

Écrit par le 20 janvier 2025

'Stimulation déjà vu' choisit Carpentras, on vous met au parfum



La Belgique a tenté, Marseille a fait de l'œil, mais c'est bel et bien la ville de Carpentras qui suscitera le coup de foudre. 'Stimulation déjà vu', la start-up québécoise spécialisée dans les expériences olfactives et sensorielles a posé ses valises en Vaucluse et entend bien révolutionner le tourisme.

[Vaucluse Provence attractivité \(VPA\)](#) peut se targuer d'avoir amené une jolie pépite dans nos contrées. Les élus locaux ont chaleureusement accueilli la fondatrice Audrey Bernard pour l'inauguration ce mercredi 20 octobre de la première filiale de la start-up canadienne... en France ! Les discours de bienvenue se sont succédé, certes sous la grisaille, mais avec comme décor le splendide château Durbesson où siège la pépinière '[Mon premier bureau](#)'. « Je ne m'attendais pas à ça, les discours étaient très touchants », nous confie la fondatrice qui a installé son laboratoire des sens dans ce nouveau lieu.

Pierre Gonzalvez, [nouvellement élu à la présidence](#) de 'Vaucluse Provence attractivité' saisit aussitôt le

Ecrit par le 20 janvier 2025

micro pour rendre hommage à ce « travail et cet investissement au long cours » menés par VPA, notamment dans la filière économique créative. L'implantation de cette première entreprise québécoise est en effet le fruit d'une stratégie de promotion rondement menée par VPA au Canada depuis de nombreuses années. Et pour l'épauler dans cette tâche, nuls autres que [Business France Canada](#), [Rising Sud](#), la [Cove](#) et la [Provence créative](#).

« Merci d'avoir choisi le plus bel endroit de France pour vous installer ! »

Pour Jacqueline Bouyac, présidente de la Cove et vice-présidente de la Région sud, ce choix illustre l'attractivité de Carpentras et contribue ainsi à son rayonnement dans toute la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. « J'espère que cette implantation en suscitera bientôt de nouvelles sur notre territoire compétitif », précise la conseillère régionale. Serge Andrieu, édile de Carpentras ajoutera humblement : « merci d'avoir choisi le plus bel endroit de France pour vous installer ! ».

Il a d'ailleurs déjà confié une mission à Audrey : recréer les odeurs de [la bibliothèque l'Inguimbertaine](#), datant d'avant la révolution. « La nouvelle bibliothèque sent le neuf, nous diffuserons ainsi les odeurs d'origine pour ne pas perdre cette Madeleine de Proust à laquelle les Carpentrassiens sont attachés depuis si longtemps », explique le maire de Carpentras. Ce qui a convaincu la fondatrice de s'installer ici ? « La culture, les matières premières, les gens et le territoire ». Mais également l'emplacement stratégique, à deux pas des nœuds autoroutiers et l'aide salvatrice apportée par VPA dans les nombreuses démarches administratives.

Écrit par le 20 janvier 2025



De gauche à droite, Audrey Bernard (fondatrice), Gabrielle Ghezzi (gestionnaire de projet) et Etienne Morlon (parfumeur). Crédit photo: Linda Mansouri

Créer des émotions

Voyager c'est découvrir des cultures, des architectures et des paysages différents. C'est ouvrir ses sens à des expériences nouvelles. « Notre choix d'explorer le tourisme s'inscrit dans notre démarche créative basée sur la data scientifique et culturelle en créant, ou en recréant des odeurs liées à des lieux ou à des événements. Nous pouvons vous projeter dans des destinations futures ou encore vous faire revivre des moments remarquables et inoubliables », explique la fondatrice. C'est ainsi que la société vient enrichir l'offre du territoire grâce à une mise en valeur olfactive et sensorielle de la destination. Les senteurs des marchés au parfum des monuments, en passant par l'odeur des sites naturels... Le champ des possibilités est vaste.

Écrit par le 20 janvier 2025

Tourisme, culture, divertissement

En choisissant Carpentras, la start-up entend amener un savoir-faire créatif et biométrique avec le laboratoire des sens. Le Vaucluse permet ainsi d'innover et de développer de nouveaux outils comme les ateliers virtuels olfactifs. La gestionnaire de projet, Gabrielle Ghezzi, invite d'ailleurs avec grand plaisir tous les curieux à se prêter au jeu au cours de séances de simulation et de tests.

L'entreprise, qui collabore déjà avec la ville de Bordeaux, Marseille ou Rennes, appuie sa stratégie de développement dans la Vallée du Rhône et au cœur de l'Europe. Les cibles ? Les destinations touristiques, les secteurs de la culture ou du divertissement. « Le concept s'adresse aussi bien aux offices de tourisme, aéroports, grands restaurants, salles de spectacle ou festives ainsi qu'aux grandes marques désireuses de communiquer sur leur ADN », précise la fondatrice.



Jacqueline Bouyac se plie à une séance de tests à l'aide de capteurs. Crédit photo : Linda Mansouri

Ecrit par le 20 janvier 2025

Travailler dans un château

La pépinière 'Mon premier bureau' se niche dans le château Durbesson, propriété de la Cove et réaménagé pour le besoin des entreprises. Partagé en une quinzaine de bureaux, les locaux proposent une surface de 390m² au sein d'un patrimoine historique de la fin du XIXe siècle et totalement réhabilité par la Cove. Adossé à la marque économique territoriale 'La Provence créative', 'Mon premier bureau' est le pendant de « [Ma première usine](#) » dédiée à la filière agri-agro. La start-up est ainsi la 8e entreprise à opter pour le charme irrésistible des lieux. Une implantation qui fleure bon la réussite.

Tous savoir sur la start-up 'Stimulation déjà vu', [cliquez ici](#).

Interview d'Audrey Bernard.

Pour les salariés, la religion doit rester à la porte des entreprises



Selon une enquête* réalisée par Harris Interactive pour le compte du [Crif](#) et de [l'IST](#), la majorité des

Ecrit par le 20 janvier 2025

salariés interrogés se montre peu à l'aise avec l'expression du fait religieux au travail : près des deux tiers d'entre eux (64%) estiment cependant qu'il s'agit d'un problème important pour eux. En effet, plus d'un tiers (35%) déclarent avoir déjà été confrontés à des faits religieux sur leur lieu de travail.

Dans cette étude « sur la réalité de l'expression du fait religieux au travail du point de vue des salariés » 3 types de faits religieux sont principalement relevés par les salariés : des signes religieux ostentatoires (32%), des demandes alimentaires en lien avec la pratique religieuse (29%) et des demandes de congés liés à une fête religieuse qui n'est pas un jour férié (27%).

Inacceptable de ne pas serrer la main d'un collègue

Cependant, toutes les pratiques ne sont pas rejetées, dès lors que la religion reste strictement cantonnée à l'espace privé ou invisible (74% acceptent le fait qu'une personne puisse jeûner durant ses heures de travail). En revanche, les comportements impliquant les relations avec les autres, et plus particulièrement le refus d'entrer en contact, sont très largement rejetés par les salariés. Ainsi, 80% estiment non-acceptable qu'un prestataire de service refuse le contact avec certains clients selon le sexe ou la religion de ces derniers, et 75% estiment non-acceptable qu'une personne ne serre pas la main d'une personne de l'autre sexe.

Par ailleurs, 70% des salariés se disent opposés aux différentes formes d'aménagements liés à la pratique religieuse sur leur lieu de travail, « qu'ils soient formels ou informels ». Enfin, ils sont aussi 71% à être contre l'aménagement de salles prières.

Néanmoins, si une majorité des salariés se disent gênés par l'irruption du religieux dans le monde de l'entreprise, ces derniers estiment, dans la plupart des cas, que la situation est globalement bien gérée par leur entreprise (76%).

L.G.

**Enquête réalisée par Harris Interactive, en ligne, du 27 septembre au 1er octobre 2021, auprès d'un échantillon de 1 107 salariés travaillant dans des entreprises privées de 100 salariés et plus ou dans le secteur public, issus d'un échantillon de 2 466 personnes représentatif de la population française âgée de 18 à 65 ans.*

Luberon Monts de Vaucluse : deux rendez-vous pour l'emploi en octobre

Ecrit par le 20 janvier 2025



Deux rendez-vous incontournables pour l'emploi approchent à grands pas en [Luberon Mont de Vaucluse](#) (LMV) : le e-forum de l'emploi et le bus de l'Entrepreneuriat et des initiatives.

Sur son territoire, LMV accueille près de 1 700 entreprises pour 13 000 emplois. Pour autant, le chômage s'élève à environ 9,5% sur le premier trimestre 2021 à Cavaillon, qui est le principal bassin d'emploi de l'Agglo « et parallèlement à cela, certaines entreprises ont du mal à recruter », souligne Luberon Monts de Vaucluse. C'est pourquoi, en ce mois d'octobre, l'Agglo et ses partenaires (La Mission locale du Luberon, Pôle emploi et Initiative terres de Vaucluse) organisent deux événements à destination des personnes en recherche d'emploi.

Les recrutements reprennent du souffle

« Les offres d'emploi déposées à Pôle emploi Cavaillon ont augmenté de 24% depuis le début de l'année par rapport à l'année dernière. Le secteur qui recrute le plus, c'est-à-dire qui a les plus fortes augmentations de déclarations à l'embauche, reste celui des services à la personne avec +36% de déclarations à l'embauche au mois d'août 2021 par rapport au mois d'août 2020, détaille l'Agglo LMV. Le secteur est en tension par manque de candidats. Le BTP reste aussi un secteur qui recrute, tout comme l'industrie et les métiers autour de la santé. Sur la [plateforme LMV emploi](#), le métier de préparateur de

Écrit par le 20 janvier 2025

commandes est celui qui propose le plus d'offres d'emploi (95), devant chauffeur (63), comptable (59), mécanicien (54), manutentionnaire (42) et infirmier (39). Plus de 58% des demandeurs d'emploi qui suivent une formation à Pôle emploi Cavaillon retrouvent un emploi dans les 6 mois. »

Teaser du e-forum

25 entreprises proposent 180 postes

Le e-forum de l'emploi aura lieu le jeudi 14 octobre, à 9h30, en direct sur le site internet de LMV. Organisé par la Mission locale du Luberon, avec la participation active de Pôle emploi, il se présentera sous la forme d'un film séquencé, tourné et monté, mis en ligne dès 9h30. Pour s'y connecter, les participants auront juste à cliquer le lien qui sera prochainement mis en ligne sur en [cliquant ici](#). Le forum est gratuit et sans inscription préalable, pour les recruteurs comme pour les candidats. Pour ceux qui ne pourront pas être devant leur écran le 14 octobre, le replay du forum sera accessible jusqu'à la mi-novembre, toujours sur le site internet de LMV. 25 entreprises proposant 180 postes à pourvoir présenteront leur activité et le profil de candidats recherchés.

Ecrit par le 20 janvier 2025

The graphic features a central blue speech bubble with the text 'E-FORUM DE L'EMPLOI' in white. Below it, a yellow banner contains the date 'JEUDI 14 OCTOBRE 2021'. The background is light blue with various icons: a yellow speech bubble with a person icon, a pink speech bubble with a person icon, a purple speech bubble with a person icon, a green speech bubble with a person icon, and a light green speech bubble with a person icon. There are also a Wi-Fi symbol, an '@' symbol, and a yellow arrow pointing down from the speech bubble to a yellow box at the bottom. The yellow box contains the text: '> Connectez-vous à 9h30 SUR www.luberonmontsdevaucluse.fr/agglomeration/e-forum-de-lemploi'. Below the yellow box, it says 'Replay disponible pendant 4 semaines après la diffusion'.

**E-FORUM
DE L'EMPLOI**

JEUDI 14 OCTOBRE 2021

**> Connectez-vous à 9h30
SUR**
www.luberonmontsdevaucluse.fr/agglomeration/e-forum-de-lemploi

Replay disponible pendant 4 semaines après la diffusion



Écrit par le 20 janvier 2025

Pléiade d'entreprises

La liste est longue : Mutatec, ADMR, Auchan, ID Logistics, Aroma Zone, Voyages Arnaud, Chabas Cavaillon, Michel Blanc, Groupe Bernard Blachère, Family Sphère, Hôtel Mercure, Décathlon, Mc Donald's, GEIQ BTP, LMV, Ville de Cavaillon, CCAS de Cavaillon et MIN de Cavaillon. Le détail des postes à pourvoir sera communiqué quelques jours avant le forum, sur le site de LMV Agglomération.

A noter que LMV fait aussi partie des recruteurs puisque plusieurs postes sont à pourvoir dans le Pôle petite enfance, notamment avec l'ouverture en janvier prochain d'un nouvel établissement d'accueil du jeune enfant (EAJE) à Cavaillon. Le service de l'urbanisme aussi recherche des instructeurs du droit des sols. Le service collecte recherche également régulièrement des agents pour des missions de remplacement.



Le bus de l'entrepreneuriat. Crédit photo: Luberon Monts de Vaucluse

Le bus de l'entrepreneuriat et des initiatives

Le mardi 26 octobre, de 9h à 12h, avenue Follereau à Cavaillon, se tiendra le bus de l'entrepreneuriat et des initiatives piloté par Initiative Terres de Vaucluse. Le bus sera stationné dans la cour de l'ancien centre de loisirs Kennedy, là où l'espace France Services et le Point justice intercommunal ont ouvert leurs portes. Les opérateurs viendront dans ce quartier prioritaire (même si l'opération est ouverte à

Ecrit par le 20 janvier 2025

tous) afin de rencontrer les habitants qui ont un projet de création d'entreprise ou qui l'ont déjà créée.

Ils leur présenteront des solutions d'accompagnement auxquelles ils sont éligibles. Ils leur donneront aussi des conseils et des contacts afin d'anticiper les difficultés qui peuvent survenir et ainsi assurer un développement pérenne de leur parcours entrepreneurial. La seconde mission du bus est de soutenir les personnes dans leur démarches d'emploi, de formation et plus généralement d'insertion.

L.M.

A Mazan, Piol 2 se veut le berceau de la construction durable



La zone du Piol sur la commune de Mazan, vieille d'une trentaine d'années, accueille un nouveau projet d'extension : Piol 2. Ce dernier entend rééquilibrer l'économie vers l'est du territoire et encourager les initiatives de construction durable.

Ecrit par le 20 janvier 2025

L'aménagement de la zone du Piol prévoit, sur 10 hectares environ, la création de 65 495 m² environ de surface commercialisable (25 lots à bâtir de 600m² à 8 000m²), 12 040 m² de voirie dont 1500 m² environ de noues et espaces verts sur voirie et 21 206 m² d'espaces verts (à vocation écologique). [La Cove](#), porteuse du projet, chiffre l'investissement à hauteur de 5,5 M€. Les recettes prévisionnelles font état de 4,9M€ dont 1M€ de subvention du Département de Vaucluse.

Extension de la zone du Piol existante

Le nouvel espace économique se situe en extension de la zone du Piol existante, labellisée [Parc+](#), qui a été préalablement requalifiée (fin 2019). Il s'étend en entrée de ville, à proximité de la D942 (route de Carpentras) et offre 120 places de stationnement. Cette localisation a été retenue suite à l'analyse de plusieurs sites d'implantation. Compte tenu des infrastructures existantes et des modalités de dessertes, le secteur du Piol présentait l'avantage d'un impact fonctionnel minimal.

Orientation 'construction durable'

Cet espace d'activité a aussi pour objectif de soutenir la filière BTP sur la Cove, confortée par la présence historique de carrières (gypse, silice, pierre de taille) sur Mazan et Bédoin notamment. Le projet d'aménagement a donc été fléché pour les entreprises du secteur de la construction et du BTP, avec une orientation construction durable. Plus qu'installer des entreprises, il s'agit pour la Cove d'accompagner la modernisation de la filière construction en pleine transition écologique.

En ce sens, le nouvel espace économique du Piol constituera une des offres de services de la Provence Créative pour les entreprises du secteur construction BTP qui souhaiteraient s'engager dans de nouveaux process constructibles plus respectueux de l'environnement. Concrètement, la Provence Créative pourra s'appuyer sur le nouvel espace économique du Piol et ses entreprises pour faire émerger une offre locale en éco-matériaux, matériaux locaux ou encore matériaux de réemploi.

Ecrit par le 20 janvier 2025



Crédit photo: la Cove

Ce qui est attendu des entreprises

Les engagements exigés aux entreprises qui s'installeront sont multiples : pour chaque parcelle, créer 20% d'espace vert ; recourir aux énergies renouvelables pour couvrir tout ou partie des besoins énergétiques du bâtiment à construire ; se faire accompagné au plus près des projets pour garantir la qualité architecturale et l'intégration paysagère. L'accompagnement des projets architecturaux fait partie intégrante de l'offre foncière, chaque projet fait ainsi l'objet d'un accompagnement individuel.

Il s'agit en priorité de s'assurer du respect des règles de constructibilité sur la zone, de la bonne intégration de chaque projet et de la montée en qualité des modes de construction afin de valoriser le patrimoine privé bâti ainsi créé sur la zone. Sur le volet énergies renouvelables, un conseil énergétique personnalisé est pris en charge par la Cove afin de vérifier la faisabilité technique et d'aider à l'émergence de projets de production d'énergie photovoltaïque ou à défaut d'autres [dispositifs EnR](#).

Ecrit par le 20 janvier 2025



Crédit photo: la Cove

Compenser l'impact sur l'économie agricole

L'aménagement du nouvel espace économique a nécessité la consommation d'un peu plus de 6 hectares de foncier agricole. Celui-ci était planté en raisin de cuve (5,42 ha) et en raisin de table (0,65 ha). Afin de compenser l'effet sur l'économie agricole locale, la Cove a mis en place trois mesures : le financement d'un fonds d'aide pour la remise en culture de friches agricoles (50 k€) ; la promotion des outils numériques visant à améliorer la productivité des exploitations ; la structuration d'une nouvelle filière locale en lien avec la culture du raisin. Par ailleurs, 25% de la surface du projet est consacré aux espaces à vocation écologique avec des mesures visant à maintenir la biodiversité sur le site.

Et le numérique ?

L'espace économique du Piol fait office de zone pilote pour certains services numériques. Un réseau fibre dédié est impulsé en prévision du développement de services aux entreprises et/ou d'aide à la gestion intelligente d'espaces d'activités. Un projet de smart parking (parking intelligent) est en cours d'étude. Un projet de plateforme dédié aux éco-matériaux et matériaux locaux (associé à une offre de formation pour leur mise en œuvre) est également dans les cartons. Par ailleurs, il a été prévu plusieurs points

Écrit par le 20 janvier 2025

d'arrêt poids lourds partagés entre la zone existante et le nouvel espace économique dans l'objectif de faciliter les conditions de livraisons en évitant l'arrêt de poids lourds sur les voies de circulation. Les places de stationnement PL sont équipées de capteurs intelligents permettant d'informer tout chauffeur qui entre dans la zone de la disponibilité d'une place.

Plus qu'une zone d'activité, l'espace d'activité du Piol entend devenir un véritable lieu de vie comprenant une offre de restauration sur place, un projet de salle de sport, un projet de maison d'assistante maternelle, un projet de services numériques aux entreprises, un projet tertiaire, et un projet d'unité de conditionnement.

La start-up canadienne 'Stimulation déjà vu' choisit Carpentras

Écrit par le 20 janvier 2025



Accompagnée par [Vaucluse Provence Attractivité](#), avec l'aide de [Business France Canada](#) et [Rising Sud](#) depuis maintenant deux ans, la start-up canadienne 'Stimulation déjà vu' choisit Carpentras pour implanter sa filiale française.

L'entreprise spécialisée dans la création d'expériences olfactives de destinations mariant créativité et data, a rejoint les locaux de '[Mon premier bureau](#)' à Carpentras, la pépinière d'entreprises de la [Cove](#), où elle a installé son laboratoire des sens. [Stimulation déjà vu](#) est née d'une recherche scientifique dans le domaine de la santé visant à comparer l'impact émotionnel de l'aromathérapie et l'odeur née d'un souvenir. L'entreprise développe, grâce aux sciences cognitives, méthodologie et créativité, des expériences générant des émotions ciblées pour les destinations touristiques et culturelles.

Ecrit par le 20 janvier 2025



Une histoire qui sent bon la réussite. Crédit photo: Stimulation déjà vu.

Le concept s'adresse autant aux offices de tourisme, aéroports, grands restaurants que salles de spectacle, festivals ou grandes marques. « Notre choix d'explorer le tourisme s'inscrit dans notre démarche créative basée sur la data scientifique et culturelle en créant, ou en recréant des odeurs liées à des lieux ou à des événements. Nous pouvons vous projeter dans des destinations futures ou encore vous faire revivre des moments remarquables et inoubliables », déclare la société. L'inauguration de la filiale France aura lieu le 20 octobre en présence Pierre Gonzalvez, vice-président du Conseil départemental de Vaucluse, Président de la Commission attractivité territoriale, Jacqueline Bouyac, présidente de la CoVe et [Audrey Bernard](#), fondatrice de 'Stimulation déjà vu'.

Écrit par le 20 janvier 2025



La fondatrice [Audrey Bernard](#) au Palais des Festivals, Cannes. Crédit photo: Stimulation déjà vu.

La société de rénovation énergétique Kbane s'implante à Montoux

Ecrit par le 20 janvier 2025



Spécialisée dans les travaux d'installation d'équipements thermiques, de climatisation et d'isolation de l'habitat depuis 2007, la société Kbane vient de s'implanter à Monteux.

L'entreprise déjà présente sur 8 régions a choisi cette nouvelle localisation en Vaucluse afin de couvrir une partie du sud-est de la France et ainsi parfaire le développement de son maillage territorial. Accompagnée par VPA ([Vaucluse Provence attractivité](#)) avec l'appui de la communauté de communes des [Sorgues du Comtat](#), Kbane a déjà créé à Monteux 9 emplois sur les métiers de l'isolation et du poêle et prévoit 6 emplois supplémentaires d'ici un an. L'entreprise prévoit aussi des ouvertures à Marseille et Montpellier. Forte d'un chiffre d'affaires de 20M€ en 2018, elle s'inscrit par ailleurs dans une démarche de développement durable puisqu'elle œuvre à la plantation d'arbres, reverse 1€ symbolique par client et contribue à l'économie circulaire via la revalorisation des déchets.

Kbane est une entreprise du groupe [Adeo](#) et de ses 13 enseignes spécialisées dans l'habitat. [Certifié RGE](#) (Reconnu garant de l'environnement), Kbane propose des solutions

Écrit par le 20 janvier 2025

durables et performantes pour optimiser le confort tout en réalisant des économies d'énergies. Isolation, fenêtre et porte, chauffage, poêle à bois et cheminée, solaire : voilà les 5 expertises de la société.

Plus d'informations, [cliquez ici](#). Découvrir les offres d'emploi en [cliquant ici](#).

L.M.

Au Min de Cavailon, Lökki kombucha devient 'entreprise à mission'



En couple dans la vie et associés en affaire. Nina Lausecker et Sébastien Landaeus ont démarré l'aventure Lökki kombucha en 2015. Quinze collaborateurs s'affairent aujourd'hui au [Min de](#)

Écrit par le 20 janvier 2025

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, Sébastien 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 dans son bureau.

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.

Sébastien 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.

« Sébastien 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.

Écrit par le 20 janvier 2025



Photo de famille ! Crédit photo : Lökki kombucha

« 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 redemandant. 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

Écrit par le 20 janvier 2025

mille, la politique RSE de l'entreprise !



On en salive... Crédit photo: Lökki kombucha

Ecrit par le 20 janvier 2025

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.

Écrit par le 20 janvier 2025



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

Ecrit par le 20 janvier 2025

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 connaître 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 Cavillon](#)), 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 développent 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. »

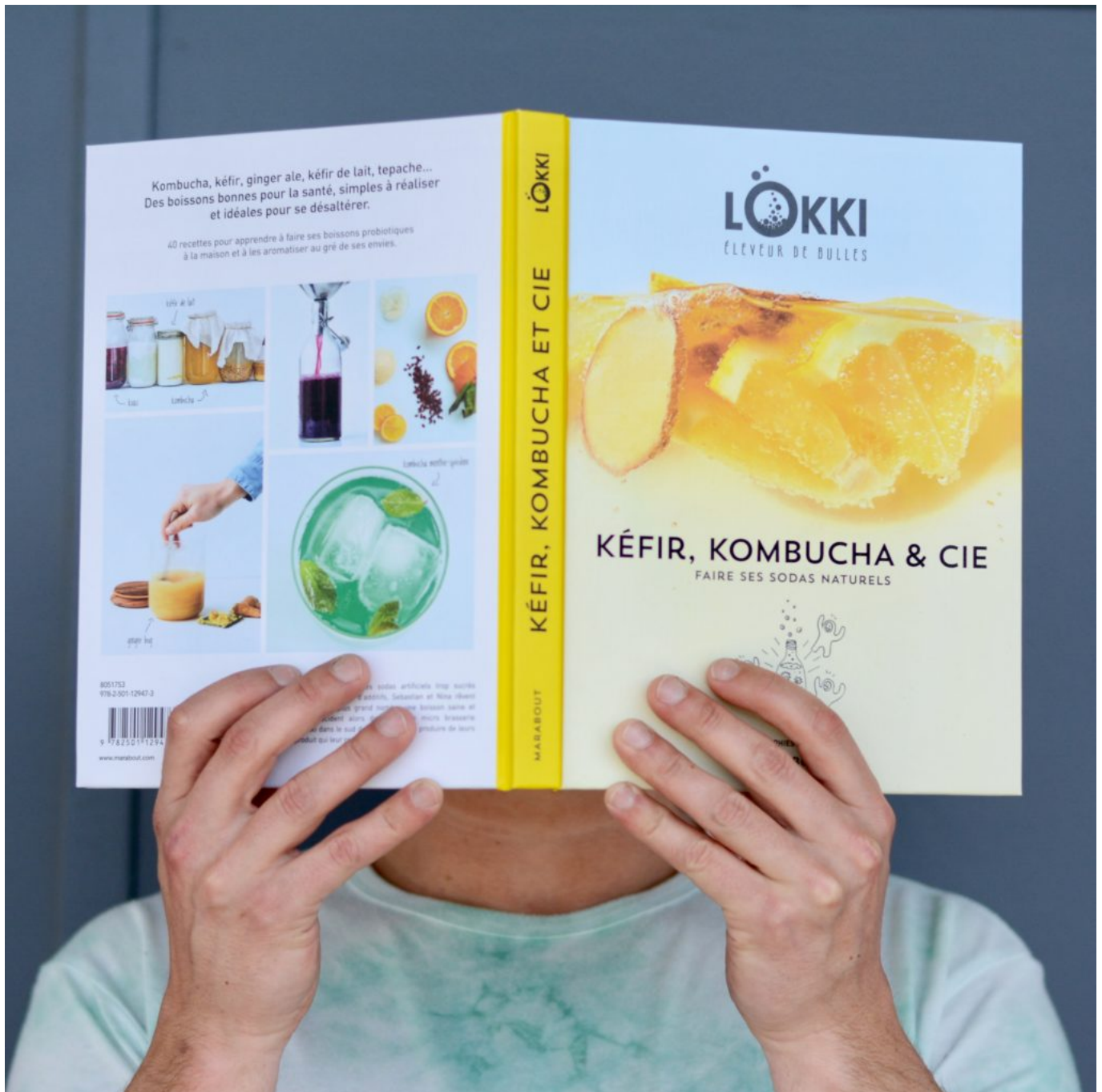
A la création, seulement 5 brasseries peuplaient la France, l'hexagone connaît maintenant une cinquantaine de microbrasseries. Contrairement aux pratiques courantes de l'agro-alimentaire, aucun brevet, ni secret sur le kombucha. « Nous considérons plutôt qu'il s'agit d'un procédé de fermentation qui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

8000 litres par semaine

Aujourd'hui, 8000 litres sortent de l'usine par semaine. Lokki 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

Écrit par le 20 janvier 2025

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.



Ecrit par le 20 janvier 2025

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.

Écrit par le 20 janvier 2025



Écrit par le 20 janvier 2025

« 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.

Fin du télétravail obligatoire en entreprise dès le 1er septembre

Écrit par le 20 janvier 2025



Élisabeth Borne s'est exprimée sur le retour des salariés en entreprise. Ce sont les employeurs qui auront désormais la totale liberté de décider de la politique en matière de télétravail.

Invitée sur [BFMTV-RMC](#), Elisabeth Borne, ministre du Travail, a annoncé que les entreprises auront la main pour fixer le nombre de jours télétravaillés, dès le 1er septembre. « Le télétravail a été un outil important avant l'été pour limiter la propagation du virus et on a demandé beaucoup d'efforts aux employeurs et aux salariés, qui en avaient un peu assez d'être à 100% en télétravail », a déclaré la ministre.

Des discussions avec les partenaires sociaux

Une décision qui fait suite à des discussions entre le ministère et les partenaires sociaux, qui avaient envisagé plusieurs cas de figure en matière de réglementation en entreprise. Selon la ministre, toutes les organisations patronales et syndicales présentes ont signifié qu'elles souhaitent « qu'on redonne la main aux entreprises pour fixer les règles en matière de télétravail et qu'on n'ait plus un nombre de jours de télétravail minimal ». Interrogée par l'AFP, la CGT avait dit son souhait que le télétravail « rentre dans un cadre régulier, qu'il fasse l'objet d'accords ».

Ecrit par le 20 janvier 2025

Le télétravail moins fréquent

Selon les [derniers chiffres](#) de la Dares, le télétravail, notamment sur l'intégralité de la semaine, est de moins en moins fréquent. Les salariés concernés par le télétravail ne sont plus que 14% à avoir télétravaillé tous les jours de la semaine (soit 3% de l'ensemble des salariés, après 4% en juin, 8% en mai et 10% en avril). À la date du 31 juillet, 38 % des salariés travaillent dans une entreprise où le télétravail n'est pas autorisé.

Cette proportion est particulièrement élevée dans les plus petites structures et décroît fortement avec la taille de l'entreprise. 22% des salariés travaillent à l'inverse dans une entreprise qui impose au moins un jour de télétravail par semaine. Ces entreprises sont plus fréquemment de grande taille. Lorsqu'un nombre minimum de jours de télétravail est demandé, le plus souvent il s'agit d'un minimum de deux jours télétravaillés par semaine.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

Le fonds de solidarité sera supprimé le 30 septembre

Ecrit par le 20 janvier 2025



Terminée la politique du 'quoi qu'il en coûte' appuyée par Bercy depuis le début de la crise. Reprise économique oblige, le ministre de l'Économie Bruno Le Maire a détaillé l'évolution des dispositifs de soutien.

« Notre message est clair : nous mettons fin au 'quoi qu'il en coûte' et passons à un soutien ciblé et sur-mesure. Le fonds de solidarité sera supprimé dès le 30 septembre 2021, sauf en Outre-mer. C'est le dispositif 'coûts fixes' qui prendra le relais dès le 1er octobre pour soutenir les entreprises des secteurs du sport, de la culture, de la restauration, du tourisme et de l'événementiel », détaille Bruno Le Maire.

Prise en charge des coûts fixes

Le fonds de solidarité, qui a coûté environ 35 milliards d'euros à l'État depuis le début de la crise, sera en effet remplacé par une aide pour la prise en charge des coûts fixes. Cette aide, déjà proposée aux entreprises qui réalisaient plus d'un million d'euros de chiffre d'affaires par an, sera ainsi ouverte à toutes les entreprises des secteurs les plus touchés par la crise. Ces entreprises sont regroupées sous la nomenclature S1 et S1 bis.

L'aide sera calculée en réalisant la différence entre le montant des charges fixes et le revenu de

Ecrit par le 20 janvier 2025

l'entreprise. L'État prendra en charge 90% de cette différence pour les entreprises de moins de 50 salariés, et 70% de ce montant pour celles qui comptent plus de 50 salariés. Seule condition : l'entreprise doit réaliser au moins 15% de son chiffre d'affaires. Le gouvernement veut ainsi éviter les 'effets d'aubaine' d'entreprises qui seraient tentées de fermer pour percevoir l'aide.

De plus, seules les sociétés en très grande difficulté, qui auront perdu la moitié ou plus de leur chiffre d'affaires, pourront en bénéficier. Par ailleurs, le 'sur-mesure' va engendrer un traitement des dossiers plus long, soit une indemnisation sous « quelques semaines », contre « quelques jours » pour le fonds de solidarité.

L'économie en « bonne santé »

Les mesures de soutien mises en place depuis mars 2020 et le premier confinement de la France, se sont élevées à 240 milliards d'euros. L'argent donné «aux entreprises ou aux salariés pour protéger le pouvoir d'achat, c'est 80 milliards d'euros», a détaillé le ministre de l'Economie sur France Inter. «A cela s'ajoutent des prêts, mais c'est des prêts, ça n'a rien à voir, économiquement, avec des subventions, de l'ordre de 160 milliards d'euros, les prêts garantis par l'État, plus d'autres formes de prêt», a-t-il ajouté.

Le ministre a mis en avant la bonne santé de l'économie française, qui « tourne à 99% de ses capacités » et la reprise de la consommation pour justifier la fin des aides massives aux entreprises. Selon lui, l'embellie économique « va continuer », car « la consommation est bien orientée ». « Sur la semaine du 16 au 22 août, nous avons +12% en moyenne de consommation par carte bleue », selon le ministre qui a ajouté que l'amélioration concernait aussi des secteurs soumis au pass sanitaire comme les restaurants, qui font plus de 8% sur la même période.

Rendez-vous le 30 novembre

Accompagné de la ministre du Travail Elisabeth Borne, du ministre délégué en charge des PME Alain Griset et du secrétaire d'État chargé du Tourisme Jean-Baptiste Lemoyne, Bruno Le Maire a donné rendez-vous aux partenaires sociaux le 30 novembre prochain pour réévaluer le dispositif d'aides. En attendant, le gouvernement va plancher sur des plans d'actions spécifiques pour trois secteurs particulièrement sinistrés par la crise sanitaire: les agences de voyages, l'événementiel, et la montagne, qui «ont besoin de visibilité», a ainsi souligné Bruno Le Maire.