio pour la période de 2022 à 2025 au Min de Cavaillon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Pour plus d'informations, contactez le Min au 04 90 78 75 00 ou par mail à l'adresse contact@min-cavaillon.com

Mardi 29 mars. 7h. Halle des producteurs. 210 Route d'Avignon. Cavaillon.

V.A.

(Vidéos) : Des vœux en veux-tu en voilà



Alors qu'il ne reste plus que quelques jours pour présenter ses vœux, cette année a été marquée, crise sanitaire oblige, par une multiplication des vidéos des élus du Vaucluse pour célébrer 2022. Nous vous proposons une séance de rattrapage de ces 'e-cérémonies' en vous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

présentant celles dont nous avons été tenus informés.

Des vœux qui, cette année, ont débuté dès le 31 décembre avec Pierre Gonzalvez, maire de l'Isle-sur-la-Sorgue.

Dans la foulée, le 1er janvier, ont suivi ceux de Thierry Lagneau, maire de Sorgues et premier vice-président du Conseil départemental de Vaucluse.

https://www.youtube.com/watch?v=ZbkyeUr2BZ4

Jean-François Périlhou, prendra la suite le 7 janvier, en s'adressant à ses administrés en tant que maire de Vaison-la-Romaine.

Le 11 janvier, Dominique Santoni, nouvelle présidente du Conseil départemental de Vaucluse depuis l'été dernier, publiait à son tour une vidéo pour célébrer cette nouvelle année.

https://www.youtube.com/watch?v=DqgN3E8eVik

Après, le 12 janvier, Christian Gros, maire de Monteux, est intervenu lors d'une interview filmée de près de 24 minutes. Egalement président de la communauté de communes des Sorgues du Comtat, ce dernier renouvellera l'exercice des vœux au nom de l'intercommunalité le 17 janvier.

https://www.youtube.com/watch?v=b-7vXeBMAHA

Toujours le 12, la Cove a lancé la diffusion d'un clip de 1mn55 où Jacqueline Bouyac souhaite une très belle année à venir sans apparaître dans la vidéo.

https://www.youtube.com/watch?v=GE2hMLYaUxQ

Le député de la 3e circonscription, Adrien Morenas, présentait également ses vœux face caméra.

Le sénateur Alain Milon s'est exprimé sur les enjeux qui nous attendent à travers une vidéo publiée sur Facebook.

Le 14 janvier dernier c'est ensuite Anthony Zilio, maire de Bollène, qui s'est prêté à l'exercice dans une vidéo de 3mn07.

Vœux en cascade pour Avignon

En attendant les vœux au monde économique, axés cette année sur la thématique du commerce, Cécile Helle, maire d'Avignon, a fait le tour des quartiers pour proposer des vœux à la carte.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Vœux au quartier Ouest aux côtés de Frédérique Corcoral, adjointe au maire.

https://youtu.be/ho-K0Ij04v0

Vœux aux populations du quartier Nord Rocade en compagnie de Julien De Benito, adjoint au maire.
Vœux aux habitants du quartier Nord avec Kader Belhadj, adjoint au maire.
Vœux au quartier Sud-Rocade avec Isabelle Labrot, adjointe au maire déléguée au quartier Sud Rocade et au projet de NPNRU.
Vœux aux habitants du quartier de Saint-Chamand avec Amy Mazari-Allel, adjointe au maire.
Vœux concernant le quartier des îles Barthelasse et Piot en compagnie de Jean-Marc Bluy, adjoint au maire délégué au quartier Centre-Ville et aux îles Barthelasse et Piot ainsi qu'à l'habitat/logement.
Vœux destinés au centre-ville de la cité des papes en présence Jean-Marc Bluy adjoint au maire.
Vœux pour le quartier de Montfavet en compagnie de Laure Minssen, adjointe au maire.
Vœux au quartier Est avec Martine Clavel, adjointe au maire déléguée au quartier Est et aux enjeux de santé publique.

A cela s'ajoute les vœux à l'attention des acteurs sportifs de la Ville avec Zinèbe Haddaoui, adjointe au maire Déléguée à la ville fraternelle (vivre ensemble : jeune, famille, seniors, intergénérationnel), active et sportive.

https://www.youtube.com/watch?v=-GhJs0gnjjs

2022 avec les décideurs du territoire
Faute de possibilité de se réunir en présentiel en raison des contraintes sanitaires, les décideurs et autres acteurs économiques du département ont aussi privilégié ce mode de communication pour présenter leurs vœux 2022.

C'est notamment le cas avec Grand delta habitat et Axedia, dont le président, Michel Gontard, ainsi que le directeur général, Xavier Sordelet, ont évoqué le bilan de l'année écoulée et les perspectives 2022 de la plus grande coopérative HLM de France.

Même canal de communication pour les vœux de Benoît Mathieu, président du Min de Cavaillon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



L.G.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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

Ecrit par le 15 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 15 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 15 novembre 2026



On en salive… Crédit photo: Lökki kombucha

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 15 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 15 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. »

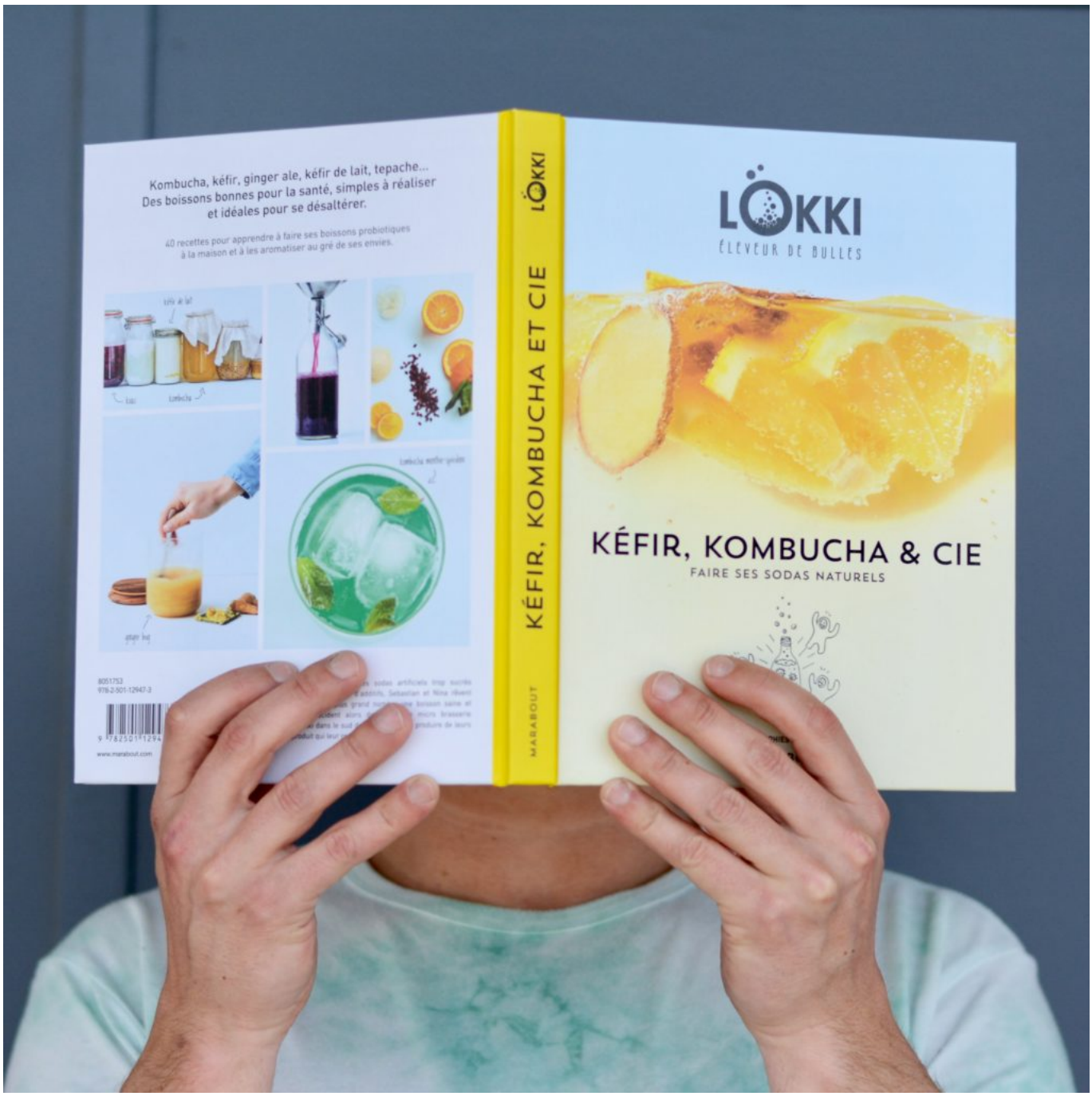
A la création, seulement 5 brasseries peuplaient la France, l'hexagone connait maintenant une cinquantaine de microbrasseries. Contrairement aux pratiques courantes de l'agro-alimentaire, aucun brevet, ni secret sur le kombucha. « Nous considérons plutôt qu'il s'agit d'un procédé de fermentation qui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



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 15 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 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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.

Emmanuel Macron déguste le Melon de Cavaillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Le Président de la République Emmanuel Macron et le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie ont pu goûter et apprécier le Melon de Cavaillon à l'occasion de la grande fête agricole Les terres de Jim. Ce rendez-vous du terroir s'est tenu du 10 au 12 septembre à Corbières.

Jim a posé ses valises en Paca pour une 7ème édition. Objectif ? Découvrir les richesses de l'agriculture et des activités des Alpes de Haute-Provence et de la région. Avec 46 000 visiteurs sur les trois jours de festivités, l'événement a été une nouvelle fois au rendez-vous. L'occasion de présenter au Président la filière et l'ancrage du Melon de Cavaillon sur son territoire. « Merci à notre partenaire la Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur de nous avoir accueilli sur son stand pour cet événement ! Nous avons rappelé au Président de la République l'importance de la démarche IGP (Ndlr: Indication géographique protégée) pour notre beau et bon melon de Cavaillon », se réjouit Antoine Peugeot qui contrôle la qualité de ce trésor orange.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

A quand l'IGP ?

Le Melon de Cavaillon regroupe les producteurs au sein du Syndicat des Maîtres melonniers de Cavaillon afin de respecter un cahier des charges commun et garantir une filière d'excellence. Ainsi fédérés, les acteurs précisent les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio. Le syndicat poursuit sa longue quête pour l'obtention du label IGP au MIN de Cavaillon. Un label très officiel attribué aux produits, bruts ou transformés, issus de l'agriculture est synonyme de protection. Impossible avec cet IGP de faire du melon de Cavaillon hors de la zone labellisée. Une garantie de qualité aussi pour le consommateur. Le dossier a été présenté à la commission d'enquête de l'Institut national de l'origine et de la qualité.



Le ministre de l'agriculture était présent. Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon