

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 7 avril 2026

## Grâce à Ecovrac à Sorgues, produits locaux riment avec déchets zéro



C'est la jeune [Jennifer Casamatta](#) qui a eu l'idée de s'installer sur la Route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape, au bord du rond-point Bédarrides - Avignon avec un grand parking et un drive. « Quand je suis devenue maman, j'ai allaité ma fille Gabriella et je voulais tout ce qui était le meilleur pour elle. Du coup, j'ai réfléchi et je me suis implantée ici. »

Et elle s'est engagée en faveur d'une consommation responsable, d'une réduction de l'impact environnemental grâce à moins d'emballages et plus de consignes, des produits locaux qui limitent aussi les déplacements. Comme son nom l'indique, [Ecovrac](#), c'est du vrac qui permet d'être à la fois écolo et économe. « Je me fournis auprès de paysans en agriculture bio ou raisonnée dans un rayon de 50km. Je privilégie la qualité avec produits sans additif, sans huile de palme, sans OGM souvent sans gluten, 80% de ce que nous proposons est vendu en contenants traçables avec un QR Code et réutilisables. »

Et des références, il y en a 1 200. En épicerie salée, moutarde, houmous, caviar d'aubergine, tapenade, huiles de noix, de noisette, de lin et de sésame. Pâtes de toutes les couleurs et formes, torsades, fusilli, penne, lasagnes, papillons, macaroni. Mais aussi riz, quinoa, épeautre, lentilles, boulgour, semoule, couscous, pois cassés, maïs. Sauces, soupes et veloutés de courgettes, gaspacho, potirons-châtaignes. Haricots rouges, lentilles vertes et corail. Fruits secs en tous genres, cerneaux de noix, cajou, cacahuètes, noisettes. Pour l'apéro mini-gressins, sablés à la crème d'oignon et au parmesan, pissaladières, comté et sésame, crocs amandes-tomate-basilic. Également des bocaux de tagine au poulet,



Ecrit par Andrée Brunetti le 7 avril 2026

de parmentier de canard, joues de bœuf, risotto-champignons. Vins de [Rocca Maura](#) et du [Père Brun](#), sirops Pac à l'eau et Fun Blue de la [Distillerie A. Blachère](#), toute proche.

Pour les becs sucrés : gingembre confit, cacao en poudre, purée de noisettes toastées, chouchous au miel, amandes-sésame-miel, infusions thé, camomille, hibiscus et détox, confitures allégées avec 75% de fruits (fraise ou abricot), sirop d'érable, baies de goji séchées. Le café vient du Brésil, du Pérou et de Colombie à la voile, donc il voyage au long cours sans polluer, grâce à [Café de Brume](#) installé à Avignon, en face de l'aéroport.

Jennifer Casamatta, qui travaille en famille avec sa cousine Elodie et une alternante spécialisée en com', met en valeur des produits de saison comme les fraises et propose aussi des pintades ou des poulets élevés en plein air par un volailler voisin. Elle a été aidée pour monter cette épicerie écoresponsable par la [Banque Populaire](#), la [CCI de Vaucluse](#), [Initiatives Terre de Vaucluse](#) et compte continuer à fond. En attirant à Sorgues ceux qui aiment bien manger et surtout consommer sain et local avec les meilleurs produits des maraîchers et commerçants du coin. Ecovrac, primé parmi les 'Éco-Défis' de la communauté de communes des Sorgues du Comtat en décembre dernier a ce jeudi été mis en valeur par l'Association [Cap Sorgues](#), qui depuis 1998, tisse des liens entre artisans, entreprises et met en valeur ceux qui font le maximum pour la qualité et le respect de l'environnement.

[Réduire les déchets, réutiliser, recycler : le trio gagnant des 51 lauréats des Eco-Défis 2025 des Sorgues du Comtat](#)

Contact : [contact@ecovracfrance.com](mailto:contact@ecovracfrance.com)