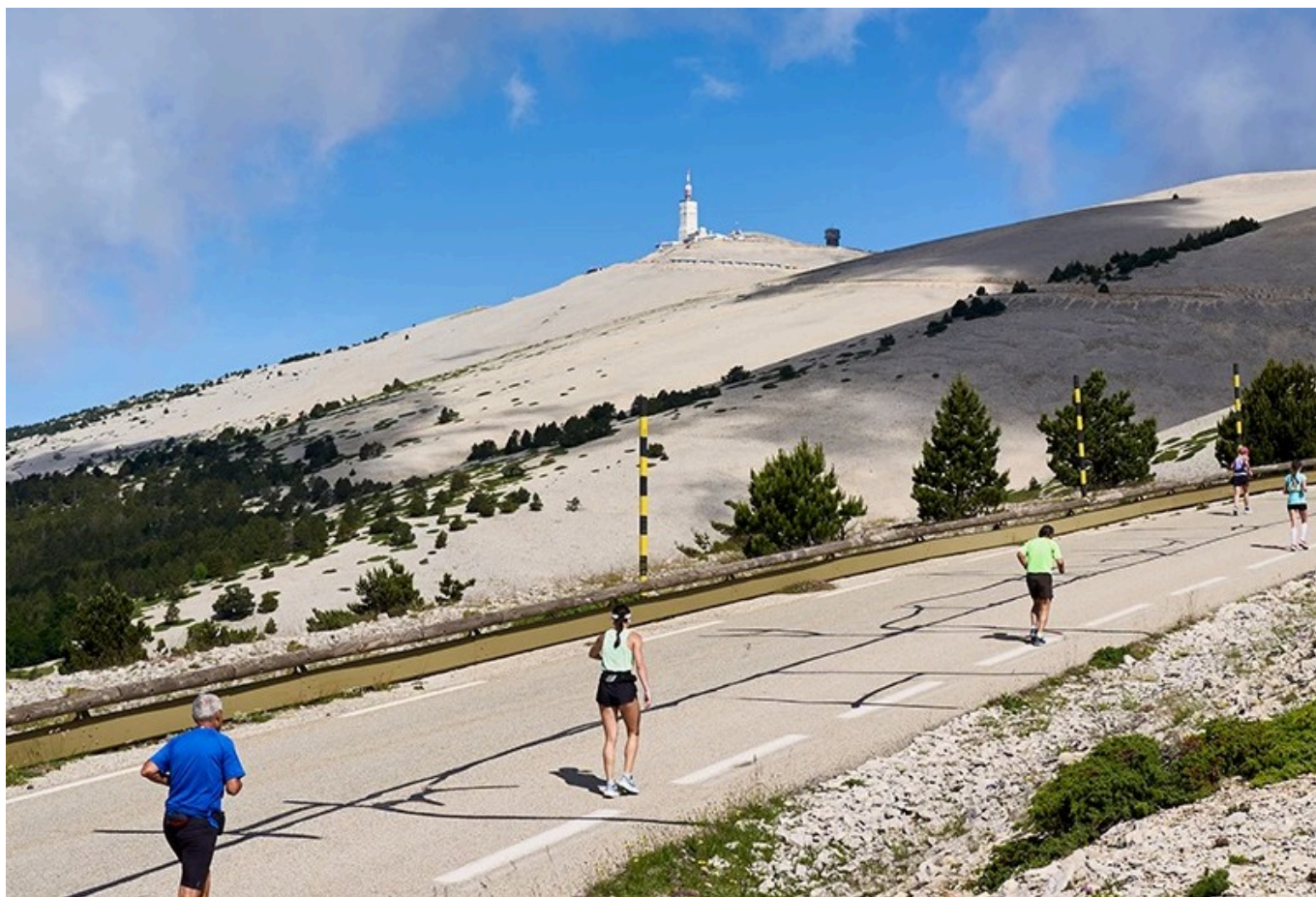


Ecrit par le 1 septembre 2024

(Vidéo) Les pré-inscriptions du prochain Semi-marathon du Mont-Ventoux Kookabarra sont ouvertes



Le [Semi-marathon du Mont-Ventoux Kookabarra](#) 2024 a eu lieu le 7 juillet dernier. Même pas deux mois plus tard, la date de la prochaine édition a été révélée et les pré-inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes.

Le prochain Semi-Marathon du Mont-Ventoux Kookabarra se tiendra à Bédoin le weekend des 5 et 6 juillet 2025. Après une édition 2024 riche en émotion, durant laquelle près de 1 000 participants ont franchi la ligne d'arrivée de cette course mythique, réputée comme étant l'une des plus difficiles d'Europe en raison de son dénivelé constant, le Géant de Provence se prépare déjà à accueillir les prochains coureurs.

Ecrit par le 1 septembre 2024

Il est d'ores et déjà possible de [s'inscrire sur la liste d'attente en ligne](#). Les personnes sur la liste d'attente seront prévenues en priorité de l'ouverture des inscriptions officielles. Au vu de la forte demande que présente cet événement, ce sera une véritable course à l'inscription. 1 500 dossards seront vendus pour cette prochaine édition, pas un de plus, pas un de moins.



Les équipes organisatrices de l'événement ouvrent les pré-inscriptions et inscriptions aussi tôt afin que chaque participant puisse trouver rapidement de quoi se loger sur place, la période estivale étant très touristique autour du Mont Ventoux.

Comme pour chaque édition, les coureurs devront parcourir 21,6 km sur route, avec 1 610 m de dénivelé positif. Les participants tenteront peut-être de battre les records qui sont de 10h29min10s pour les hommes et 01h48min05s pour les femmes, enregistrés respectivement par [Hassan Chahdi](#) durant l'édition 2024 et [Anaïs Quemener](#) en 2023.

Avec Kookabarra, vos jus sont vaucloisiers



[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 légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins

Ecrit par le 1 septembre 2024

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

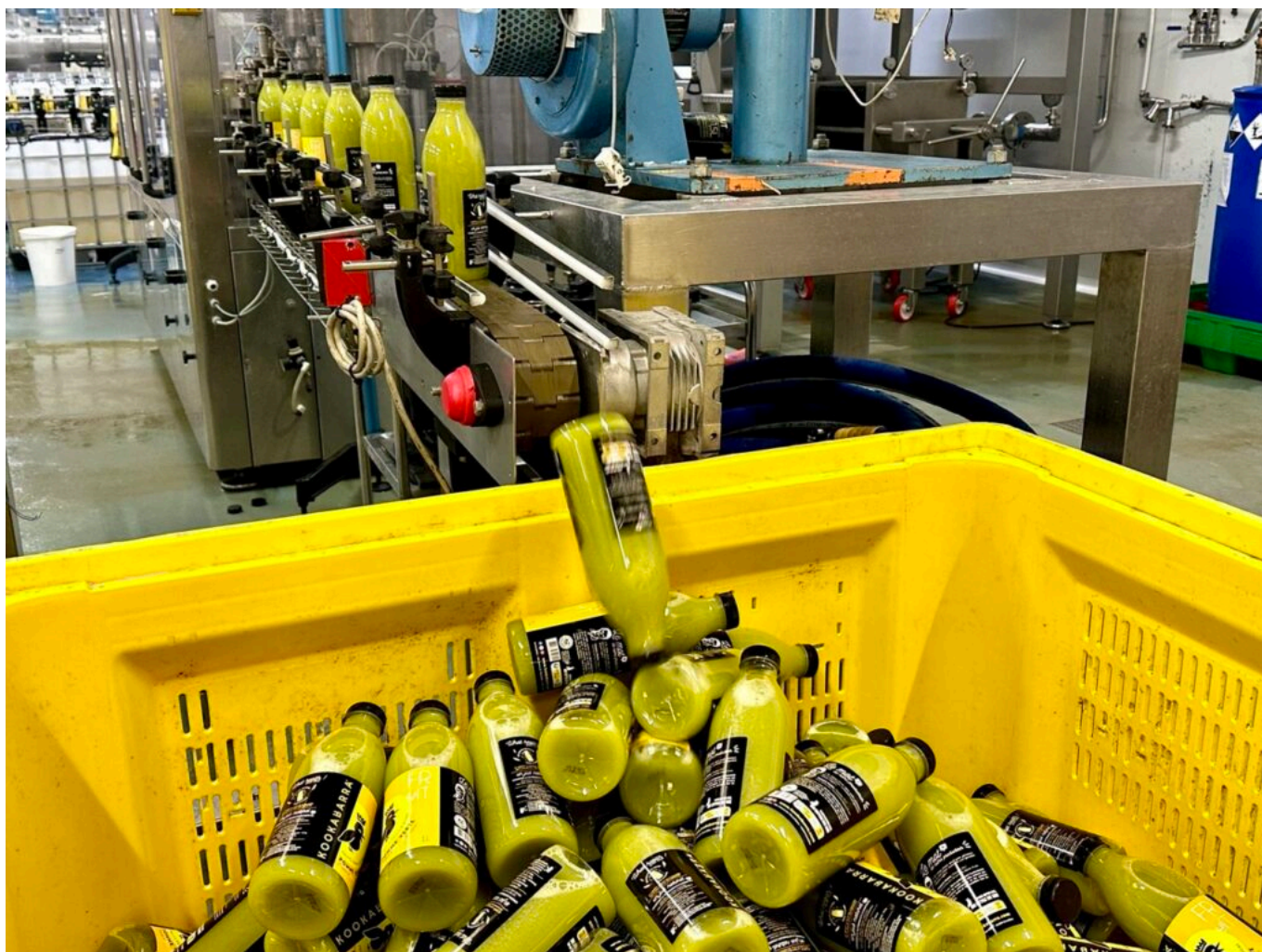
Chaque jour, l'usine Kookabarra réceptionne plusieurs centaines de kilos de fruits et légumes. Oranges, fraises, cerises, tomates, pommes, carottes, et bien d'autres. « Ces produits bruts ont un certain taux de sucre et d'acidité à respecter afin qu'on puisse les transformer en jus », explique Jérémie 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 1 septembre 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 1 septembre 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 1 septembre 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 m², 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 1 septembre 2024



Écrit par le 1 septembre 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 1 septembre 2024

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

Alexandre Roussel est le nouveau directeur commercial de Kookabarra



L'entreprise vaclusienne [Kookabarra](#), basée à Cavillon et spécialisée dans la production de jus de fruits et de légumes frais pressés à destination des professionnels de la restauration, accueille un nouveau directeur commercial. Le PDG fondateur, [Jérémy Marcuccilli](#), a nommé [Alexandre Roussel](#) à ce poste.

Avec le recrutement d'Alexandre Roussel en tant que directeur commercial, Jérémy Marcuccilli a un

Ecrit par le 1 septembre 2024

objectif de structurer les process de commercialisation pour être davantage présent sur le marché CHR et préparer l'entreprise au B to C. « À l'approche des 20 ans d'existence de Kookabarra, nous nous inscrivons de plus en plus parmi les grandes références sur notre marché, affirme Jérémie Marcuccilli. Toutefois, j'ai la certitude que nous pouvons asseoir davantage notre expertise et nos pratiques innovantes. Alexandre Roussel a le profil et l'expérience idéale pour nous aider à atteindre nos objectifs. »

Petit-fils de grands-pères vigneron et chocolatier-pâtissier-glacier, Alexandre Roussel a un certain attrait pour l'agroalimentaire depuis toujours, ainsi que pour les produits locaux et le terroir. Il était d'ailleurs déjà dans ce secteur depuis 11 ans avant d'intégrer l'équipe de Kookabarra puisqu'il a travaillé en tant que chef de secteur chez Jean Stalaven, au sein du groupe Eckes-Granini, chez la Boulangère et au sein du Groupe Panzani, et il a occupé le poste de responsable commercial Sud-Est chez Ponthier et chez PCB Création.

Alexandre Roussel a été séduit par les valeurs de l'entreprise cavaillonnaise, mais aussi par ses produits, qui sont majoritairement sourcés dans un rayon de 30 km. « Chez Kookabarra, j'ai retrouvé une convivialité et un fort esprit sportif qui me correspondent tant sur le plan personnel que sur le plan professionnel, déclare-t-il. Travailler aux côtés de Jérémie Marcuccilli s'annonce être une expérience dynamisante et riche en enseignements. »

Solidarité : 10 nouvelles entreprises s'engagent pour le Vaucluse

Ecrit par le 1 septembre 2024



Dix nouvelles entreprises vauclusiennes viennent de signer la convention [Les entreprises s'engagent](#). Ce dispositif national regroupe la communauté française des entreprises engagées pour une société inclusive et un monde durable. Objectif : œuvrer pour le plein emploi et la sobriété énergétique aux côtés de l'Etat et plus particulièrement de la Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités (DDTES) de Vaucluse.

L'hypermarché [Auchan](#) du Pontet, [Benedetti SA](#) à Avignon, [Citeos](#), le [Café Grégoire](#) à Apt, [Kookabarra](#) à Cavaillon, [Proxidom services](#) à Venelles, [Rhonéa](#) à Beaufort-de-Venise, [Sedna France](#) à Orange, [Steph](#) et [Waya tech](#) à Avignon rejoignant ainsi les 25 autres sociétés vauclusiennes déjà signataires.

Ecrit par le 1 septembre 2024



Les 10 nouvelles entreprises signataires de la convention. ©DR

Soutenues par l'Etat qui les accompagnent dans cette démarche via notamment la Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités (DDTES) de Vaucluse, ces entreprises s'engagent à sensibiliser les plus jeunes au monde de l'entreprise afin que ces derniers aient « une meilleure compréhension du monde de l'entreprise, de secteurs d'activité et des métiers d'aujourd'hui et de demain ».

La convention prévoit aussi que les signataires favorisent le recours à l'alternance et fassent de l'apprentissage une voie d'excellence professionnelle.

Ils s'engagent enfin à recruter de manière inclusive, « pour un accès à l'emploi de tous les publics » ainsi qu'à développer l'achat local et responsable afin d'agir en faveur de la sobriété énergétique.

Cavaillon : Kookabarra lance ses purées de fruits

Ecrit par le 1 septembre 2024



Après avoir lancé [une gamme de soupes froides](#), l'entreprise cavaillonnaise [Kookabarra](#), spécialiste de la haute pression à froid connue pour ses 40 jus de fruits frais et naturels vendus en CHR (café, hôtellerie, restaurant) et aux particuliers depuis 2021, lance sa nouvelle gamme 'Brut', composée de purées de fruits.

Depuis 2006, Kookabarra est le spécialiste du jus de fruit frais de qualité, sain, naturel et aux saveurs véritables. Après avoir lancé les soupes froides cet été, l'entreprise basée à Cavaillon se renouvelle encore une fois et présente une gamme de purées de fruits 'Brut'.

Vendues en format poche, ces purées de fruits, comme les autres produits de l'entreprise, sont élaborées selon le procédé de la haute pression à froid. « Cette nouvelle gamme de purées de fruits s'inscrit totalement dans la démarche innovante qui fait le succès de Kookabarra », a affirmé [Jérémy Marcuccilli](#), fondateur de Kookabarra. Carotte, fraise, abricot, framboise, pomme, poivron rouge, céleri, poire, ou

Ecrit par le 1 septembre 2024

encore tomate, 28 saveurs sont disponibles au fil des saisons pour accompagner les restaurateurs, chefs et barmen dans leurs créations.

Cette nouvelle gamme 'Brut' est le fruit de deux ans de recherche et de 1,5M€ d'investissement. Les purées sont composées à 100% de fruits, mais aussi de légumes, locaux. Elles se veulent des produits qui révèlent toutes les saveurs du fruit et du légume frais.



V.A.

Ecrit par le 1 septembre 2024

Ménerbes, quand Luberon & Sorgues Entreprendre met à l'honneur ses fleurons

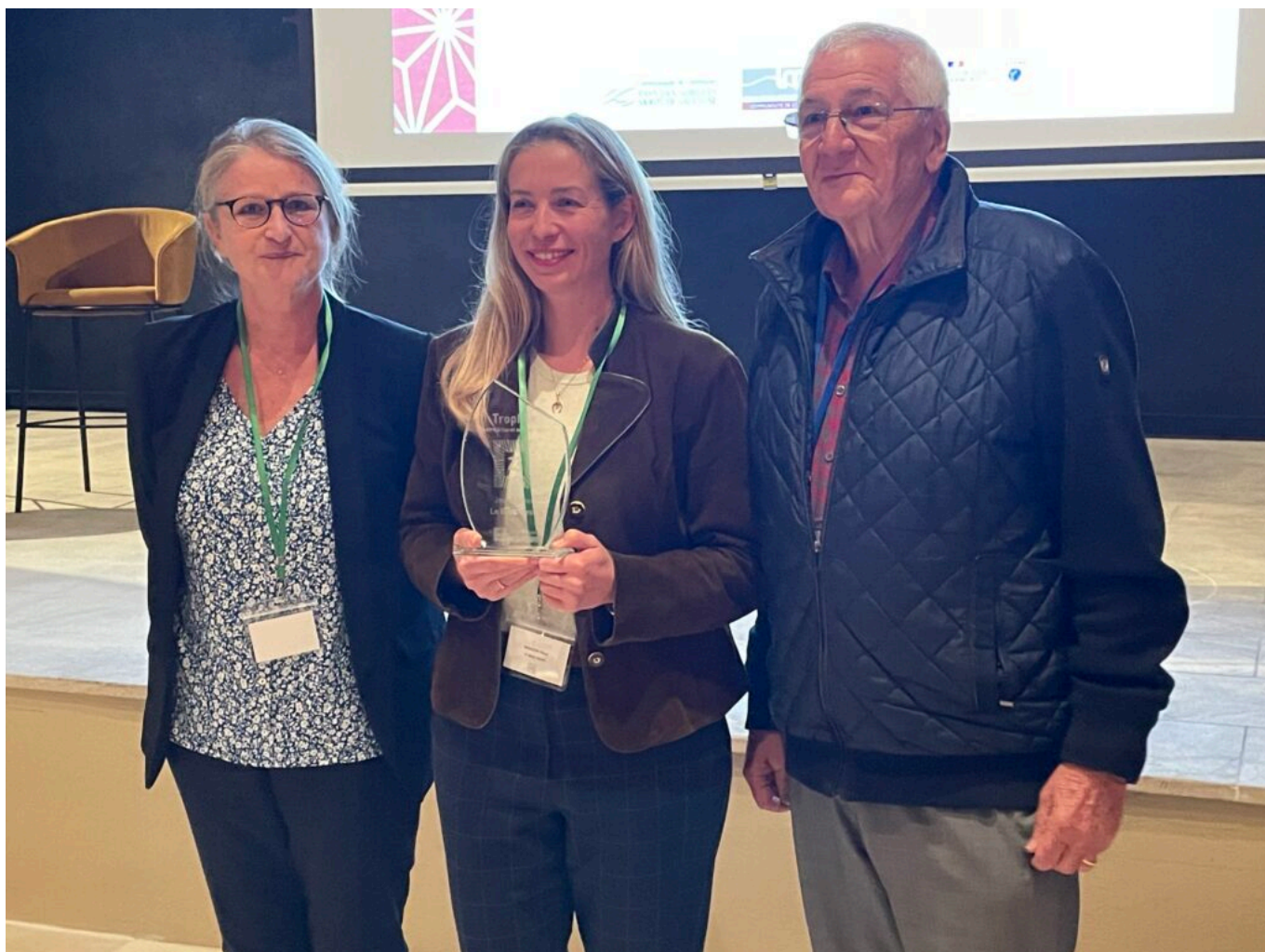
Les 11^e Rencontres conviviales des Entreprises du Luberon et du Pays des Sorgues ont réuni près de 200 personnes au [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, à l'initiative de LES (Luberon & Sorgues Entreprendre). L'occasion pour la structure de remettre, lors de cette 5^e édition, les trophées aux entreprises de l'ensemble du territoire Luberon Pays des Sorgues.

C'est ainsi que l'association d'entrepreneurs '[LSE](#)' a plébiscité 5 dirigeants pour leur qualité de visionnaire et de développement de leur activité, particulièrement au chapitre de la Responsabilité Sociale et Environnementale -RSE- au service de l'attractivité du territoire. L'événement avait aussi pour but d'inviter les chefs d'entreprise à développer leur réseau en échangeant leurs cartes de visite.

Des dirigeants remarquables

C'est ainsi que [Fleur Masson](#), dirigeante de La Biscuiterie solidaire '[Le beau geste](#)' a reçu le trophée Jeune pousse ; Emilie et Vincent Avias de [FDSPro](#), le trophée de l'audace ; [Jérémy Marcuccilli](#) de [Kookabarra](#), le trophée de l'Engagement dans la vie locale ; Tandis que le Coup de cœur était décerné à Emilie Hédiard, du [Camping de la Sorguette](#) et qu'une distinction mettait également en valeur le groupe [Mayoly](#), pour son unité de L'Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 1 septembre 2024



Fleur Masson entourée par Christine Hacques et Yves Bayon de Noyer

En savoir plus

Fleur Masson, ingénieure en agroalimentaire pour 'La biscuiterie le beau geste'

Au tout début, Fleur Masson accompagnait les entreprises de l'agroalimentaire dans leur développement au sein de la fédération des entreprises agroalimentaires de la région Sud, avant de créer sa propre entreprise. C'est là qu'elle prend conscience des difficultés à faire se rencontrer entreprises et candidats motivés, sur fonds de fort taux de chômage, de faible niveau de formation des habitants actifs et une pauvreté prégnante. Avec sa maman, qui œuvre pour l'insertion professionnelle, Fleur bâtit son projet : créer une entreprise agroalimentaire et contribuer à insérer durablement, dans l'emploi, des publics fragilisés. Elle optera pour la fabrication de biscuits salés et sucrés bio réalisés à base de farines de légumineuses.

Ecrit par le 1 septembre 2024



Emilie et Vincent Avias entourés de Yves-Bayon de Noyer et Christine Hacques

Emilie et Vincent Avias pour FDSPro

France Détection Services est grossiste expert depuis plus de 30 ans sur le marché des matériels et outillages spécialisés eau et assainissement. L'entreprise vient d'élargir sa gamme et est maintenant la référence en matériels et outillages spécialisés dévolus aux réseaux enterrés. Cela concerne l'eau potable et l'assainissement, le gaz, les réseaux de télécommunications souterrains, le blindage pour tranchées et fouilles. La société a été remarquée pour ses valeurs environnementales, pour son travail sur le tri et la diminution des déchets, le bien-être au travail, l'accès à la culture, les moments de convivialités, le développement des compétences et les actions solidaires.

Ecrit par le 1 septembre 2024



Jérémie Marcuccilli entouré de Patrick Sintes et Christine Hacques

Jérémie Marcuccilli pour Kookabarra

L'histoire commence en 2002 en Australie quand Jérémie Marcuccilli, alors étudiant en MBA, découvre les bars à jus. Ce concept séduit le sportif de haut niveau qui étudie les possibilités d'exporter le procédé en France. Pour le futur dirigeant, le bien-être et l'équilibre, l'hygiène de vie, l'activité physique et mentale sont indissociables d'une alimentation saine et vitaminée. Après la création de gammes de jus de fruits, détox et Smoothie, Kookabarra lance les boissons du monde comme le gazpacho, le lait végétal à base de riz de Camargue et travaille -pour les professionnels de la restauration- sur la préparation de purées de fruits. Jérémie Marcuccilli bâtit son activité sur l'éthique, collabore avec des producteurs locaux, promeut un cadre de travail agréable ainsi que le bien-être au travail et le co-voiturage. Sa société met à disposition des collaborateurs des vélos électriques, l'accompagnement des jeunes et des associations culturelles et sportives, s'engage dans les réseaux et au respect de la planète.

Ecrit par le 1 septembre 2024



Emilie Hédiard entourée de Pierre Gonzalvez et Christine Hacques

Emilie Hédiard pour le Camping La Sorguette

Situé à l'Isle-sur-la-Sorgue, le Camping La Sorguette créé en 1979 est tenu par la famille Hédiard depuis 1983 (40 ans). Au fur et mesure des années, le camping s'est largement orienté vers un tourisme vert et durable. D'une superficie de 2,5 hectares, avec 164 emplacements de 100 m² arborés, répartis autour de trois sanitaires, l'hôtellerie de plein air de La Sorguette accueille du 15 mars au 15 octobre, près de 40 000 visiteurs par an. De plus, l'installation propose 30 mobil homes récents et 13 hébergements insolites en location. C'est un camping municipal puisque la Mairie est propriétaire du terrain et des bâtiments en dur qui est géré par délégation de service public. Emilie Hédiard promeut le Camping autrement, un tourisme vert qui préserve le milieu naturel en interaction avec les acteurs du tourisme et producteurs locaux. La cheffe d'entreprise choisit des hébergements pour minimiser l'empreinte environnementale, procède au tri sélectif, au compostage, à l'entretien écologique des espaces, utilise des véhicules électriques, promeut la charte du campeur écolo, propose des navettes gratuites les jours de marché,

Ecrit par le 1 septembre 2024

fidélise ses équipes et travaille sur l'innovation.

28 candidatures

Vingt-huit candidatures avaient été déposées pour ravir l'un des quatre trophées et la distinction proposés par l'association LES (Luberon et Sorgues Entreprendre) qui a délégué à un Comité de sélection, le soin d'étudier les propositions et d'attribuer les distinctions.

Les membres du jury

Le jury était composé de la [CCPSMV](#), Communauté de communes Pays des Sorgues et Monts de Vaucluse ; de la [CALMV](#), Communauté d'Agglomération Luberon Monts de Vaucluse ; de la [CMAR](#) (Chambre des métiers et de l'artisanat de Provence-Alpes-Côte d'Azur) ; du [Réseau Entreprendre](#) ; d'[Initiative Terre de Vaucluse](#) ; du [Lycée Alphonse Benoît](#) ; du [Greta](#) (Groupement d'établissements publics locaux d'enseignements), d'anciens lauréats et d'une journaliste.



Les lauréats et partenaires

Écrit par le 1 septembre 2024

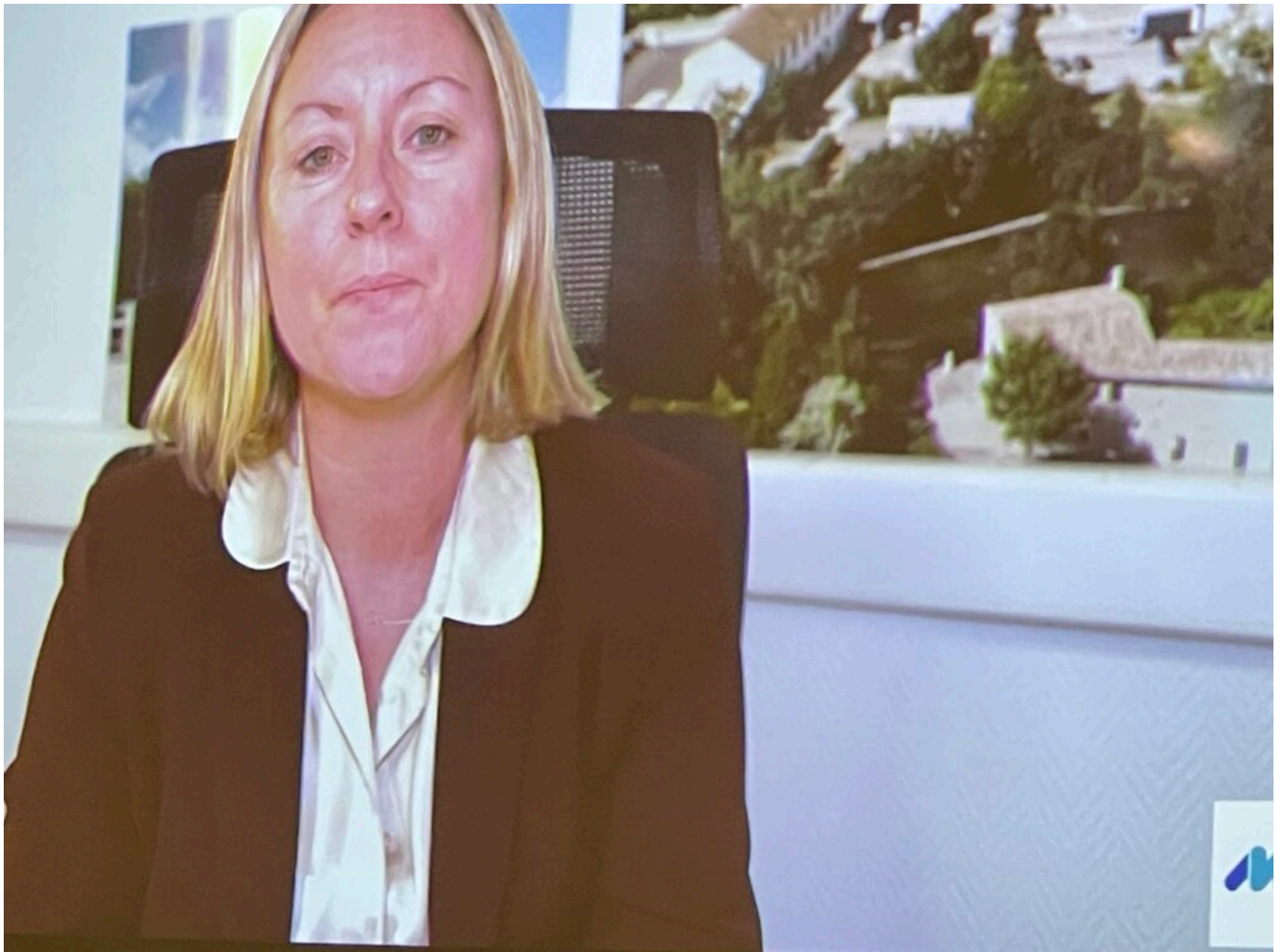
Le groupe Mayoly distingué pour son attrait à l'Écologie industrielle et territoriale

[Laura dos Santos](#), la directrice de Mayoly -dont l'un des produits phares est l'argile Smecta- et également vice-présidente de LES - a été mise à l'honneur pour sa qualité de manager de groupe industriel et, particulièrement, pour son investissement au cœur du territoire où elle invite ses collaborateurs à s'impliquer dans des pratiques vertueuses en matière d'environnement, de biodiversité et de coopération inter-industries. La distinction a été fabriquée par le souffleur de l'[AS Verre de l'Isle-sur-la-Sorgue](#).

Dans le détail

Le groupe Mayoly a été distingué comme entreprise exemplaire pour l'investissement de l'équipe dirigeante dans les travaux des institutions comme le [Plan de protection de l'atmosphère](#) de la Dréal (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement) ; Pour son implication sur le terrain quant à l'animation de la communauté des industries et être à l'initiative de mutualisations ; Pour sa participation aux actions mutualisées ; A la création d'une communauté technique au sein du groupe Industries animée par un cadre de Mayoly ; L'engagement du groupe à réduire son empreinte carbone sur le territoire afin de préserver la biodiversité ; La conception d'un plan de sobriété et de développement durable pour aller au-delà des objectifs France 2030.

Ecrit par le 1 septembre 2024



Laura Dos Santos dirigeante de l'unité Mayoly de l'Isle-sur-la-Sorgue

D'Ipsen à Mayoly

Pour mémoire, le Groupe pharmaceutique [Ipsen](#) a cédé son activité historique de santé familiale (Consumer Healthcare - CHC), à l'origine de sa création en 1929, au groupe pharmaceutique indépendant spécialisé dans la gastro-entérologie et la dermocosmétique [Mayoly Spindler](#), en juillet 2022. Cette absorption de la médication familiale Ipsen valorisée à 350M€ pour un chiffre d'affaires annuel de 225M€ devrait permettre à Mayoly de doubler son chiffre d'affaires. Le portefeuille ainsi acquis regroupe les marques distribuées dans plus de 100 pays à travers le monde, telles que Smecta, Forlax, Fortrans et Tanakan.

La démarche Ecologie Industrielle et Territoriale (EIT)

Il s'agit d'une démarche fondée sur la coopération inter-entreprises associant acteurs publics et privés travaillant sur les principes de l'économie circulaire. La [Région Sud](#) et l'[Adème](#) sont les grands

Ecrit par le 1 septembre 2024

contributeurs et les soutiens de cette démarche. En finançant les actions des porteurs de projet et en animant le réseau EIT. Sa mission ? Travailler sur la sobriété énergétique, la réduction de la consommation en eau, le réemploi de matériaux, la mobilité dans le bassin du Luberon et du pays-des-Sorgues, mutualiser les études, les formations et échanger sur les bonnes pratiques.

Les partenaires de la soirée

Les partenaires de la soirée présents étaient [Christine Hacques](#), sous-préfète de l'arrondissement d'Apt pour la Préfecture de Vaucluse ; la Région Sud- Paca avec un entretien filmé de [Bénédicte Martin](#), vice-présidente ; [Pierre Gonzalvez](#) Président et maire de l'Isle-sur-la-Sorgue et maire de l'Isle-sur-la-Sorgue ; [Yves Bayon de Noyer](#), vice-président Développement économique et maire du Thor ; La Communauté d'agglomération Luberon Monts de Vaucluse représentée par [Patrick Sintes](#), vice-président Développement économique et maire de Robion.

Les réseaux présents

[Le Réseau Entreprendre Rhône-Durance](#), [Carpensud](#) et [Initiatives Terre de Vaucluse](#), [la Chambre de Commerce et d'industrie de Vaucluse](#) et la [Chambre des métiers de Paca](#). Près de 200 personnes étaient présentes.

Ecrit par le 1 septembre 2024



Près de 200 personnes ont assisté aux 11e rencontres conviviales des Entreprises du Luberon et du pays des Sorgues

(Vidéo)Cavaillon, Kookabarra What Health?

Ecrit par le 1 septembre 2024



Kookabarra lance sa gamme de soupes froides avec le Gaspacho. L'entreprise Cavallonnaise spécialiste de la haute pression à froid connue pour ses 40 jus de fruits frais et naturels vendus en CHR (Café, hôtellerie, restaurant), et depuis 2021 chez les particuliers, se lance dans les soupes froides.

C'est en rencontrant des chefs cuisiniers que Jérémie Marcuccilli, le fondateur de Kookabarra, s'est rendu compte de la recherche de Gaspacho de qualité 100% fruits et légumes de Provence. Il répond à la demande en créant un gaspacho 100 % fruits et légumes de Provence. Pour [Jérémie Marcuccilli](#), « Cette première recette apporte une note innovante, et développe l'offre auprès de nos partenaires chefs, barmen et restaurateurs. »

Dans le détail

Piquant du piment, amertume du poivron et douceur de la tomate ont été travaillés avec une touche de citron pour une boisson d'été, rafraîchissante. Le Gaspacho est composé à plus de 78% de tomate, à 20% de poivron, du citron et à 0,2% de piment et de sel. Le produit est disponible en 1l ou 25 cl et disponible sur le site internet ainsi qu'en CHR. Son Gaspacho peut être consommé tel quel ou être possiblement retravaillé en cuisine où en bar pour la partie CHR, de même chez le particulier.

Ecrit par le 1 septembre 2024

En savoir plus

Kookabarra, entreprise créée en 2006 par Jérémie Marcuccilli, a rencontré le succès grâce à ses jus de fruits frais, goûteux et naturels. La fabrique, basée à Cavaillon, travaille avec des fournisseurs locaux, à 30km maximum de la fabrique.



L'atout majeur de l'entreprise ?

Travailler en haute pression à froid et avoir développé un large réseau CHR et GMS (Grande et moyenne surface). Kookabarra propose une quarantaine de jus classiques comme la pomme, l'orange, la fraise et plus originaux comme 'Curcumade', 'Gigembrade', à base de charbon végétal, de betterave...

De l'idée à sa réalisation

C'est lors de ses études en MBA (Master of Business Administration) en Australie que Jérémie Marcuccilli découvre les bars à jus de fruits frais pressés. Sportif de haut niveau -il pratique avec bonheur les sports d'endurance- et épicurien, il est sensible à une nourriture saine, fraîche et vitaminée. De retour à Grenoble où il travaille en tant que chef de produit pour les skis Rossignol, il peaufine son projet qu'il réalisera en 2006 à Avignon.

Le projet ?

Fonder une entreprise spécialisée dans la production, la distribution et la commercialisation de fruits et légumes frais hauts de gamme, à destination des professionnels des Cafés, hôtellerie, de la restauration, et des épicerie fines.

Ecrit par le 1 septembre 2024



En collaboration avec le CTCPA

Il collabore avec le [Centre technique de conservation des produits alimentaires](#) pour développer un concept breveté permettant de conserver le jus de fruit frais pendant 14 jours. En 2021, il fait encore mieux en optimisant le procédé pour une DLUO (Date limite d'utilisation optimale) de 150 jours contre 4 sans l'utilisation de ce procédé. Désormais Kookabarra travaille avec plus de 1 000 établissements. En 2007, le très grand chef [Paul Bocuse](#) rédige un très précieux 'petit mot' pour souligner et valoriser le travail accompli.

En 2020

L'Entreprise, tout d'abord installée à Avignon, s'empare de locaux plus spacieux -4 700m²- pour organiser son ingénierie et son développement. La gamme s'étoffe de produits bio. Un an plus tard, les produits frais à la vente sont proposés en GMS aux particuliers. La bouteille en plastique est 100% recyclable tout comme les poches de 3 litres.

Ecrit par le 1 septembre 2024



Les autres propositions de Kookabarra

En plus des jus de fruit frais, Kookabarra propose des pots portion de ketchup, de mayonnaise, de moutarde en grain à l'ancienne, de miel, de la confiture d'abricot, des choco balls et de la salade de fruits.

Pourquoi Kookabarra ?

C'est le nom d'un oiseau mythique, rieur, curieux et attachant qui fait partie de la culture Australienne. Le petit oiseau couronné sur fond de jaune propose une philosophie du vivre en pleine santé. « Kookabarra, what health » sourit Jérémie Marcuccilli. La société emploie 35 salariés et vise les 7M€ de chiffre d'affaires à décembre 2023. L'entreprise est passée de 4 à 6,5M€ en 3 ans. Kookabarra travaille sur l'inclusion avec, notamment des salariés en situation de handicap et des personnes encadrées lors de stages. L'entreprise de transformation de légumes et fruits collabore également avec [l'entreprise solidaire, la Roumanière](#) pour les biscuits, les miels et les confitures.

Ecrit par le 1 septembre 2024

LES DATES CLÉS

- 2002** Séjour en Australie dans le cadre d'un voyage de fin d'études et découverte des bars à jus
- 2003** Retour en France et lancement de Kookabarra dans la région lyonnaise
- 2006** Concept breveté, permettant de conserver le jus de fruit frais pendant 14 jours avec l'aide du CTCPA (Centre Technique des Conservation des Produits Alimentaires) et implantation à Avignon
- 2010** Intégration de la technologie RPET en 25cl, 75cl et 1L.
- 2019** Déménagement à Cheval Blanc dans de nouveaux bâtiments de 4200 m²
- 2020** Intégration de la technologie HPP (haute pression de 6 000 bars) et lancement des jus avec une DLUO de 150 jours sans additif ni conservateur
- 2022** Ouverture du Caveau de Dégustation à Cavaillon
- 2023** Développement de la gamme «boissons du monde» et lancement d'une collection de gaspachos

Kookabarra

558, avenue de Cheval Blanc à Cavaillon. 04 32 70 20 69. contact@kookabarra.com Tous les produits [ici](#).

Visite à vélo de la chaîne de production de la Fabrique Kookabarra à Cavaillon avec Antoni Villoni, sportif de haut niveau