

Ecrit par le 3 avril 2025

## Kookabarra lance son premier jus de tomate



**Après un an de recherche et développement pour obtenir la texture parfaite et le goût authentique de la tomate provençale, l'entreprise [Kookabarra](#), basée à Cavailon, vient de sortir son tout premier jus de tomate.**

L'entreprise cavaillonnaise Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais, continue d'innover et d'élargir son catalogue de produits. Seulement quelques mois après avoir lancé une toute nouvelle gamme de nectars frais, l'entreprise a présenté sa nouveauté en février : le jus de tomate. Ce produit a demandé un

Ecrit par le 3 avril 2025

an de recherche et développement afin d'obtenir la texture parfaite et le goût délicat de la tomate provençale.

Kookabarra met un point d'honneur à sourcer ses produits au plus proche, et ce jus de tomate ne déroge pas à la règle. L'entreprise a choisi des tomates issues de différentes variétés (cœur de bœuf et noire de Crimée) mais toujours cultivées en Provence. Un litre de ce jus requiert environ 10 tomates et promet « un voyage dans les potagers les plus ensoleillés de France. »

À l'occasion du lancement de nouveau jus, Kookabarra s'est associé au groupe [McCormick](#), implanté en Vaucluse, au travers des marques Ducros et Cholula avec lesquelles a été créé un coffret en édition limitée, qui a notamment fait sensation à la Saint-Valentin. Ce dernier était composée d'une petite bouteille de jus de tomate, ainsi que du gingembre signé Ducros et de deux sauces plus ou moins pimentées Cholula.

Ecrit par le 3 avril 2025



©Kookabarra

**Pour en apprendre davantage sur Kookabarra :**

[Avec Kookabarra, vos jus sont vaclusiens](#)

## Comment McCormick-Ducros se décarcasse pour l'économie vaucloisienne



Grâce à ses marques [Ducros](#) et [Vahiné](#), le groupe américain McCormick implanté à Avignon, Carpentras et Monteux, constitue l'une des principales locomotives du secteur agro-alimentaire en Vaucluse.

Après avoir racheté l'entreprise créée en 1963 par Gilbert Ducros à Buis-les-Baronnies en Drôme provençale, le groupe américain basé depuis 1889 à Baltimore a investi dans un nouveau siège McCormick France à Avignon-Agroparc et rénové les deux sites de Monteux (où sont fabriqués notamment ses moulins à poivre) et Carpentras où, au milieu de 8 hectares, est installée sa haute tour de broyage. Un équipement high-tech de tri, de désinfection, de désinsectisation, de calibrage, d'élimination de brindilles, pierres et insectes, de stérilisation à la vapeur d'eau, d'ensachage et de lyophilisation qui



Ecrit par le 3 avril 2025

traite des tonnes d'herbes et aromates arrivés par bateau à Marseille pour la fabrication, le conditionnement et la livraison de ses épices Ducros et d'amandes, écorces de cannelle, noisettes et noix de coco pour les aides aux desserts Vahiné.

[Arnaud Ronssin](#), directeur général du leader européen [McCormick](#) depuis 2022 à Avignon, résume la situation récente : « 2020-2021 ont été de belles années pour nous. Avec le Covid, le confinement, les restaurants fermés, les consommateurs assignés à résidence ont eu le temps de cuisiner des petits plats, de se mettre à la pâtisserie, du coup les ventes de nos produits ont bondi. Mais en 2022, on a connu des problèmes de livraisons face à la demande, le marché s'est rétracté. Avec l'invasion de l'Ukraine et l'inflation, le coût des matières premières a grimpé et on a subi une baisse de -30% de la production. Quand je suis arrivé aux commandes, j'ai dû adapter les tarifs et réduire les coûts notamment par la robotisation pour recréer la croissance. »



### 600 salariés sur les 3 sites vauclusiens

Et il y est arrivé : « Les volumes ont été redressés (+5,5%), nous avons vendu 10 millions d'unités (flacons, packs, sachets), nous sommes passés d'un chiffre d'affaires de 370M€ en 2022 à 404M€ en 2023. Les effectifs restent stables, ils tournent autour de 600 salariés sur les 3 sites vauclusiens et un millier d'emplois en France entre les magasins et les commerciaux qui quadrillent l'hexagone pour vendre « nos Herbes de Provence - Label Rouge-, notre piment, curcuma, paprika, curry, ras el-hanout. »

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025

« Notre département R&D va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. »

*Arnaud Ronssin, directeur général France de McCormick*

### Augmentation du budget R&D

Arnaud Ronssin poursuit : « Notre premier levier, c'est la croissance et elle est boostée par l'innovation. Notre département R&D (Recherche et développement) va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. Nous avons déjà lancé la sauce piquante Cholula et nous allons proposer des moulins de 18 cm pour poivre mais aussi Sel de Camargue, d'Himalaya et de Guérande. On innove avec un kit Fajita et ses saveurs typiques mexicaines. Côté Vahiné, des ferments lactiques pour yaourts-maison, nature, citron et vanille, des brisures de chocolats pour cookies et des sachets '3 en 1' pour muffins, crêpes et gaufres. »

### Encore 1 200 points de vente à conquérir

Le DG de McCormick France continue : « Notre deuxième levier est de vendre davantage. Il y a 1 200 magasins qui n'ont pas encore de Ducros et de Vahiné en rayons. Donc, nous devons convaincre les consommateurs de nous choisir en nous adossant par exemple à l'enseigne 'Grand Frais'. Troisième axe de notre force de frappe, la croissance. Et on revient à nos fondamentaux, aux slogans qui ont marqué, qui sont notre ADN, 'Ducros, c'est pour vous qu'il se décarcasse' et 'Vahiné, c'est gonflé' avec des campagnes de pub. Notre souci en ce moment, c'est l'explosion du prix du chocolat qui a été multiplié par deux, or on ne peut pas répercuter une telle hausse sur nos produits. Nous allons faire le dos rond pour préserver nos équilibres. »





Ecrit par le 3 avril 2025

## 10 000 échantillons analysés chaque année à Carpentras

Les atouts de McCormick sont nombreux. Une qualité des produits (grains, racines, feuilles), de leur origine, de leur traçabilité, quel que soit le pays où on les achète, avec des contrats signés avec les producteurs en Asie, en Amérique du Sud ou en Afrique qui leur assurent des débouchés réguliers. Un laboratoire organoleptique, installé à Carpentras, qui analyse 10 000 échantillons par an et garantit la sécurité alimentaire. 40% des poivres et aromates sont exportés, 15% des aides à la pâtisserie.

« Les préparateurs de livraisons, des services de logistiques sont hyper-rapides, ils sont une force majeure de vente pour McCormick » insiste le patron, qui salue le travail de ses équipes à tous les niveaux de production.

Recettes exotiques, thaï, indienne, marocaine, orientale, créole, chinoise, pour BBQ, aides à la pâtisserie avec fruits secs, vermicelles, caramel, crème de coco, nappages, tout est fait pour apporter un supplément de saveurs et provoquer une 'explosion' de goûts.



Crédit : DR/Ducros

## Quelle compétitivité pour les sites français ?

Mais Arnaud Ronssin, qui fait partie d'un groupe implanté dans le monde entier, s'inquiète du coût horaire de la main d'œuvre en France : 42€ avec toutes les charges sociales, alors qu'il n'est que de 13€ en Pologne et 7€ en Bulgarie, donc au sein de la même Communauté Européenne. Et il passe en revue le montant de la dette qui a explosé depuis les années 1980. Quant aux taux de prélèvements, « Ils sont passés de 782 milliards d'euros en 2018 à 928Md€ en 2024, alors que les services publics s'effiloquent et que les tensions sociales s'exacerbent ». A priori, cela ne favorise pas la consommation et la croissance. Mais malgré tout, McCormick France réussit le tour de force d'avoir un chiffre d'affaires qui progresse d'année en année, 353M€ en 2019, 389M€ en 2021. Et le résultat net s'affiche à 14,8M€ en 2023.

[McCormick a accueilli une cinquantaine d'enfants pour les goûters du cœur Vahiné](#)



Ecrit par le 3 avril 2025

## Conserverie Guintrand : la plus vieille conserverie de Carpentras



**La conserverie Guintrand** a commencé son activité en 1898 à Caromb. Sur Carpentras depuis 1910, elle a perpétué son savoir-faire dans la conserve de fruits et de légumes. Elle a reçu un prix à l'Élysée en 2023. L'entreprise qui est classée EPV, a une démarche RSE depuis toujours.

L'histoire commence en 1898. Paul Guintrand lance sa conserverie sur le village de Caromb. Il transforme des abricots et des tomates que les agriculteurs situés à proximité lui livrent. En 1910, la

Ecrit par le 3 avril 2025

société Guintrand déménage sur Carpentras, près du cimetière. Pierre prend la succession de l'affaire et la développe. La voie ferrée et un fournisseur de boîtes de conserve vides sont des atouts pour l'entreprise.

### Une usine en pleine ville

Yves Reynier, le gendre de Pierre Guintrand reprend l'affaire en 1961. À l'époque Carpentras est surnommée la ville aux 40 clochers, symbolisé par les cheminées des 40 conserveries qui existaient à l'époque. Il n'en reste aujourd'hui plus qu'une.

### Cinq générations

Yves Reynier reste dans l'entreprise jusqu'à son décès en 2020. Ses enfants sont dans l'entreprise. Cécile, sa fille, est devenue la Présidente de l'entreprise. La cinquième génération a aujourd'hui intégré l'entreprise avec Jean-Christophe, 26 ans, son fils. Ce dernier a une solide formation dans les métiers de la conserve avec un BTS en conserveries passé au CTCPA d'Avignon. L'avenir de l'entreprise sera ainsi perpétué par ce jeune homme qui travaille à ce jour au niveau de la production et de la technique. [Loïc Lagarde](#) a rejoint l'entreprise en tant que directeur commercial France et export en janvier 2024.



Loïc Lagarde est le nouveau directeur commercial.

### Approvisionnement 100% local

La gamme de produits mis en conserves ou en bocaux concerne les légumes et les fruits comme les poires. En cuisinés, en sauces ou en sirop. « Elle a bien évolué depuis 50 ans. Nous faisons ainsi des



Ecrit par le 3 avril 2025

asperges, des bigarreaux ou encore des abricots. Aujourd'hui, nous travaillons la tomate en coulis notamment, le cardon de Lyon. La nouveauté récente est le lancement de la gamme cuisinée petit épeautre avec trois déclinaisons (tomates de Provence, pistou, à l'olive noire de Nyons) » explique Loïc Lagarde.

La société Guintrand a obtenu en avril 2024 un prix du Conseil régional Paca, '[100 % Valeurs du Sud](#)' avec le produit épeautre tomate. Pour assurer toute cette gamme de produits en conserve ou en bocal en verre, la société Guintrand assure ses approvisionnements à 100 % aux alentours de Carpentras, en Provence, dans les Alpes et dans la Vallée du Rhône. A titre d'exemple, les tomates viennent du Nord Vaucluse à 100%.

« Se fournir matières premières devient de plus en plus compliqué, avec des producteurs de moins en moins nombreux qui subissent la hausse des coûts de l'énergie et l'inflation en général », précise Loïc Lagarde.

### [Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Elysée](#)

#### **Une clientèle de grossistes**

La clientèle est composée de grossistes à 65%, d'industriels de l'agro-alimentaire à 30% et d'épicerie fines à 5 %. Les grossistes travaillent avec les boulangeries- pâtisserie grâce aux produits à base de fruits de Guintrand. « Nous avons ainsi un très bon courant d'affaires avec un grossiste en Belgique qui fournit une chaîne de boulangerie-pâtisserie. Nous ne travaillons pas avec les GM S, sauf avec quelques supermarchés et hypermarchés locaux. Nous avons d'ailleurs obtenu le Grand prix de l'Export de la Chambre des métiers en 2022 pour cette activité hors de France. »

#### **Guintrand en chiffres**

- Chiffre d'affaire : 1,45M€ 2024
- Salariés : 10 CDI et 20 saisonniers

#### **EPV et RSE**

Pour prouver à sa clientèle son savoir-faire et son histoire, la société est depuis 2020 en statut EPV, Entreprise du patrimoine vivant. « Ce label dure cinq ans. Nous avons repassé l'audit en 2024. Nous aurons la réponse cet été », poursuit Loïc Lagarde. « Nous avons aussi le statut RSE. Cela nous semblait évident car c'est vraiment dans les gènes de l'entreprise. Depuis sa création, en 1898, la société pratique de la responsabilité sociétale, avec des produits locaux et une fabrication très artisanale. »



Ecrit par le 3 avril 2025



Le nouveau lieu de stockage a permis meilleure organisation pour l'entreprise.

### **De nouveaux locaux en 2021**

Pour continuer son développement, Yves Reynier a pu faire l'acquisition d'un terrain situé juste à côté du site actuel de l'usine. Cela a permis l'extension de la surface actuelle, autour de 700 m<sup>2</sup> de stockage. Le local a été fini 2021 et cela a permis un meilleur confort de travail à la fabrication et au stockage.

### **Réception à l'Élysée en 2023**

Pour mettre en avant le savoir-faire français, le gouvernement français a décidé de lancer un prix pour les entreprises allant dans ce sens. [La société Guintrand a ainsi été reçue à l'Élysée en juin 2023](#) pour son nouveau produit, le petit épeautre au pistou. « Cela été une fierté pour nous et c'est dans l'ADN de l'entreprise qui tourne autour du savoir-faire avec des produits locaux » se félicite Cécile Reina, la présidente de l'entreprise.

Ecrit par le 3 avril 2025

## Kookabarra lance sa gamme de nectars frais



L'entreprise cavaillonnaise **Kookabarra**, fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit son catalogue de produits avec une toute nouvelle gamme de nectars frais appelée « NEKTAR. »

Après les jus de fruits frais, les purées BRUT, et les soupes froides, l'entreprise vaclusienne Kookabarra lance la gamme NEKTAR, composée de nectars frais. Des produits plus gourmands et sucrés, qui seront satisfaire les attentes des mixologues et barmen.

Pour le moment, Kookabarra propose quatre goûts différents : pêche, poire, abricot et fraise IGP. Les fruits ont été sourcés dans un rayon de 100 kilomètres autour de la fabrique cavaillonnaise. La poire provient du domaine Épicurien à Saint-Andiol. La pêche et l'abricot sont, quant à eux, cultivés à Saint-Jean-de-Muzols en Ardèche. La fraise, elle, provient bien évidemment de Carpentras.



Ecrit par le 3 avril 2025



© Kookabarra

Pour élaborer cette gamme, l'entreprise vaclusienne a fait appel au bartender [Antony Bertin](#). « Cette collection de nectar ouvre un champ infini de possibilités pour nos cocktails, explique-t-il. Le goût du fruit reste intact tout en permettant le mariage avec des spiritueux ou des sirops plus complexes. »

Le procédé de conservation HPP, qui rend les produits de Kookabarra frais jusqu'à 150 jours après leur conception, permet à la collection NEKTAR de devenir la première gamme de nectar frais, sur un secteur monopolisé par les nectars pasteurisés.

[Avec Kookabarra, vos jus sont vaclusiens](#)



Écrit par le 3 avril 2025

# Le Pontet : Liebig élue marque préférée des Français



[Liebig](#) vient d'être désignée\* marque préférée des Français dans la catégorie 'marques de soupes'. Elle s'est hissée sur la 1<sup>re</sup> place du podium devant l'ensemble des marques de soupes vendues en GMS (rayons frais et ambiant), devant Knorr (n°2) et Royco (n°3). Liebig obtient notamment la première place dans les domaines du goût, de la confiance, de l'innovation et de la qualité.

## En Vaucluse depuis 1962

Aujourd'hui leader du marché des soupes liquides au rayon ambiant avec 51,4% de parts de marché en valeur (+2,8 points par rapport à l'année dernière dans un marché évalué à 308M€), la marque reprise à Continental foods par le groupe espagnol GB Foods en 2019, produit ses soupes dans son usine du Pontet.

Le site vaclusien emploie actuellement 200 personnes. Il a vu le jour en 1962. L'usine a d'abord été spécialisée dans les soupes en conserve puis, en 1986, elle a été la première à produire des soupes en briques.

Ecrit par le 3 avril 2025



Des recettes élaborées par des chefs cuisiniers, directement produites ensuite sur site. Après la cuisson des légumes, les soupes sont chauffées à très haute température en quelques minutes pour permettre leur stérilisation, avant d'être mises en briques dans un environnement stérile. Cela permet d'éviter ainsi l'ajout de conservateur. Il s'agit d'une des plus importantes unités de production de soupe aseptique au monde.

« Liebig est aujourd'hui le leader de sa catégorie et continue de se développer, constate [Charlotte Bizard](#), chef de produits chez Liebig. Obtenir la distinction 'Marque Préférée des Français' est un honneur, et indique la préférence des consommateurs. Cela vient couronner tout le travail fait par nos équipes depuis plusieurs années sur le goût et la naturalité de nos recettes. »



Ecrit par le 3 avril 2025



L'usine du Pontet est l'une des plus importantes unités de production de soupe aseptique au monde.  
Crédit : Liebig/DR

« Les consommateurs veulent acheter des soupes qu'ils ne pourraient pas faire eux-mêmes. »

*[Charlotte Bizard](#), chef de produits chez Liebig*

« En tant que leader de la catégorie, nous avons un rôle à jouer sur la transformation de cette catégorie », poursuit Charlotte Bizard. Dans cette logique, Liebig a ainsi entamé il y a 6 ans un gros chantier de rénovation de ses recettes, qui sont désormais cuisinées avec 100% d'ingrédients naturels, sans aucun ajout d'additifs.

Au fil des années, la marque vauclusienne a développé une gamme de plus de 60 recettes : Les Classiques, Les Bio, Les Familiales, Les Terroirs, Les Gourmandes ...

« Les consommateurs veulent acheter des soupes qu'ils ne pourraient pas faire eux-mêmes, constate la chef de produit. C'est pourquoi Liebig a développé la gamme Les Exotiques avec des recettes comme 'Voyage en Thaïlande', 'Voyage en Inde', 'Voyage en Chine'... Des soupes aussi savoureuses qu'originales, qui connaissent un fort succès auprès des consommateurs. »

### **46 000 tonnes de soupe**

L'an dernier en volume, la marque qui est née en Allemagne en 1865 avant de s'implanter en France en



Ecrit par le 3 avril 2025

1919 puis dans le Vaucluse il y a 62 ans, a vendu 46 000 tonnes de soupe, sur un marché total de 100 600 tonnes qui se concentre sur l'hiver.

L'usine du Pontet affiche une capacité de production de l'ordre de 100 000 tonnes de soupe par an (60 000 tonnes de soupes liquide et l'équivalent de 40 000 tonnes de soupe déshydratée sous la marque Royco). Le site dispose également d'un centre de recherche et de développement international implanté depuis 2007. Depuis 2018, l'usine est également reliée au réseau vapeur de l'incinérateur de Vedène. De quoi réduire ses émissions de CO2 de l'ordre de 75%.



Le site de production du Pontet est implanté en Vaucluse depuis 1962.; il emploie 200 personnes.  
Crédit : Liebig/DR

Laurent Garcia

*\*Etude réalisée du 18 au 19 septembre 2024, sur le panel d'OpinionWay, auprès d'un échantillon représentatif de 1061 personnes de la population française de 18 ans et plus.*

Ecrit par le 3 avril 2025

## Rachat de Go Nuts : Un Air d'ici crée une véritable filière de 'la graine à l'assiette'



La société vaclusienne '[Un Air d'ici - Juste bio](#)' vient de profiter de la tenue du [salon Natexpo](#) pour annoncer l'acquisition de la PME 'Go Nuts' située à Genas juste à côté de Lyon. Spécialiste des pâtes à tartiner, beurres et purées d'oléagineux 100% Bio, l'entreprise a été fondée en 2016 par Raissa Caussanel, pâtissière, et son mari [Marc Caussanel](#). Depuis, la société d'une dizaine de collaborateurs aujourd'hui a connu une trajectoire exponentielle sur son marché notamment grâce à son produit phare, le beurre de cacahuète. En s'adossant à 'Un Air d'ici', leader Français des fruits secs et graines bio en vrac, 'Go Nuts' souhaite notamment se renforcer sur son cœur de métier en magasins spécialisés bio.

« Go Nuts et Juste bio resteront des marques à taille humaine. »



Ecrit par le 3 avril 2025

[Franck Bonfils](#), fondateur et président d'Un Air d'Ici

« Allier nos forces, conserver l'identité et l'indépendance de chacun tout en mutualisant les engagements vertueux, c'est tout le sens de ce rachat, explique [Franck Bonfils](#), fondateur et président d'Un Air d'Ici aujourd'hui installé à Carpentras depuis 2006 après avoir vu le jour à Gigondas en 2000. Go Nuts et Juste bio resteront des marques à taille humaine, actives sur leurs réseaux de distribution respectifs, mais cultiveront leurs valeurs et leur ADN communs : proposer une alimentation plus saine, plus gourmande, et plus respectueuse de l'environnement. »



Crédit : Go Nuts/DR/Un Air d'Ici

### Devenir une marque référente du réseau bio

« Nous sommes particulièrement heureux de cette nouvelle étape dans le développement de Go Nuts, complètent Raissa et Marc Caussanel. Le choix du rapprochement avec Un Air d'Ici fait sens pour nous car nous partageons un ADN commun autour de 3 piliers qui sont : développer des produits d'excellence, avec des équipes engagées et en adéquation avec les enjeux environnementaux. Enfin, Un Air d'Ici et Go Nuts partagent une vision commune de l'alimentation à la fois saine et gourmande. Avec l'appui d'Un Air d'Ici, Go Nuts a les moyens de poursuivre sa croissance pour les années à venir et de devenir une marque référente du réseau Bio. »

« Nous partageons un ADN commun. »

*Raissa Caussanel, pâtissière, et son mari [Marc Caussanel](#), fondateurs de Go Nuts*



Ecrit par le 3 avril 2025

### Mutualisation des ressources

Pour cela, Go Nuts ambitionne ainsi grâce à ce soutien de devenir la marque préférée des consommateurs de beurres et purées d'oléagineux en magasins spécialisés bio et compte accélérer sa croissance et ses investissements tout en bénéficiant de fortes synergies avec le groupe vauclusien qui comprend désormais 135 collaborateurs pour un chiffre d'affaires de plus de 75M€ (plus de 120 collaborateurs et 71M€ de CA pour Un Air d'Ici en 2023).

Pour les deux entreprises « ce rapprochement permet de créer une véritable filière 'de la graine à l'assiette' autour des fruits secs en intégrant toutes les étapes de transformation et de distribution en France. Il permet également de renforcer l'expertise du groupe sur son cœur de métier le fruit sec, en garantissant une traçabilité et une qualité irréprochables. »

« L'ambition est claire : continuer sur le chemin de la croissance, grâce à la mutualisation des expertises et savoir-faire entre les marques d'Un Air d'Ici, tout en laissant une grande autonomie de fonctionnement à chacune d'elle » complète Franck Bonfils dont la société transforme chaque année plus de 5000T de fruits secs et graines bio dans [la 1<sup>re</sup> usine agro-alimentaire zéro plastique d'Europe](#) mise en service fin 2020 et inaugurée début 2021. Une production expédiée ensuite dans plus de 5000 points de vente avec des engagements forts autour de la réduction du gaspillage alimentaire et des emballages polluants.

['Juste bio' lance la 1re usine agro-alimentaire zéro plastique d'Europe](#)

---

## Kookabarra ajoute les fruits à noyaux à son catalogue

Ecrit par le 3 avril 2025



**L'entreprise cavaillonnaise [Kookabarra](#), fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit sa gamme de jus et smoothies en se lançant dans les fruits à noyaux. Mangue, cerise, prune... Il y en a pour tous les goûts !**

Née en 2006, l'entreprise Kookabarra, implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais à base de fruits et légumes provenant d'exploitations majoritairement locales. Forte de plus de 30 références, l'entreprise vaclusienne élargit encore sa gamme de jus et smoothies avec les fruits à noyaux. Une nouveauté qui vient répondre à une demande croissante de la part des clients, notamment les professionnels.

Pour étoffer sa gamme, Kookabarra a dû faire l'acquisition de machines professionnelles de dénoyautage, ce qui représente un investissement de 25 000€. Ainsi, les clients pourront désormais s'approvisionner en jus et purées de pêches et abricots récoltés en Ardèche, de cerises récoltées à seulement 30 km de la fabrique, ou encore de mangues. Cette gamme est destinée aux professionnels du secteur CHR (Café-Hôtellerie-Restaurant), qui représente 97% de la clientèle de Kookabarra.

Parmi les nouvelles recettes, on trouve le smoothie 'Fruits du verger' composé de pommes, d'abricots et de pêches jaunes et blanches. De quoi faire le plein de vitamines. Les clients pourront également découvrir un jus de cerises 100% Provence et 100% gourmandise.

Ecrit par le 3 avril 2025

[Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens](#)

## Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens



**Kookabarra**, fabricant de jus de fruits frais, dévoile trois nouveautés de l'été. L'occasion pour l'entreprise, basée à Cavaillon, d'organiser une visite de ses locaux, mais aussi d'inviter un chef, **Pascal Ginoux**, à préparer quelques recettes avec les produits Kookabarra.



Ecrit par le 3 avril 2025

C'est lors d'une journée chaude et ensoleillée que [Jérémy Marcuccilli](#), président et fondateur de Kookabarra, a décidé d'organiser une visite de son entreprise. Née en 2006, l'entreprise, aujourd'hui implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais. Kookabarra prône des fruits et légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins de 30 km).

Après un accueil chaleureux, une citronnade pour se rafraîchir, direction l'usine où il fait seulement 4 degrés. C'est là où toute la magie opère pour créer des produits sains et qualitatifs grâce à la technologie High Pressure Proceeding (HPP) qui permet la préservation des jus sans aucun additif, mais avec une qualité gustative inégalable, comme pour les trois nouveautés que propose Kookabarra : les gaspachos concombre-menthe-citron et tomate-celeri-basilic, et le virgin mojito.

### **De l'exploitation à l'usine cavaillonnaise**

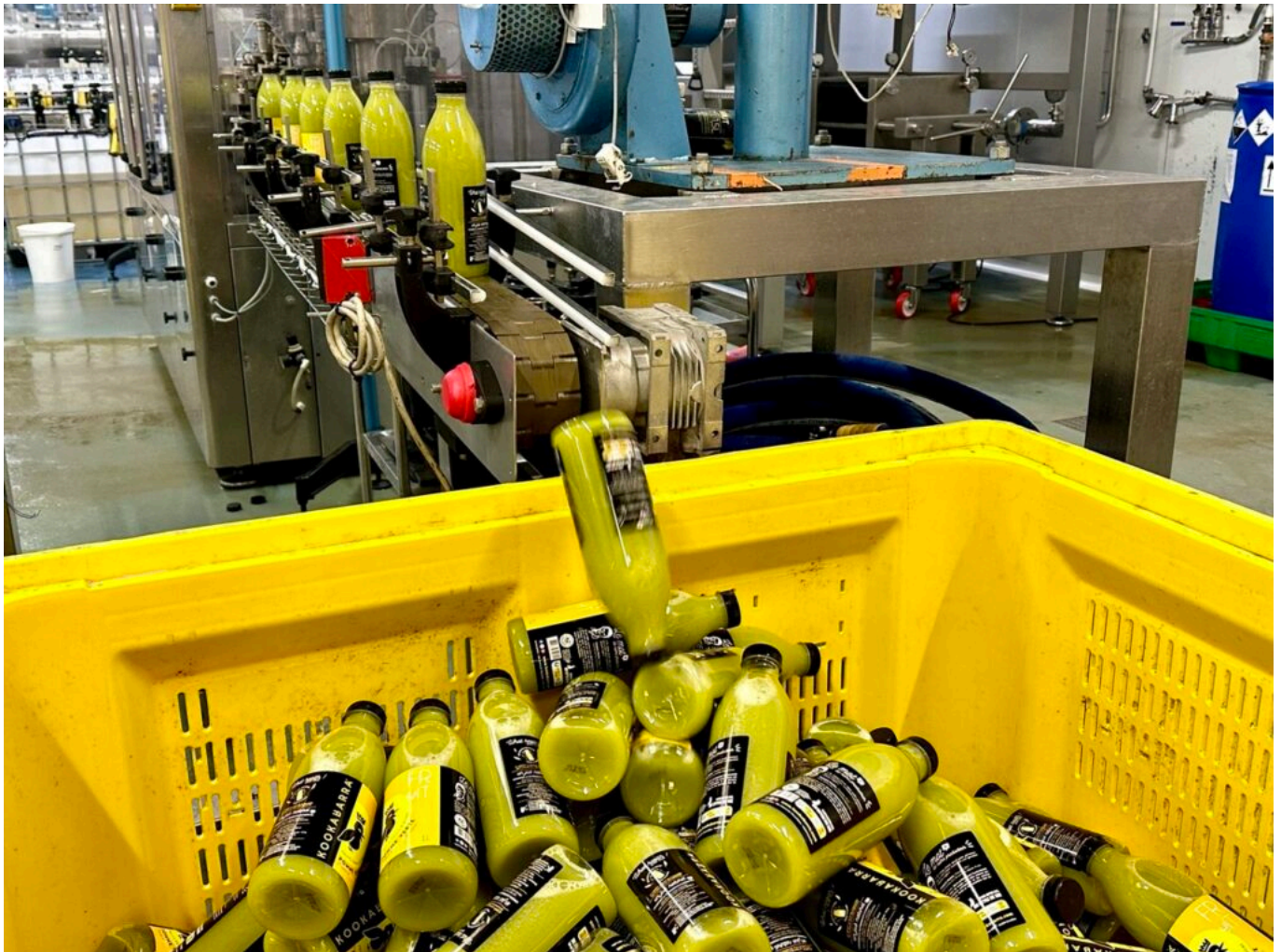
Chaque jour, l'usine Kookabarra réceptionne plusieurs centaines de kilos de fruits et légumes. Oranges, fraises, cerises, tomates, pommes, carottes, et bien d'autres. « Ces produits bruts ont un certain taux de sucre et d'acidité à respecter afin qu'on puisse les transformer en jus », explique Jérémy Marcuccilli. Une fois toutes les cases du cahier des charges cochées, les fruits et légumes sont prêts à passer à l'étape suivante.

« On porte une attention particulière sur la qualité et la quantité des matières premières. »

*Jérémy Marcuccilli*

Seuls les plus beaux produits sont conservés pour les jus, afin que le jus soit beau et bon. « Le client peut directement attester, par l'aspect visuel, de la qualité du jus », ajoute Jérémy. Le pilote de ligne se charge d'ôter les fruits et légumes abîmés, qui sont destinés à l'alimentation animale ou à la méthanisation à l'Isle-sur-la-Sorgue. Puis vient le pressage à froid. Il faut que le jus soit à 2 degrés pour qu'il puisse être embouteillé, et il doit rester entre 5 et 15 minutes dans la cuve, pas plus, pas moins !

Ecrit par le 3 avril 2025



La pomme verte était à l'honneur lors de la visite de l'usine ce jeudi 6 juin.

### La technologie High Pressure Proceeding

La particularité de Kookabarra réside dans l'utilisation de la technologie HPP. Alors que l'industrie traditionnelle se tourne plutôt vers les conservateurs, la chaleur, les ultraviolets, ou encore les radiations pour la conservation des jus, l'entreprise vauclusienne, elle, opte pour la pression hydrostatique de 6000 bars et une température très froide comprise entre 4 et 10 degrés.

Aussi appelée la « Pascalisation », cette technologie a été introduite en France pour la première fois par Kookabarra en 2020. Le procédé HPP permet de maintenir toutes les qualités gustatives, mais aussi nutritionnelles, des fruits et légumes. Ainsi, les jus peuvent se conserver jusqu'à 150 jours avant ouverture des bouteilles, qui sont 100% recyclables. Soucieuse de l'environnement, l'entreprise a opté pour cette technologie aussi car elle requiert un équipement qui ne consomme que de l'eau et de l'électricité, sans aucune émanation de gaz ou autre polluant. C'est ainsi que Kookabarra produit environ

Ecrit par le 3 avril 2025

30 000 bouteilles par jour.

### Des jus de fruits de saison ?

Kookabarra produit différents jus, qui requièrent des fruits et légumes qui se cultivent à différentes saisons. Pourtant, certains jus se consomment toute l'année, c'est le cas notamment du classique jus d'orange, un incontournable du petit-déjeuner. Et même si l'entreprise est capable de produire des jus avec des fruits et légumes qui ne sont plus de saison en les conservant sous forme de purée pendant 6 mois après leur récolte, Jérémie Marcuccilli souhaite changer la donne.

« Je milite sur le fait de faire des jus en fonction des saisons, donc pas de jus d'orange, même si c'est une institution, quand ce n'est pas la saison par exemple », explique-t-il. Malheureusement, c'est encore difficile pour les professionnels, notamment les hôteliers, d'abandonner le jus d'orange entre juin et janvier, lorsque ce n'est pas la saison du fruit. Il y a encore trop de demande de la part des clients qui en consomment au petit-déjeuner. C'est une problématique à laquelle Kookabarra va s'attaquer sur les prochaines années.



© Kookabarra

### Un choix minutieux des producteurs



Ecrit par le 3 avril 2025

Un autre aspect sur lequel l'entreprise cavaillonnaise ne lésine pas, c'est le choix des producteurs avec lesquels elle travaille. C'est pourquoi elle a fait le pari du local, avec la plupart d'entre eux se situant en Vaucluse. Les pommes viennent de Cavaillon, les carottes de Gordes, les raisins de Lagnes, la grenade de l'Isle-sur-la-Sorgue, tout comme les concombres, les épinards et les céleris, et bien d'autres.

Évidemment, certains fruits nécessitent d'aller chercher plus loin, comme l'orange en Espagne et en Égypte, ou bien la mangue et l'ananas en Côte d'Ivoire. Même dans ces cas-là, les producteurs sont choisis minutieusement car seuls de bons fruits feront de bons jus. Le choix se fait également par rapport à l'empreinte carbone, que Kookabarra essaye de réduire le plus possible.

### **Kookabarra suit les tendances**

Sur son site de plus de 4000 m<sup>2</sup>, Kookabarra n'a qu'un seul objectif : fournir aux clients un produit d'exception. Pour cela, l'entreprise doit se renouveler, mais aussi innover. Telle une grande maison de couture, elle doit suivre les tendances actuelles, surveiller de près celles du futur, mais aussi parfois être précurseuse de nouvelles tendances. C'est pourquoi les collaborateurs de Kookabarra travaillent avec un coup d'avance pour élaborer les prochaines collections.

En ce moment, la société cavaillonnaise élabore déjà sa collection 2025. Mais pour l'heure, elle vient de sortir une collection pour l'été 2024 avec trois nouveautés pour tous les goûts. Dans la gamme 'Gaspacho', qui a été lancée en été 2023, le concombre-menthe-citron et le tomate-céleri-basilic viennent s'ajouter au tomate-poivron-piment qui en a déjà convaincu plus d'un. Quant à la gamme 'Boisson du monde', qui comptait déjà la citronnade, la curcumade, le cranberry et la gingembre, elle accueille le rafraîchissant virgin mojito.

### **Des produits à boire, mais pas seulement**

Si ces produits peuvent être bus simplement au verre, ou encore être mélangés dans un cocktail, ils peuvent aussi être utilisés à des fins culinaires. À l'occasion de la sortie des trois nouveautés, le chef Pascal Ginoux est venu démontrer qu'il est possible d'utiliser les produits Kookabarra dans des recettes.

Au menu : cabillaud gravlax à la betterave, artichaut barigoule au jus de carotte, tarte amandine, framboise, et caramel de poire, et bien d'autres plats pour régaler les papilles. Le tout, réalisé avec les jus, gaspachos et purées de Kookabarra. L'entreprise propose même [quelques recettes à suivre sur son site internet](#). Il n'y a plus qu'à !

Ecrit par le 3 avril 2025





Ecrit par le 3 avril 2025



Quelques réalisations de Pascal Ginoux avec les produits Kookabarra. ©Vanessa Arnal

### Kookabarra en chiffres

- Création de la marque en **2003**
- Concept breveté en **2006**
- Après s'être implantée à Avignon, Kookabarra déménage à Cavaillon en **2019**
- Plus de **30** références
- **5** gammes : Fruit, Détox, Smoothie, Boisson du monde, Gaspacho
- Formats de **25cl**, **1L** ou **3L**
- **7M€** de chiffres d'affaires (objectif **10M€** d'ici deux ans)



Ecrit par le 3 avril 2025

- De 16 collaborateurs à **39** en trois ans
- **97%** de clientèle CHR
- Plus de **1 000** établissements référencés

## Plantin ouvre son capital à l'investisseur FrenchFood Capital



Le groupe **Plantin**, leader français de la truffe basé à Puyméras, vient d'annoncer l'entrée de **FrenchFood Capital**, spécialisé dans le financement des entreprises de l'alimentaire, dans son capital en tant qu'investisseur minoritaire.

Ecrit par le 3 avril 2025

En ouvrant son capital à l'investisseur FrenchFood Capital, Plantin s'offre un accès privilégié à un vaste réseau dans les secteurs de la gastronomie et de l'agroalimentaire, mais aussi des opportunités de marché favorables à une forte croissance et à l'innovation. « C'est une nouvelle étape pour notre entreprise, cet accompagnement va nous permettre de renforcer le développement du groupe en France et à l'international », déclare [Christopher Poron](#), président de Plantin.

Cette collaboration va permettre à Plantin de consolider sa présence sur ses différents marchés en valorisant le patrimoine culinaire français, de s'établir en tant que marque incontournable dans le secteur de l'excellence gastronomique, mais aussi de continuer à soutenir la filière trufficole.

Plantin s'inscrit dans la stratégie de FrenchFood Capital d'accompagner des PME (petites et moyennes entreprises) qui comprennent les évolutions et les nouvelles attentes des consommateurs tout en respectant un savoir-faire afin d'apporter des produits de haute qualité aux professionnels de la restauration.