Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Papilles et Provence : du sirop 100 % naturel



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'entreprenariat, elle a acquis une expérience industrielle durant 12 ans dans différentes entreprises.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

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.

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. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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 pressoir. 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 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