

Ecrit par le 22 juillet 2024

# Cavaillon : concert en hommage aux Rolling Stones au Théâtre Georges Brassens



Les musiciens du groupe [Midnight Ramblers](#), formé en 1979, joueront les plus gros succès des 50 ans de carrière des Rolling Stones lors d'un concert ce jeudi 18 juillet au Théâtre Georges Brassens à Cavaillon. *Angie*, *Satisfaction*, *Paint it Black* ou encore *Miss You*, tous les succès du groupe de rock britannique seront présentés.

La première partie du concert sera assurée par le musicien franco-américain basé à Marseille Artie. Accompagné par une valise rythmique, des harmonicas, et sa takamine parlor, il transportera le public dans son univers original, imprégné de blues et de folk.

Le tarif est au prix de 12€ (5€ pour les moins de 16 ans). Pour accéder à la billetterie, [cliquez ici](#).

Écrit par le 22 juillet 2024

***Jeudi 18 juillet. 21h. Théâtre Georges Brassens. 80 Avenue du Cagnard. Cavailon.***

## **Cavaillon sort ses kiosques à musique pour l'été**



**Les kiosques à musique reprennent du service à Cavailon dès ce dimanche 14 juillet. Tous les dimanches jusqu'au 25 août, les Cavaillonnais et visiteurs pourront profiter de concerts gratuits dans la cour de l'école Marie Signoret.**

Écrit par le 22 juillet 2024

La musique va retentir dans la ville de Cavaillon tous les dimanches matin de 11h à 12h à partir de ce 14 juillet. La cour de l'école maternelle Marie Signoret, au 32 Place Philippe de Cabassole, va se transformer en salle de concert à ciel ouvert.

Du jazz au rock en passant par la chanson française et les musiques du monde, sept concerts gratuits sont programmés jusqu'au dimanche 25 août.

### Le programme

- **Dimanche 14 juillet** : le groupe Ciao Bella vous transportera sous le soleil d'Italie avec leurs musiques intimistes, airs nostalgiques et mélodies entraînantes.
- **Dimanche 21 juillet** : la troupe musicale Show en Chœur bouscule les règles de chorale classique avec la cheffe de chœur, Élodie Funes, qui chante avec ses choristes, sans partition et sans direction.
- **Dimanche 28 juillet** : Nicolas et César, anciennement professeur de guitare et élève, forme un duo inattendu autour de la chanson française.
- **Dimanche 4 août** : Léo Merle présentera un répertoire de chansons françaises aux textes oniriques, aux sons de sa voix et de son piano. Il sera accompagné de Patricia Chaylade au violon.
- **Dimanche 11 août** : le groupe Chabada's Trio reprendra les plus grands titres pop, funk et blues de ces dernières décennies.
- **Dimanche 18 août** : Baptiste et Esteban mêleront des sonorités de variété revisitées à la sauce flamenco, swing et bossa.
- **Dimanche 25 août** : accompagnés par le bassiste Gérard Bataille, le Groove Project Trio vous fera revivre en « live » quelques grands hits de la pop anglo-saxonne, française et québécoise des années 80 à nos jours.

***Tous les dimanches du 14 juillet au 25 août. De 11h à 12h. Gratuit. École Marie Signoret. 32 Place Philippe de Cabassole. Cavaillon.***

---

## Emballage : l'entreprise cavaillonnaise Lökki

Ecrit par le 22 juillet 2024

## 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.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Lokki 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

Écrit par le 22 juillet 2024

- 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

---

## Le melon est en fête à Cavillon

Ecrit par le 22 juillet 2024



**L'événement 'Melon en Fête' revient pour une nouvelle édition ces vendredi 5 et samedi 6 juillet à Cavillon. L'occasion de célébrer l'ouverture de saison de ce fruit emblématique de la ville, mais aussi de célébrer l'arrivée de l'été. Au programme : marché, défilé, concert et bien d'autres animations.**

Ces vendredi 5 et samedi 6 juillet, l'humeur sera à la fête à Cavillon où le melon sera roi durant deux jours et où les autres saveurs du terroir auront tout autant leur place. La Ville invite les Cavallonnais et les visiteurs à se vêtir en blanc avec une pointe d'orange pour faire honneur au melon. Un bandana sera d'ailleurs offert à chaque visiteur pour l'occasion.

Le stationnement sera gratuit durant toute la durée de l'événement.

### **Le programme**

*Vendredi 5 juillet :*

- **18h30** : défilé inaugural par la Confrérie du Melon de Cavillon au départ de l'office de tourisme (place François Tourel).

Ecrit par le 22 juillet 2024

- **19h** : lancement des festivités depuis les balcons de l'Hôtel de ville. Un apéritif sera offert par la Ville.
- **19h** : intronisation dans l'ordre de la Confrérie du Melon sur la place Fernand Lombard.
- **De 20h à 01h** : bodega du Cavaillon Rugby League animée par le DJ French Cocotte sur la place Fernand Lombard.

*Samedi 6 juillet :*

- **De 9h à 18h** : marché aux melons et produits du terroir sur la place du Clos.
- **De 9h à 17h** : jeu de piste géant pour petits et grands (inscription sur place) au départ de la place du Clos.
- **De 9h à 18h** : balades en calèche gratuites au départ de la place du Clos.
- **De 9h à 18h** : mini ferme sur la place du Clos.
- **De 10h30 à 12h** : grand défilé de Melon en fête au départ de la place du Clos.
- **11h30 15h et 17h30** : animation culinaire des Disciples d'Escoffier sur la place du Clos.
- **De 14h à 19h** : jeux rafraîchissants pour les enfants sur la place François Tourel.
- **De 19h à 00h** : marché nocturne sur le cours Gambetta.
- **De 21h30 à 01h** : grand concert de Melon en fête avec l'orchestre de variété 'Bernard Becker'.

## Un nouvel essor pour les ateliers SOPITAIR



**Encore une histoire de reconversion. Celle-ci est familiale et elle associe deux frères : Jean-**



Ecrit par le 22 juillet 2024

**Marie et [Arnaud Alexandre](#), deux trentenaires qui ont repris la société [SOPITAIR](#), un atelier de confection et de réparation de bâches de protection, installé depuis 45 ans à Cavailon. Une institution dans la région.**

En octobre 2023, les deux frères Alexandre reprenaient le flambeau de l'atelier SOPITAIR, bien connu à Cavailon et sa région. Créée en 1978, par Messieurs Pitot et Tuairé (d'où le nom SOPITAIR) cette entreprise travaille principalement pour les professionnels, mais pas que. Elle réalise sur mesure des bâches pour les camions, les piscines, les pergolas., les tonnelles... Elle propose également des stores, de la sellerie... Bref, pour tout ce qui a besoin d'une protection que ce soit du soleil ou des intempéries, la société propose une solution mais surtout un savoir-faire artisanal qui a fait sa réputation pendant des décennies. « Ici pas de procès limitant » aime à dire Arnaud Alexandre. Et il sait de quoi il parle il était auparavant dans le secteur de l'informatique. SOPITAIR c'est une équipe de 5 personnes dont deux ouvriers techniciens avec plus de 20 ans d'expérience au compteur. Dans ces petites structures à taille humaine la polyvalence est requise. « Nous sommes tour-à-tour et dans la même journée, magasinier, DRH, comptable, commercial, bâchiste et standardiste » confie Arnaud. « La frontière entre la vie personnelle et la vie professionnelle n'est plus très étanche » poursuit-il non sans humour.

©DR

**« Je suis totalement sorti de ma zone de confort »**

Leur envie d'être leur propre patron les ont conduit à quitter leurs anciens métiers. Travailler ensemble était aussi une nécessité tant les deux frères sont liés et complices. Grâce à des dispositifs d'aides ils ont pu suivre les formations dont ils avaient besoin. « Sans ces aides nous n'aurions jamais pu reprendre l'entreprise » affirment les deux frères associés. Et Arnaud complète : « je suis totalement sorti de ma zone de confort ».

Ecrit par le 22 juillet 2024



©DR

### **Sa réputation lui assurait l'essentiel de son activité et son seul outil était le téléphone**

Si les ateliers SOPITAIR bénéficient d'un vrai savoir-faire et une belle réputation dans la région, son organisation et son management, par contre n'étaient pas vraiment au goût du jour. Ainsi, l'entreprise était totalement absente sur les outils numériques de communication : site internet ou réseaux sociaux. Sa réputation lui assurait l'essentiel de son activité et son seul outil était le téléphone. Depuis qu'ils repris l'entreprise en octobre 2023, Jean-Marie et Arnaud Alexandre développé un site internet et une présence sur les réseaux sociaux. « Cela nous a apporté un coup de booster, en particulier auprès des particuliers, un marché que nous souhaitions développer » confie Arnaud.

©DR

### **« Le vélum a été imaginé par les romains à l'antiquité, nous comptons en faire un produit à la mode »**

En à peine un an d'activité les deux frères conviennent que de faire du sur-mesure n'est pas une chose simple surtout quand on s'adresse aux particuliers. « C'est plus compliqué qu'il n'y paraît... c'est chaque jour un nouveau défi » ajoutent-ils. Le sur-mesure c'est en quelque sorte de la haute couture, sans forcément en avoir les prix. « Mais nos efforts sont vite récompensés quand on voit la satisfaction de nos clients » poursuivent-ils.

Pour se développer sur le marché des particuliers ils se sont spécialisés sur un produit phare : le vélum.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Très utile pour se protéger du soleil et/ou de la pluie, il peut prendre différentes formes et être rétractable. « Le vélum a été imaginé par les romains à l'antiquité, nous comptons en faire un produit à la mode » confie Arnaud. Le marché des bars et restaurants du Luberon et des Alpilles est également visé par ce nouveau produit. Les terrasses y sont nombreuses.

Jean-Marie Alexandre ©DR

### **Un projet de déménagement pour les prochains mois**

Le développement de l'entreprise nécessite aujourd'hui une installation dans de nouveaux locaux, plus grands et plus pratiques. Les deux frères se sont mis en quête, mais avec l'idée de rester à Cavaillon, bastion originel de l'entreprise. Autre projet et pas des moindres SOPITAIR va ouvrir d'ici la fin de l'année une boutique en ligne, où l'on pourra commander sa bâche ou son store aux bonnes dimensions depuis son canapé. Ce qui n'empêchera pas d'aller rendre visite à ces deux jeunes entrepreneurs qui souhaitent avant tout conserver une dimension humaine à leur métier. Qui s'en plaindra ?

---

## **Cavaillon : une nouvelle adresse pour l'accueil client du service de l'eau SUEZ**

**L'accueil client du service d'eau qui se trouve dans la commune de Cavaillon se trouve désormais 162 avenue de Provence, dans les locaux d'exploitation de SUEZ. Vous pouvez donc vous y rendre avec ou sans rendez-vous.**

Vous avez une question concernant votre contrat ou votre facture d'eau ? [Le service de l'eau SUEZ](#) a installé un nouvel accueil client dans la commune de Cavaillon, au 162 avenue de Provence qui permettra de répondre à toutes vos questions en direct avec des conseillers formés. Plusieurs places de stationnement sont à disposition devant le bâtiment.

Les usagers pourront s'y rendre sans rendez-vous tout au long de l'année les lundi et jeudi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30. Si vous souhaitez gagner du temps et prendre un rendez-vous en amont, ils seront effectifs tous les mardi et vendredi. Pour cela, il faudra appeler le 09.77.408.408, cette ligne est ouverte du lundi au vendredi de 8h à 19h et le samedi de 8h à 13h.

### **Un lieu d'information et de services**

L'accueil client de Cavaillon permet aux usagers de rencontrer un chargé de clientèle SUEZ, qui les aiguillera sur leur situation et leur fourniront des conseils et renseignements relatifs au service de l'eau

Ecrit par le 22 juillet 2024

potable. Ils peuvent ainsi demander l'ouverture ou la résiliation d'un abonnement, obtenir de l'information sur la facture et son règlement, formaliser une demande d'échéancier ou de mensualisation, ou encore présenter une demande de devis pour effectuer un branchement neuf.

C'est également un espace où les usagers peuvent avoir des informations sur la qualité de l'eau, les aides disponibles pour les aider à limiter le poids des charges liées à l'eau dans leur budget ou encore sur les bons gestes pour réaliser des économies d'eau et ainsi préserver la ressource.

### **Quelques chiffres sur le service de l'eau sur le territoire Durance-Ventoux**

-28 communes

-101 900 habitants >>> 122 000 habitants pendant le pic saisonnier

-54 700 abonnés

-5 zones de captage

-4 stations de pompage et 1 station de secours

-1 626 km de canalisations

-55 réservoirs

-11 000 000 millions de m3 d'eau produits chaque année

---

## **Le Min de Cavaillon célèbre le melon**

Ecrit par le 22 juillet 2024



Quelques semaines avant le traditionnel événement 'Melon en fête', organisé dans les rues de Cavillon, le [Marche d'intérêt national \(Min\) de Cavillon](#) célèbre le fruit emblématique de la ville ce vendredi 21 juin.

L'occasion d'accueillir l'été en beauté, mais aussi de lancer la saison du melon de Cavillon. La célébration débutera à 7h. Il sera possible de rencontrer les membres du Syndicat des maîtres melonniers, et bien évidemment de déguster des melons.

**Vendredi 21 juin. À partir de 7h. Min de Cavillon. 15 Avenue Pierre Grand. Cavillon.**

Ecrit par le 22 juillet 2024

**21  
JUIN  
2024**

**LE MIN DE  
CAVAILLON  
FÊTE LE MELON**

**07H00** : accueil café de bienvenue  
**07H30** : rencontre avec le syndicat des maîtres melonniers  
**08H00** : discours officiels & buffet

**min**  
CAVAILLON

RENSEIGNEMENTS : 04 90 78 75 00 - contact@min-cavaillon.fr

## (vidéo) L'art au secours des centres-villes

Ecrit par le 22 juillet 2024



**L'entêtement a parfois du bon. La preuve à Cavaillon où la rue de la République qui avait perdu son lustre d'antan et nombre de ses commerçants retrouve espoir avec un projet qui pourrait bien lui donner une deuxième jeunesse et tirer l'image de la ville.**

C'est la gangrène des centres villes. Les développements péri-urbains des villes ont conduit beaucoup de commerces à s'installer à la périphérie des villes. D'avantage de surfaces, des facilités pour le parking des clients ou les livraisons, des grandes enseignes comme locomotive... les raisons de cette grande migration urbaine sont multiples et compréhensibles. Ville moyenne, Cavaillon n'est pas épargnée par ce phénomène avec 4 grandes surfaces multigenres pour 26 000 habitants. Même les boulangeries, qui par essence sont des magasins de proximité, ont suivi ce mouvement. Mais, heureusement pas toutes.

Ecrit par le 22 juillet 2024



© Mathieu Blin

## Un pari fou et osé pour une rue presque moribonde

Alors que faire des commerces vides? Une vraie préoccupation pour les équipes municipales car il en va de l'image des villes donc aussi de leurs activités économiques. Une vraie spirale qu'il convient de stopper. Et c'est le cas dans la cité cavare où un joli projet a vu le jour. A son origine, l'installation il y a un an d'une galerie d'art par un couple de parisien [Thanh](#) et [Pascal Le Luong](#). Un pari fou et osé pour une « artère moribonde », comme la qualifie [Gérard Daudet](#), le maire de Cavaillon, qui ne fait pas dans la langue de bois. L'installation de cette galerie fût un premier pas décisif. En effet, Sonia Jarry (pâtissière et chocolatière) et Monique Ikrelief (artiste peintre) se sont joint au mouvement et ont sollicité la ville et l'[EPF \(Établissement Public Foncier\)](#) pour qu'ils mettent à disposition les locaux des commerces dont ils ont fait l'acquisition dans le cadre d'un projet de revitalisation des cœurs de ville. Les deux ont répondu favorablement et après quelques travaux de rénovation une dizaine d'artistes y ont installé boutique contre un loyer symbolique. Pour l'occasion la rue a été rebaptisée symboliquement « Passage des arts ». Même si cette initiative n'est que temporaire - le temps d'un été - nous dit-on, il n'est pas impossible que le succès aidant le passage des arts devienne une exposition permanente et un lieu de rencontres et de manifestations culturelles pérenne. Démonstration là encore que l'Art peut souvent changer bien des choses et qu'il n'y a pas forcément de fatalité au déclin.



Ecrit par le 22 juillet 2024

## Avec Kookabarra, vos jus sont vaucloisus



**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.

C'est lors d'une journée chaude et ensoleillée que **Jérémie 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

Ecrit par le 22 juillet 2024

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**

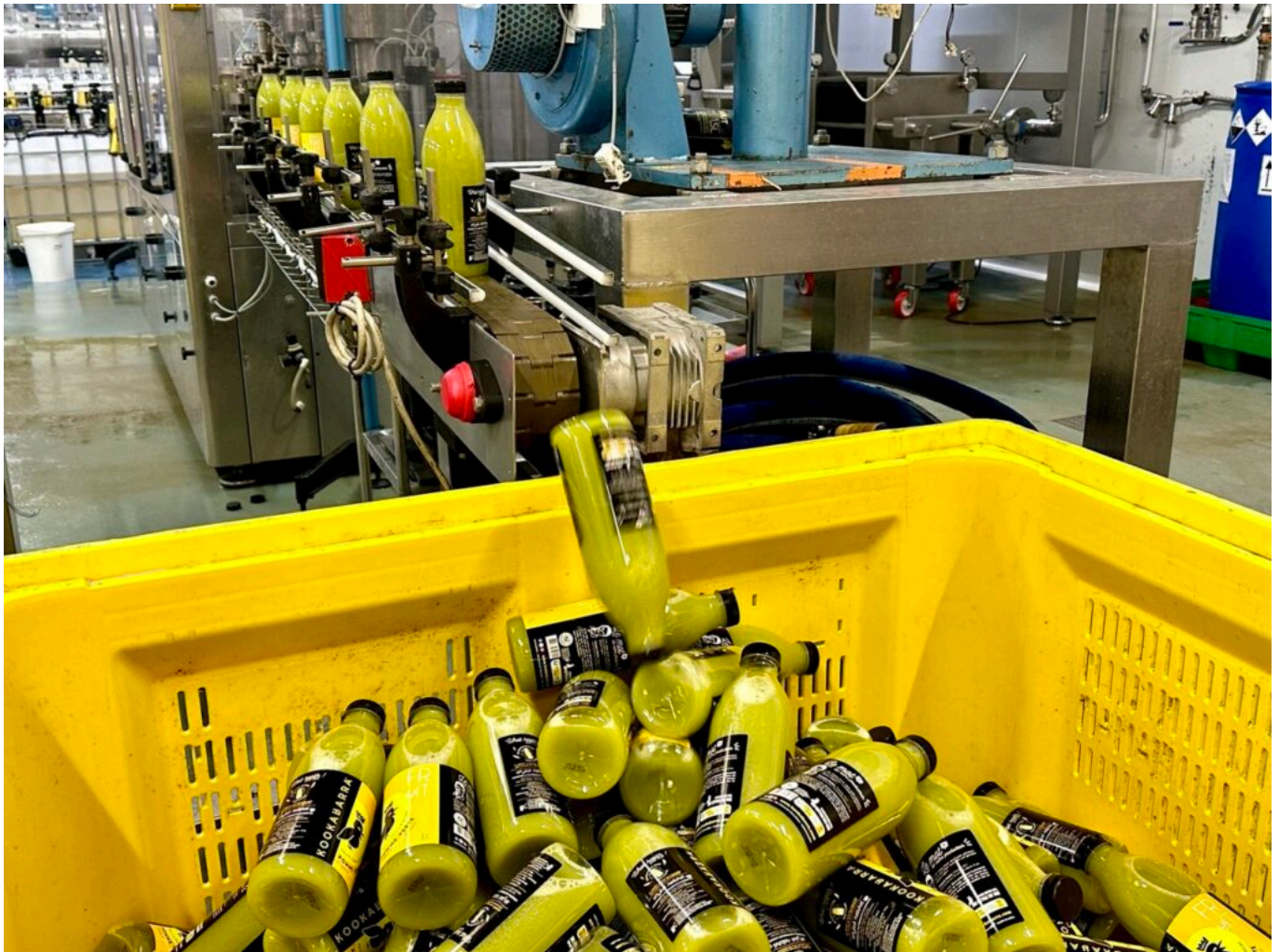
Chaque jour, l'usine Kookabarra réceptionne plusieurs centaines de kilos de fruits et légumes. Oranges, fraises, cerises, tomates, pommes, carottes, et bien d'autres. « Ces produits bruts ont un certain taux de sucre et d'acidité à respecter afin qu'on puisse les transformer en jus », explique Jérémie 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. »

*Jérémie 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 Jérémie. 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 22 juillet 2024



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 22 juillet 2024

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

Écrit par le 22 juillet 2024

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 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024



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 22 juillet 2024

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