

Écrit par le 22 novembre 2024

Le Pontet : le Groupe Adezio présente les résultats de sa démarche RSE



Mardi 11 juillet, le Groupe Adezio organise un rassemblement pour communiquer sur les actions et les premiers résultats du groupe concernant sa démarche RSE (responsabilité sociétale des entreprises). Pour rappel, la RSE est une démarche qui vise à intégrer les enjeux sociaux, environnementaux et économiques dans la stratégie d'une entreprise.

Mardi 11 juillet à 18h au Cabinet Adezio du Pontet, 44 avenue Charles de Gaulle, le Pontet. Inscription en cliquant [ici](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024

Wave Island : « cette année, l'investissement est tourné vers la sobriété »



Le parc aquatique vaclusien [Wave Island](#) rouvrira ses portes à partir du samedi 10 juin. Entre nouveautés et sobriété, focus sur l'ouverture de cette nouvelle saison.

Implanté à Monteux, à quelques minutes d'Avignon, [Wave Island](#) et ses 4,7 hectares d'attractions est un lieu incontournable du Vaucluse pour les amateurs de sensations fortes en milieu aquatique. Egalement idéal pour les familles souhaitant se plonger dans une ambiance tropicale dépaysante, le parc, qui rouvrira ses portes à compter du samedi 10 juin, propose cette année plusieurs nouveautés pour ravir petits et grands.

Et ces nouveautés semblent attendues des visiteurs puisque le parc comptabilise plus de 30% de prévente par rapport à l'année dernière. « Dans le contexte économique actuel, nous étions un peu fébriles, mais les retours sont bons. » explique Jean-Philippe Cozon, directeur général du parc, lors de la présentation de la nouvelle saison.

« L'objectif est que les visiteurs partent plus heureux qu'en arrivant »

Jean-Philippe Cozon, directeur général du parc.

Il poursuit « l'objectif est que les visiteurs partent plus heureux qu'en arrivant. La satisfaction des clients

Ecrit par le 22 novembre 2024

nous est plus importante que l'augmentation du nombre de visiteurs ». Pour satisfaire ses clients, malgré l'augmentation du tarif d'entrée à 31,90€ (+6%), Jean-Philippe Cozon a mis les petits plats dans les grands en proposant de nombreuses nouveautés, dont les soirées à thème idéales selon lui pour la clientèle visée, à savoir une clientèle familiale.

Les nouveautés 2023

Pour les enfants, une seconde aire d'activités dédiée voit le jour en zone 2 du parc pour cette nouvelle saison. Composée d'un circuit de mini karts sans moteurs, d'un arbre à grimper, d'une pumtrack, d'une plage humide avec jets d'eau, d'un complexe de toboggan pour les enfants et d'un espace ombrières pour les parents, cette nouvelle aire de jeux sur mesure est conçue pour s'amuser en famille.

« Nous avons développé un partenariat avec pôle emploi et sport formation »

Leslie Buono, directrice marketing et commerciale du parc.

Autre nouveauté : la Brasserie du Sunset. Prolongement culinaire de l'expérience Sunset Island, inauguré l'année dernière, la brasserie proposera des salades, des pizzas, des burgers, des cocktails ou encore des glaces à déguster en salle climatisée ou en terrasse ombragée. Le lieu proposera également des produits typiques du terroir vaclusien : « c'est une vraie demande de notre clientèle, en particulier de celle étrangère à notre région. » précise Jean-Philippe Cozon.

Pour faire tourner ces nouveautés, le directeur général du parc peut compter sur ses 250 employés : « le recrutement des saisonniers a commencé en février, déclare Leslie Buono, directrice marketing et commerciale. Nous avons également développé un partenariat avec pôle emploi et sport formation. » Ouvert à toutes et tous, des personnes en situation de handicap ont également été recrutées pour des postes en caisse, accueil et restauration où certains emplois sont encore à pourvoir.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Parmi les attractions phares du parc : la Rivière Tropicale la plus longue d'Europe avec ses 25 minutes de balade dans l'eau © Wave Island

« Cette année, l'investissement est tourné vers la sobriété »

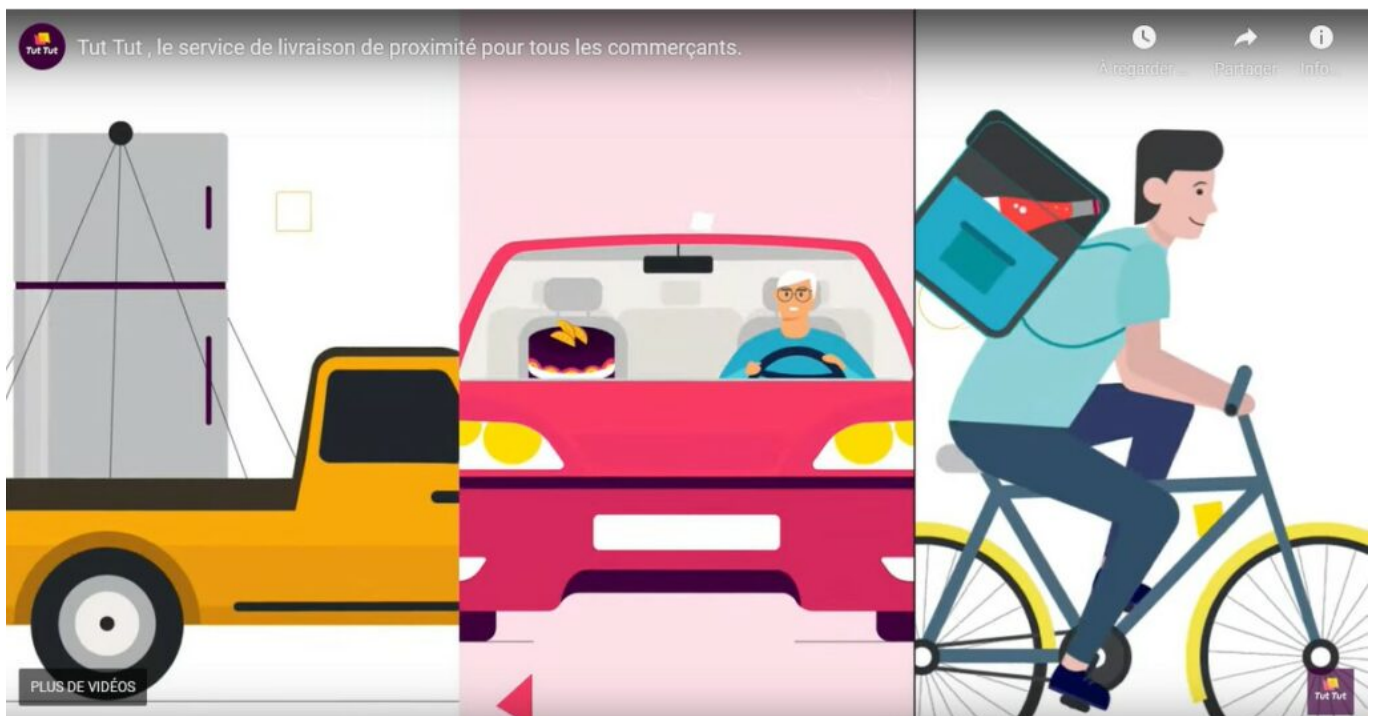
A l'heure où les premières restrictions d'eau sont annoncées par la préfète de Vaucluse, quand est-il de Wave Island : « Nous sommes aussi concernés par ces restrictions » affirme Jean-Philippe Cozon. « Cette année, nos investissements sont tournés vers la sobriété. Notre objectif est de limiter la perte d'eau. » poursuit-il. Depuis l'année dernière et l'installation de ses nouveaux filtres, le parc économise 8 000m³ d'eau par saison et s'en sert pour l'arrosage de ses espaces verts.

La responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE) passe également par des circuits fermés au niveau des attractions. En effet, une des particularités des toboggans et autres activités à sensation du parc est que l'arrivée des descentes ne se fait pas dans un bassin, mais dans un bac de récupération, ce qui permet à l'eau d'être récupérée, filtrée puis réutilisée.

Enfin, les nouveaux aménagements du parc (zones ombragées, décoration, etc.) ont été réalisés avec des matériaux déjà présents sur place. « Nous évitons le plus possible l'achat de consommable comme les parasols, explique le directeur général du parc. Les nouveaux aménagements ne nous coûtent ainsi que du temps. »

Pour l'heure, la fermeture saisonnière de parc est prévue le 3 septembre. Toujours dans une volonté de sobriété, les bassins ne devraient pas être vidés pour être re-remplis la saison suivante.

(Vidéo) Tut Tut, la plateforme collaborative de livraison de colis explose les compteurs



Tut Tut, la plateforme de livraison collaborative fondée par Vincent Chabbert en avril 2021 devient entreprise à mission. Ce statut, accordé en 2022 à 250 entreprises françaises, propose de normaliser une économie du lien et du partage.

Tut Tut est un service de livraison nouvelle génération, accessible et collaboratif lancé en avril 2021 par son fondateur avignonnais, Vincent Chabbert. L'idée ? Capitaliser sur les trajets déjà existants des particuliers et sur l'espace non utilisé dans leurs véhicules afin de garantir des livraisons rapides, sécurisées et en proximité, dans un rayon de 30 km. Cela peut concerner des drives, des colis, un objet oublié ou encore un encombrant livrés à leur destinataire (selon la taille du véhicule). Le principe ? Il s'appuie sur l'esprit collaboratif de chacun.

Également une réponse à la prise en charge du dernier kilomètre

«Le dernier kilomètre est le plus coûteux indique Vincent Chabbert. À l'échelle nationale, il pèse environ 20 % du trafic, occupe 30 % de la voirie et se trouve être à l'origine de 25 % des émissions de gaz à effet

Écrit par le 22 novembre 2024

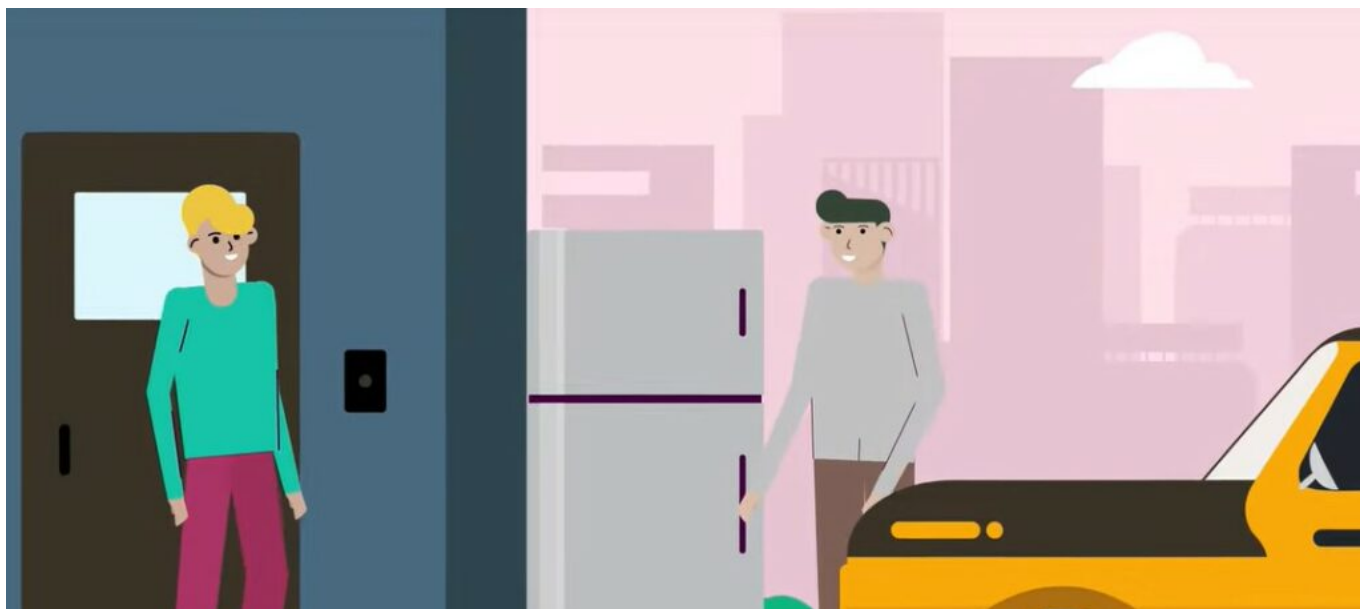
de serre. Ainsi nous encourageons chaque entreprise à innover et collaborer en faveur d'un monde meilleur. »

35 000 particuliers coursiers occasionnels

Avec plus de 35 000 particuliers et un nombre de courses en constante augmentation, le modèle proposé par Tut Tut prouve sa viabilité dans l'économie d'aujourd'hui. Cette démarche concrétise un engagement RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) qui regroupe 3 points clés : l'éco-responsabilité, l'engagement sociétal et la pérennité économique.

Responsabilité sociétale des entreprises (RSE)

« La valeur d'une entreprise se mesure de plus en plus par sa qualité à être responsable tant humainement qu'au niveau éco-logistique, souligne Vincent Chabbert le créateur de la livraison de proximité. C'est une volonté que nous avons depuis la création de Tut Tut, nos valeurs et enjeux environnementaux et sociétaux sont désormais inscrits dans nos statuts. »



Tut Tut livraison à domicile avec un coursier-particulier

Eco-responsabilité

Au chapitre de l'éco-responsabilité Tut Tut vise la réduction de l'empreinte carbone et la prise en compte du budget carbone individuel et participe aux défis logistiques en faisant preuve d'agilité et d'innovation.

Concernant l'engagement sociétal

L'entreprise répond à la prise en charge du 'dernier kilomètre', à une demande grandissante d'attractivité et d'accessibilité en ville comme en campagne.

Lutte contre l'isolement social et géographique

Et donne un coup de pouce au pouvoir d'achat via la mise en place d'une économie collaborative : en

Écrit par le 22 novembre 2024

réponse à la surutilisation de véhicules et sous-utilisation de l'espace à vide ; En faisant appel à des coursiers qui restent des particuliers et ne sont pas liés par un contrat de travail avec Tut Tut. Enfin, l'application encourage la modernisation des moyens d'accès aux revenus.

En termes de pérennité économique

L'entreprise permet également aux TPE et PME (Petites et moyennes entreprises) d'accéder à une solution digitalisée ; propose un principe d'échange entre service proposé/réalisé et une compensation financière.



le colis est pris selon le gabarit de la voiture

Tut Tut

Explique proposer une diversification du revenu des utilisateurs, lutter contre les inégalités sociales (personnes à mobilité réduites) et géographiques (zones rurales et urbaines) en facilitant l'accès à un service de proximité et contribuant à la réduction des émissions de gaz à effet de serre (neutralité carbone). L'application Tut Tut est disponible gratuitement sur IOS et Android.

Et demain ?

Tut-Tut prévoit un déploiement national, en développant l'activité dans les plus grandes villes : Paris, Bordeaux, Lyon, Strasbourg, Nantes, Toulouse ... Et est très sollicité par les entreprises : Grande distribution avec la livraison à domicile, fleuristes -notamment lors des pics d'activité-, cavistes -dans un délai de 2h-, chocolatiers... « De la multinationale à la modeste PME, ils utilisent notre réseau de coursiers », détaille Vicent Chabbert.

Tut Tut recrute

Pour son pôle technique : un développeur Full-stack et un développeur application. Pour son pôle support

Écrit par le 22 novembre 2024

: un chargé de relation clients et pour son pôle commercial un directeur commercial et un business developer grand-Est.

www.tut-tut.com Devenir coursier ? [Ici](#).

RSE et développement durable : GSE parmi les 1% d'entreprises les plus performantes



En obtenant 79 sur 100 pour sa stratégie RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) et développement durable l'avignonnais [GSE](#) figure parmi le 1% des entreprises les plus performantes en la matière. Évalué par l'organisme de notation international indépendant [Eco Vadis](#) créé en 2007 à Paris, ce résultat permet au contractant général vaclusien d'obtenir la médaille platine, soit le plus haut niveau de notation décerné par EcoVadis.

Dans le détail, GSE, qui est évalué ainsi depuis 2016, a obtenu la note de 80/100 sur les volets environnementaux, éthiques, sociaux et de respect des droits de l'homme, et une note de 70/100 pour les

Ecrit par le 22 novembre 2024

achats responsables.

« GSE doit assumer un rôle de pilote dans l'amélioration des standards de notre secteur pour le développement durable, explique [Roland Paul](#), président de GSE et président du Comité RSE. L'ensemble du Groupe est prêt à relever les grands défis du développement durable, et faire de GSE une entreprise toujours plus engagée et responsable. »



Évaluée par EcoVadis depuis 2016, l'entreprise avignonnaise GSE a obtenu la médaille platine 2022 pour son engagement en matière de stratégie RSE et développement durable.

Une entreprise engagée

En plus de cette évaluation, GSE s'est soumise à l'évaluation de ses pairs, au travers du [Global Compact France](#), branche hexagonale du réseau [Global Compact](#). Cette initiative des Nations Unies regroupe plus de 13 000 participants dans 170 pays, réunis autour de l'engagement volontaire en matière de développement durable, dans le strict respect des 17 objectifs de développement durable adoptés en 2015 par l'ONU, autour du respect des droits de l'homme, des normes internationales du travail, de la préservation de l'environnement et de la lutte contre la corruption, afin de construire un monde plus durable et inclusif d'ici 2030. GSE a adhéré au programme dès 2003, en devenant un des membres fondateurs et a siégé 17 ans à son conseil d'administration.

Dans le cadre de sa politique RSE, GSE a ainsi établi une feuille de route de développement durable récapitulant les objectifs à atteindre d'ici 2025. GSE s'est donc lancée dans la certification environnementale et l'éco-responsabilité de ses projets immobiliers, pratique l'inclusion, le recyclage des déchets et le bien-être dans ses bureaux comme sur les chantiers, a réduit ses émissions de CO2 liées aux déplacements de 10% depuis 2016, diminué de moitié sa consommation de papier et a formé 660 collaborateurs à l'anti-corruption. 75% des objectifs de la stratégie ont déjà été remplis.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Par ailleurs, GSE a créé en 2018 '[GSE Foundation](#)' qui a pour objectif de développer et soutenir des actions « d'intérêt général à caractère humanitaire, éducatif, culturel et social à travers le monde ». Le fonds de dotation est dirigé par un conseil d'administration composé de 7 salariés de GSE et de [Michel Gambassi](#), ancien collaborateur et président de GSE Foundation. Le premier projet à voir le jour a été la construction d'un internat à Katmandou, au Népal, ou encore une ferme-école à Mananjary, à Madagascar.

Des collaborateurs heureux

Fondé 1976 par deux frères architectes Jean-Pierre et Michel Hugues, GSE est spécialisé dans la conception de projets clés en main. L'entreprise, passée début 2019 sous le pavillon du groupe de construction allemand Goldbeck leader sur le marché européen de la construction clef en main (CA de plus de 4 milliards d'euros, 7 800 personnes, 70 sites), assure ainsi la prise en charge complète de projets de construction (recherche et qualification foncière, études techniques, montage d'opération, travaux, service après-vente) dans les secteurs industriels, logistiques, tertiaires, commerciaux et de loisirs,

Parmi les derniers chantiers en date notamment, un centre logistique de 18 900 m² réalisé pour le compte de [GLP](#) à Pinto, au sud de Madrid, en Espagne. Cette plate-forme logistique, baptisée 'G-Park Pinto' comptera 1 200 m² de bureaux et plusieurs parkings capables d'accueillir 239 voitures, 9 camions et plus de 60 vélos. L'ensemble, qui doit être livré en septembre 2022, sera certifié [BREEAM Very Good](#). Il sera également équipé du système BMS (Battery management system), avec suivi de la consommation sur place ou à distance, ainsi que d'un éclairage LED qui fonctionnera avec des détecteurs de présence et d'intensité.

En 2020, GSE a réalisé un chiffre d'affaires de 665M€. Le groupe compte environ 460 collaborateurs répartis dans six pays en Europe, et en Chine, dont 14 implantations en France.

L'entreprise vauclusienne s'est aussi dotée d'un nouveau siège situé dans la zone de l'aéroport à Avignon. [Inaugurée en octobre dernier](#), cette vitrine du savoir-faire de la société intègre des espaces de travail (accueil des clients, salles de réunions et de co-working, open spaces et lieux privés pour s'isoler, laboratoire de recherche) et des espaces de détente (tennis, terrain de volley, de pétanque, salle de sieste, de fitness avec coach, vestiaires, douches, foyer, bar, restaurant avec un chef qui propose des plats bio). De quoi expliquer que 93% des collaborateurs de GSE affirment prendre du plaisir au travail.

Découvrez le pôle dédié à l'innovation au sein de GSE situé dans son nouveau siège d'Avignon inauguré en octobre dernier dans la zone de l'aéroport.

Écrit par le 22 novembre 2024

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 Cavailon](#), 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

Ecrit par le 22 novembre 2024

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.

Ecrit par le 22 novembre 2024



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

Ecrit par le 22 novembre 2024

mille, la politique RSE de l'entreprise !



On en salive... Crédit photo: Lökki kombucha

Ecrit par le 22 novembre 2024

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 22 novembre 2024



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 22 novembre 2024

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 Cavailon](#)), 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. Lökki 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 22 novembre 2024

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 22 novembre 2024

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 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

« 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.

'Accélérateur agroalimentaire' : le préfet en visite chez Rhonéa

Ecrit par le 22 novembre 2024



Il y a quelques jours, le préfet de Vaucluse rencontrait [Rhonéa](#), collectif d'artisans vignerons en Vallée du Rhône, bénéficiaire du programme 'Accélérateur agroalimentaire' de France relance.

Créé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et par Bpi France (Banque publique d'investissement), l'Accélérateur agroalimentaire est un programme d'accompagnement des PME du secteur agroalimentaire français. Il permet aux entreprises de bénéficier d'un accompagnement dans leur stratégie de développement via des actions de conseil, de formation, et de mise en réseau.

Objectifs du programme

Bénéficiaire de ce programme, Rhonéa, union des Caves de Beaumes-de-Venise, Rasteau, Vacqueyras et Visan, a pu bénéficier, dans un premier temps, d'un diagnostic de Bpi France afin d'identifier les axes de croissance et d'amélioration de sa stratégie de développement. Après avoir candidaté fin 2020, Rhonéa a été sélectionnée avec 22 autres entreprises françaises pour son potentiel de transformation et ses ambitions de développement. Les objectifs de ce programme sont multiples : réaliser un diagnostic 360°

Écrit par le 22 novembre 2024

de l'entreprise, identifier les axes de croissance et d'amélioration, apporter un soutien personnalisé dans la mise en place du plan d'actions...



Crédit photo: Préfecture de Vaucluse

400 artisans vigneron

Engagée depuis longtemps dans une démarche en Responsabilité sociétale validée par le label 'Vignerons

Ecrit par le 22 novembre 2024

engagés', Rhonéa ne cesse de relever de nouveaux défis. Elle représente désormais 400 artisans vigneron sur le territoire du Vaucluse et est implantée sur 2.900ha de vignes, dont 2.100 en Crus et Côtes du Rhône Villages. « Avec l'arrivée récente des caves de Visan et Rasteau dans l'Union, nous prenons une nouvelle dimension », explique [Pascal Duconget](#), président de Rhonéa. « Avoir été sélectionné par BPI France pour bénéficier de ce programme sur-mesure est une belle reconnaissance de notre dynamisme. Nous voulons désormais concrétiser nos projets de développement pour en faire des réussites durables, autant auprès de nos artisans-vignerons que de nos clients. »



Écrit par le 22 novembre 2024

Crédit photo: Préfecture de Vaucluse

Rhonéa, cave de Beaufort-de-Venise, 228 Route de Carpentras - 84190 Beaufort-de-Venise. Site internet, [cliquez ici](#).

RSE : Enedis et le Châtaigner promeuvent un monde plus juste



Ecrit par le 22 novembre 2024

Enedis, gestionnaire de réseau de distribution d'électricité (ex ERDF) et le Châtaigner, entreprise adaptée pour le travail des personnes handicapées située à Cavailon ont renouvelé leur partenariat acté en 2019. En 2020, l'entreprise d'électricité a investi 14M€ dans les entreprises du secteur protégé et adapté et 2,80M€ dans l'insertion par l'activité économique.

Les personnes employées par le Châtaigner œuvreront à réparation et au changement de portes de coffrets électriques ainsi qu'au débroussaillage de postes de distribution publique d'électricité. Dans la foulée la société Enedis s'est engagée dans l'achat solidaire, responsable et de proximité en Vaucluse.

Dans le détail

La convention de partenariat, établie entre Enedis et le [Châtaigner](#), d'une durée d'un an, consiste en la professionnalisation de personnes handicapées -volets sécurité et environnement- pour la réparation de 600 portes de coffrets. La société d'électricité versera également 10 000€ au Châtaigner, hors fourniture de matériel et selon les interventions réalisées et dans le cadre de l'accord Handicap 2021-2023. Enedis s'est également engagée à organiser des visites à caractère industriel dans le cadre du projet pédagogique de découverte des métiers.

La RSE en pratique

«Les enjeux de développement durable sont au centre de la démarche RSE (Responsabilité sociétale des entreprises), a souligné Emilie Blondel, adjoint au directeur Enedis en Vaucluse dans le cadre du Projet Industriel et Humain 2020-2025, qui vise à concilier performance industrielle et approche durable, au plus près des territoires et des clients, en faveur de la transition écologique. Cette démarche responsable et solidaire est une action concrète qui contribue, aux travers de nos achats, à faire changer les regards sur la question du handicap, ainsi qu'à inclure les personnes en situation de handicap dans un véritable projet professionnel. D'autre part, nous dédions certains de nos marchés au secteur protégé. Par exemple, le recyclage des compteurs Linky et le nettoyage de vêtements 'image de marque'. Enfin, 3 marchés d'élagages sur les 17 dernièrement passés sont dévolus au secteur protégé, les travaux débuteront le 1er janvier 2022.»

Le Châtaigner

L'entreprise adaptée [le Châtaigner](#), ancien atelier autonome, a été créée par l'association Vauclusienne d'entraide aux personnes handicapées. C'est une société par action simplifiée unipersonnelle (Sasu). Elle est agréée Entreprise solidaire et sociale. Elle salarie et accompagne les travailleurs handicapés en facilitant leur adaptation et leur apprentissage au poste de travail tant en terme de savoir être que de savoir-faire ; La production de biens ou de services dans le souci de la satisfaction des clients -délai et qualité- ; L'accompagnement lié à la santé et à la sécurité du personnel et socio-professionnel dans le respect de la personne. Les salariés interviennent dans la sphère du multi services en second œuvre bâtiment : peinture, électricité, plomberie, maçonnerie, carrelage, climatisation ; en espace vert ; dans la prestation en atelier et en entreprises. L'entreprise adaptée se situe 199, route de Cavailon à Robion.

Candidatez pour la 17^e édition des Trophées RSE

Environnement, enjeux sociaux, achats responsables... la responsabilité sociétale des entreprises concerne toutes les entreprises à tout moment de leur vie. Mais de quoi s'agit-il ? Comment la mettre en place dans votre entreprise ?

La Responsabilité sociétale des entreprises en clair ? C'est l'intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes. En résumé ? C'est une entreprise qui entreprend d'avoir un impact positif sur la société tout en étant économiquement viable. Ça vous dit ?

Comment procéder ?

Il s'agit de s'organiser autour de 7 thématiques : La gouvernance de l'organisation ; les droits de l'homme ; les relations et conditions de travail ; l'environnement ; la loyauté des pratiques ; les questions relatives aux consommateurs ; les communautés et le développement local.

Qui est concerné ?

Toutes les entreprises et quelle que soit leur taille, leur statut et leur secteur d'activité. D'ailleurs, de nouvelles dispositions sont entrées en vigueur notamment pour la considération des enjeux sociaux et environnementaux [ici](#) et concernant leur statut [ici](#). Il est également question de la Loi Pacte (Plan d'action pour la croissance et la transformation des entreprises) [ici](#). Ce qu'elle dit ? Que les entreprises ne se limitent pas à la recherche du profit. L'entreprise doit être le lieu de création et de partage de sa valeur. Cette loi permet de redéfinir la raison d'être des entreprises et de renforcer la prise en compte des enjeux sociaux et environnementaux liés à leur activité.

Comment candidater ?

Il est tout d'abord question de faire le point, puis de valoriser le travail, puis ses partenaires, de gagner en notoriété, d'être reconnu, d'emmener ses salariés dans la démarche et, avec eux, d'exprimer une vision de l'entreprise. Ce que proposent les trophées RSE Provence-Alpes-Côte d'Azur ? Justement de regarder tout cela en détail. D'ailleurs tout est décrit [ici](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024

Les trophées RSE ?

Les Trophées RSE récompensent depuis 17 ans toutes les entreprises de plus de 5 salariés, du territoire Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui ont à cœur de mettre l'homme, l'environnement, la territorialité et les parties prenantes au centre de leurs préoccupations et de façon transversale. Plus de 400 personnes issues d'entreprises, institutions, réseaux économiques assistent à la remise des trophées. La date de clôture des [candidatures](#) est mardi 7 septembre. Le guide des candidates est [ici](#). Et l'inscription en ligne [ici](#).

A la découverte des 'Vignerons engagés' de Tavel et Lirac



Ecrit par le 22 novembre 2024

Le 12 juin à Tavel, de 10h à 21h, la [Cave des vigneronns de Tavel et Lirac](#) mettra à l'honneur son label 'Vigneronns engagés', haute certification environnementale et sociétale.

A cette occasion, les vigneronns feront découvrir et redécouvrir leurs chais, leur vignoble et leurs productions. Diverses animations seront proposées : balade pédestre dans les sentiers de Tavel accompagnée par un vigneronns (départs à 10h30, 14h et 17h) ; initiation à la trottinette électrique ; dégustation des nouveaux millésimes ; stands de produits locaux et animations musicales. La journée sera également l'occasion de présenter le [festival Villeneuve en scène](#) qui se tiendra du 9 au 21 juillet 2021. Les plus gourmands pourront se restaurer sur place grâce au 'food truck'. La cave communiquera également sur ses engagements en matière de développement durable.

Créée en 2010, l'association [Vigneronns en développement Durable](#) réunit des vigneronns investis dans une démarche de responsabilité sociétale, de la vigne au verre. Promesse de produits éthiques et de qualité, respectueux des hommes et de l'environnement, son label Vigneronns engagés est le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Les vins de Tavel et de Lirac, distingués du label, étaient dégustés à la table de Philippe le Bel et Louis XIV ainsi qu'à la Cour des Papes dès 1358. La notoriété de Tavel s'est construite avec l'aide d'autres personnalités illustres, les papes Clément V, Benoit XIII, puis plus tard Ronsard, Louis XIV, Balzac et Mistral.

Informations pratiques : les Vigneronns de Tavel et Lirac, route de la Commanderie, 30126 Tavel. 04 66 50 03 57 ; contact@cave-tavel-lirac.fr

L.M.