Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

“Pour que les choses aient du sens “ : Muriel Le Rollier, couturière à Cadenet



Muriel Le Rollier est une jeune couturière qui confectionne des vêtements pour hommes de qualité et faits pour durer. Au rebours de la fast-fashion, représentative dans tous ses excès de la société de consommation, la confection artisanale s’appuie sur un autre modèle, qui elle ne connaît pas vraiment la crise.

Avant de créer sa petite entreprise, Muriel Le Rollier était costumière d’opéra pour les plus grandes scènes françaises. En tant qu’intermittente du spectacle elle intervenait à Paris, Bordeaux, Nice ou Aix-en-Provence. Pour chacune de ses missions elle devait s’absenter plusieurs semaines. Cette organisation est vite devenue incompatible avec sa vie de jeune maman. Muriel décide, alors, en 2018, d’installer un atelier de confection artisanal à son domicile, à Cadenet. Elle s’oriente dans la création de vêtements pour hommes, une spécialité qu’elle avait développée quand elle était costumière de théâtre. « J’ai appris

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

cette technique des tailleurs pour hommes, j'en ai conservé les gestes, même si les vêtements sont moins travaillés » explique-t-elle. Elle rejoint alors la CUC Factory, une boutique d'artisans installée à Cucuron. Ses productions y sont proposées : chemises, vestes, gilets, tabliers, caleçons… Très vite une deuxième boutique à Saint-Rémy-de-Provence et une troisième à Marseille référencent ses vêtements estampillés « Le Rollier ».



Muriel Le Rollier © Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

Il est important de noter que l'activité de Muriel s'est développée grâce aux boutiques physiques. Bien qu'elle dispose aujourd'hui d'un site internet, c'est le contact du client avec le produit dans les boutiques qui a été déterminent dans le lancement de son activité. C'est d'ailleurs par ce biais qu'elle réalise encore aujourd'hui l'essentiel de ses ventes. Comme quoi…

Un moyen sans doute de ne pas perdre le fil de sa vocation et son engagement

« Je ne souhaite pas lancer une marque et passer à un stade industriel ou encore sous-traiter une partie de mon travail » ajoute-t-elle. Muriel souhaite rester dans la confection artisanale locale. Elle fait tout de A à Z et chaque pièce est confectionnée à l'unité. C'est un choix. « Faire quelque chose avec ses mains, c'est donner du sens à ce que l'on fait … d'ailleurs je me pose toujours la question sur le sens de ce que je

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

fais » affirme-t-elle. Un moyen sans doute de ne pas perdre le fil de sa vocation et son engagement. Autrefois, beaucoup de familles fabriquaient eux-mêmes leurs vêtements et il n'était pas rare de retrouver le même modèle sur toute une fratrie. Au fond, Muriel ne fait que poursuivre une pratique ancienne. « Je conserve en quelque sorte le savoir-faire » ajoute-t-elle.

Muriel travaille à flux tendu, tout ce qui est fabriqué est aussitôt exposé et vendu

Il faut à Muriel entre 2 et 4 heures pour fabriquer un vêtement. Elle utilise des matières première de qualité comme les cotons naturels ou le lin. Ce dernier reste la matière qu'elle préfère. Toutes les pièces sont découpées dans le sens du fil pour garantir une tenue et un assemblage de qualité. Tous les pièces de ses vêtements sont travaillées au fer-à-repasser avant assemblage pour le bon maintien de leurs formes. Muriel travaille à flux tendu, tout ce qui est fabriqué est aussitôt exposé et vendu. « Aujourd'hui j'ai un peu de mal à suivre, il faut fournir trois boutiques » reconnait-elle.



Muriel Le Rollier © Didier Bailleux / L'Echo du Mardi

En fait, il s'agit là aussi d'une obsolescence programmée des vêtements…

Ces clients sont de deux natures : les trentenaires soucieux de porter des vêtements de qualité et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

durables, et les 50 ans et plus, qui aiment les beaux vêtements qu'on ne voit pas ailleurs. Les prix des vêtements confectionnés par Muriel sont évidemment plus chers que ceux proposés par les boutiques de fast fashion. Mais si on devait les comparer avec ceux des vêtements de grandes marques de mode masculine les prix sont quasi identiques. Il est important de préciser qu'aujourd'hui beaucoup de ces grandes marques de luxe n'utilisent plus uniquement, pour des questions de rentabilité, des fibres longues pour le tissage de leurs pièces, mais un mélange où la présence de fibres courtes crée des points de fragilité dans les vêtements. En fait, il s'agit là aussi d'une obsolescence programmée des vêtements…

Pour beaucoup de personnes le vêtement n'est pas anodin. C'est une forme de langage, un moyen d'afficher son appartenance à certaines corporations ou catégories sociales. Cela peut aussi être une façon d'afficher ses idées ou ses croyances. Avec les vêtements confectionnés par Muriel le message est clair : on joue la carte du local et du durable et en plus on est élégant. Qui dit mieux ?

https://www.lerollier.eu/nouveautes

Tour de La Provence : le Vaucluse au rythme du peloton

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



La 10e édition du Tour de La Provence se tiendra du 13 au 15 février. Dimanche, la troisième étape, longue de 210 kilomètres entre Rognac et Arles, traversera le sud du Vaucluse sur près de soixante kilomètres, entraînant des perturbations ponctuelles de circulation le long du parcours.

Épreuve désormais bien installée dans le calendrier du cyclisme professionnel, le Tour de La Provence attire chaque année des équipes de premier plan et des coureurs internationaux. Diffusée à la télévision et suivie par un large public, la course conjugue exigence sportive et mise en valeur des paysages provençaux, entre reliefs, villages perchés et axes routiers stratégiques.

Une traversée vauclusienne sous contrôle

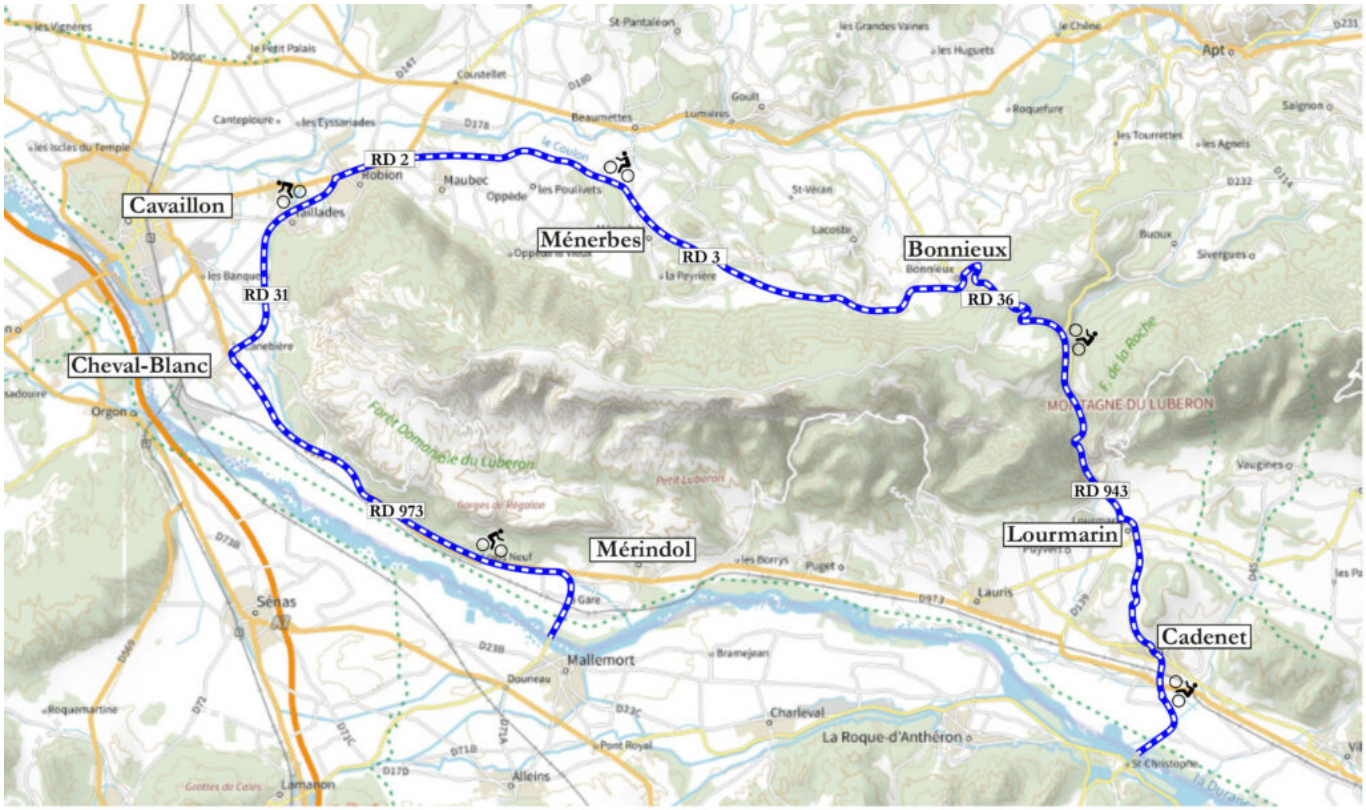
Dimanche 15 février, les coureurs pénétreront en Vaucluse par la RD 943 à hauteur de Cadenet, entre 12h20 et 12h30. Après la traversée de la Combe de Lourmarin et l'ascension du col de Bonnieux, le peloton rejoindra Robion via Le Petit Coustellet, avant de poursuivre par Les Taillades et Cheval-Blanc. La sortie du département s'effectuera à Mérindol par la RD 32, entre 13h40 et 14h05, en direction des Bouches-du-Rhône.

Des coupure ponctuelles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Sur l'ensemble de cet itinéraire, les routes départementales resteront ouvertes à la circulation, mais feront l'objet de coupures ponctuelles, strictement encadrées par les forces de l'ordre, le temps du passage de la course. Les interruptions devraient durer une vingtaine de minutes environ selon les secteurs.



Copyright Tour de la Provence

Stationnement et circulation : vigilance recommandée

Le stationnement sera interdit sur les portions de routes empruntées par les coureurs, ainsi qu'aux abords immédiats des intersections concernées. Des ralentissements sont attendus sur l'itinéraire et ses axes adjacents, en particulier dans les communes traversées. Les usagers sont invités à anticiper leurs déplacements et à suivre les consignes mises en place localement.

Trois jours de course en Provence

Avant cette étape vauclusienne, le Tour de La Provence s'élancera le vendredi 13 février avec une première étape entre Marseille et Saint-Victoret (168,8 km), au départ de l'Orange Vélodrome. Le samedi 14 février, la deuxième étape reliera Forcalquier à la Montagne de Lure sur 180 kilomètres, offrant un terrain plus exigeant aux grimpeurs. La course s'achèvera dimanche à Arles, entre 16h et 17h, au terme d'un parcours exigeant et spectaculaire. Le passage du Tour de La Provence constitue un temps fort sportif et médiatique pour les territoires traversés, offrant au Vaucluse une nouvelle vitrine à l'échelle nationale et internationale.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Plus d'informations www.tourdelaprovence.fr
Mireille Hurlin



Copyright Facebook Le Tour de la Provence

(Vidéo) Parc du Luberon : un projet pour garder les terres agricoles utiles et vivantes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Pour leur projet 'Terres nourricières en plaine de Durance', visant à mutualiser le foncier agricole à l'échelle transcommunale, le Parc naturel régional du Luberon, l'association Au Maquis et l'ADEAR 84 proposent des permanences en mairie pour échanger autour du sujet.

Garder les terres agricoles utiles et vivantes, au service d'une alimentation locale, saine et de saison ? C'est ce que vise le projet 'Terres nourricières en plaine de Durance' mené par Parc naturel régional du Luberon et l'association vauclusienne Au Maquis qui accompagnent les communes de Mérindol, Puget-sur-Durance, Lauris, Puyvert et Cadenet dans cette démarche.

Ce projet, réalisé avec le soutien de l'Union européenne et de la Région Sud au travers du Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) pour 2024-2028, a pour objectif de mobiliser et mutualiser le foncier agricole à l'échelle transcommunale, pour une alimentation méditerranéenne de qualité en plaine de Durance.

Cinq permanences

Afin d'impliquer les habitants et les élus dans ce projet, le Parc du Luberon, l'association Au Maquis et l'Association pour le développement de l'emploi agricole et rural (ADEAR) de Vaucluse assureront des permanences dans chacune des communes concernées.

Ainsi, cinq permanences seront proposées jusqu'en janvier 2026 et permettront d'échanger autour des questions de foncier agricole, de productions locales, ou encore d'installation et de maintien des agriculteurs :

Ecrit par le 19 novembre 2026

- Cadenet le lundi 8 septembre 2025
- Puyvert le lundi 13 octobre 2025
- Lauris le lundi 17 novembre 2025
- Puget-sur-Durance le lundi 8 décembre 2025
- Mérindol le lundi 19 janvier 2026

https://www.youtube.com/watch?v=7TiMGQ8iTN0

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant JU – Maison de Cuisine, situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef Julien Allano.

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU – Maison de Cuisine rejoint La Table des Amis et son chef Christophe Bacquié, au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que La Bastide de Capelongue et son chef Noël Bérard, qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés Le Goût du Bonheur à l'auberge de La Fenière à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe Nadia Sammut, La Table de Xaxier Mathieu à Joucas (1

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

étoile), La Closerie à Ansouis (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que La Petite Maison de Cucuron (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec Pollen (1 étoile) et son chef Mathieu Desmarest, et La Mirande (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Florent Pietravalle. Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : Le Vivier à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef Romain Gandolphe, L'Oustalet à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef Adrien Soro.

Après le succès de la 1e édition, le Salon de l'économie et de l'emploi de Cotelub fait son retour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



La 2nde édition du Salon de l'économie et de l'emploi, organisée par la Communauté Territoriale Sud Luberon (Cotelub), aura lieu le mercredi 2 avril à Cadenet. Opportunités d'emploi, conférences, débats et ateliers autour de l'emploi seront au programme.

Le mercredi 2 avril, de nombreuses entreprises seront présentes au Salon de l'économie et de l'emploi de Cotelub et représenteront un large panel de secteurs d'activité comme le nucléaire, le tourisme, l'hôtellerie-restauration, l'industrie, l'armée, le photovoltaïque, la viticulture, la transmission florale, et bien d'autres.

En plus de rencontrer les employeurs, il sera possible de perfectionner son CV grâce à divers ateliers tels que des séances photos professionnelles comme en studio réalisées par un photographe professionnel, une aide la rédaction de votre CV et simulation d'entretiens d'embauche, ainsi qu'un atelier dédié réseaux sociaux professionnels. Il y aura également un atelier d'aide à la création ou reprise d'entreprise.

Deux conférences

La journée sera aussi rythmée par deux temps forts. Une première conférence à 11h30 sur le thème 'Quelles perspectives d'emploi dans le Luberon impulsées par la révolution énergétique ?' présentée par

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Xavier Michoux, référent de l'Université des Métiers du Nucléaire, avec la participation de Carole Garabedian, directrice d'agence France Travail, Nataly Chevrier, Consultante entreprise de l'APEC, Joel Perez, directeur de la Mission Locale du Luberon, Robert Tchobdrenovitch, président de Cotelub, et Tomas Redondo, directeur de la CCI de Vaucluse.

Puis il y aura une seconde conférence à 14h30 sur le thème 'L'industrie de l'énergie : quelles opportunités à saisir pour le Sud Luberon et ses entreprises ?' animée par Stéphane Dantec, responsable du service achat du CEA, avec Gilles Perilhou, directeur de l'AURAV, Joachim Queyras, directeur général adjoint risingSUD, Robert Tchobdrenovitch, président de Cotelub, Ludovic Fauvel, président du GEPA, et Bertrand Puaux, directeur commercial CSTI.

Mercredi 2 avril. De 9h30 à 16h30. Entrée libre. Salle Yves Montand. 5 Rue du 18 juin 1940. Cadenet.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Etat de catastrophe naturelle : oui pour 3 communes vauclusiennes, non pour 3 autres



Les services de la préfecture de Vaucluse viennent d'informer que « l'arrêté interministériel du 24 septembre 2024, publié au journal officiel du 19 octobre 2024, a reconnu les communes, dont la liste suit, comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023. »

Il s'agit des communes de :
• Flassan
• Lioux
• Sorgues

Ces communes s'ajoutent aux 42 autres villes vauclusiennes reconnues comme étant en état de catastrophe naturelle au titre des phénomènes de sécheresse et réhydratation des sols survenus en 2022 et 2023.

Les personnes sinistrées disposent d'un délai de 30 jours maximum à compter de la publication de l'arrêté au journal officiel, soit jusqu'au 17 novembre 2024, pour déclarer les dégâts subis auprès de leur compagnie d'assurance.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Ce même arrêté interministériel n'a toutefois pas reconnu comme étant en état de catastrophe naturelle au titre du phénomène de sécheresse et réhydratation des sols, survenu au cours de l'année 2023, les communes de :
• Ansouis
• Cadenet
• Pernes-les-Fontaines

L'arrêté est consultable en ligne sur le site de legifrance.gouv.fr

Sécheresse : 42 communes vauclusiennes reconnues en état de catastrophe naturelle

---

À Cadenet, la Bastide du Laval valorise tous ses déchets oléicoles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Lorsque Léo Coupat a repris le domaine de ses parents, la Bastide du Laval, situé à Cadenet, en 2020, il avait un projet en tête : développer les activités de l'entreprise en créant des coproduits à partir des déchets oléicoles. Un projet qu'il devait initialement présenter au salon Med'Agri, qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, auquel il n'ira finalement pas, la récolte d'olives commençant prochainement. Mais Léo Coupat souhaite tout de même interpeller les professionnels qui pourraient être intéressés par ses coproduits.

Lorsque les parents de Léo Coupat ont créé la Bastide du Laval à Cadenet, au cœur du Parc naturel régional du Luberon, et qu'ils y ont planté 4 000 oliviers entre 1998 et 2004, ils n'avaient qu'une ambition : délivrer la meilleure huile d'olive possible d'un point de vue aromatique. « On savait qu'on ne pourrait jamais faire des volumes astronomiques, mais dans la région, grâce au terroir et aux diverses variétés, on peut faire des huiles qui ont énormément de goût, des huiles très aromatiques », explique Léo, aujourd'hui à la tête du domaine. Les huiles de la Bastide du Laval ont d'ailleurs eu la reconnaissance des concours et de nombreux chefs étoilés ces dernières années.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

> « Depuis que j'ai repris l'entreprise, nous n'avons pas eu que des bonnes récoltes, il a donc fallu réfléchir à comment se diversifier et à trouver un moyen de tout utiliser tout dans l'olive. »
>
> *Léo Coupat*

En 2020, Léo rachète l'entreprise à ses parents, afin de les laisser se reposer, mais aussi pour la développer. « Il a fallu qu'on se développe d'un point de vue commercial parce que nos oliviers n'ont plus du tout suffit », ajoute-t-il. Aujourd'hui, la famille Coupat forme les apporteurs locaux et rachète leurs olives, ce qui a considérablement développé la production du domaine. « Maintenant, on a assez d'huile pour satisfaire toutes nos ambitions commerciales sans jamais renier sur la qualité », poursuit le gérant. À cela s'ajoute désormais un projet : faire des coproduits.



Léo Coupat, propriétaire de la Bastide du Laval. ©Bastide du Laval

Valoriser les déchets oléicoles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

« Le coproduit, c'est tout simplement les déchets agricoles qui découlent de la production de l'huile d'olive », explique Léo Coupat. Lorsque la Bastide réceptionne plusieurs centaines de kilos d'olives, il n'y a que 20% qui en sont exploités afin de faire de l'huile. Le reste, c'est-à-dire le noyau et la pâte d'olive, est considéré comme du déchet. Jusqu'à maintenant, pour beaucoup de moulins, ces déchets étaient soit épendus dans les champs, soit stockés. La Bastide du Laval, elle, donnait ses déchets à des centrales de biogaz. Une configuration que l'entreprise vauclusienne souhaite changer.

> « Je n'ai rien inventé, ce sont des choses qui se font déjà en Italie et au Maghreb depuis très longtemps. »
>
> *Léo Coupat*

« Pour la toute première fois cette saison, on va être le premier moulin en France à recycler et valoriser tous nos déchets oléicoles séparément », affirme Léo. Grâce à l'investissement d'une installation qui va faire une deuxième extraction d'huile d'olive à chaud, La Bastide du Laval va pouvoir récupérer 1 à 2% d'huile d'olive en plus. Une huile qui devrait être aussi bonne pour la santé, mais plus doux d'un point de vue gustatif et plus faible en termes d'arôme. « Cette huile pourra tout à fait servir à l'industrie agroalimentaire, aux boulangers, etc, qui veulent une huile d'olive française à un coût moindre », développe Léo.

Le noyau d'olive pour se réchauffer

Un autre élément majeur de l'olive, c'est son noyau. « On sort presque 33% de noyau à chaque récolte, qui représente à lui tout seul 25 à 30% du poids de l'olive », explique le gérant de la Bastide du Laval. Ces noyaux pourraient bien servir à chauffer les habitations à l'avenir. En effet, ils seraient 20 à 30% plus calorifiques que le bois. « On a installé une chaudière biomasse qui fonctionne aux noyaux d'olive, ajoute Léo. Et on essaie de convaincre tous nos voisins, tous nos concitoyens locaux de passer le cap eux aussi. »

Le chauffage aux noyaux d'olives devraient permettre à certains de diviser quasiment par deux leur facture de chauffage. En effet, la Bastide du Laval les vend 10 à 20% moins cher que le granulé de bois. Un avantage non négligeable en ces périodes où le pouvoir d'achat est fragile pour beaucoup. « Ça prend un peu de temps à convaincre, surtout les fabricants de chaudière d'homologuer leur machine pour le noyau d'olive, se désole le Vauclusien. Donc ça, ça va être le combat d'une vie et j'espère le remporter dans pas trop longtemps ! »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Si la Bastide du Laval récolte 750 kilos d'olive, il reste presque autant de kilos de déchets une fois l'huile extraite.©Bastide du Laval

La pâte d'olive, un déchet aux déclinaisons multiples

Une fois l'huile et le noyau retirés, il reste la pâte d'olive, ce qu'on appelle la matière sèche, c'est-à-dire la pulpe d'olive qu'il reste. En ce qui la concerne, les possibilités sont nombreuses.

« On peut en faire de l'engrais, de la nourriture animale, ou même un coproduit pour la cosmétique, pour les crèmes, explique Léo. Je n'ai toujours pas très bien trouvé où je veux m'orienter avec la pâte d'olive, mais j'ai une palette de solutions qui est infinie. »

Un projet économique et écologique

Lorsque Léo Coupat a repris l'entreprise familiale, la gestion des déchets était un véritable casse-tête. « À l'époque de mes parents, c'était un vrai coût de devoir gérer ces déchets », affirme-t-il. La Bastide du Laval produisait beaucoup plus d'olives qu'elle n'avait de terres disponibles pour épandre la pâte d'olive, il fallait donc faire des kilomètres en tracteur pour se rendre chez d'autres agriculteurs pour épandre dans les champs, ce qui représentait un coût considérable. Ainsi, en valorisant les déchets directement sur le domaine, les économies sont notables.

Au-delà de l'aspect financier, la valorisation des déchets présente un réel atout écologique. « Faire un effort pour l'environnement, l'écoresponsabilité, c'est bien, mais c'est compliqué quand il n'y a pas de rentabilité derrière, déplore le gérant de la Bastide de Laval. C'est pour ça que ça a du mal à décoller en France. Mais là, on a le beurre et l'argent du beurre. C'est-à-dire qu'on a un projet qui fait du bien à la planète et qui, en plus, enrichit les producteurs, ainsi que les consommateurs finaux. Absolument tout le monde est gagnant. »

Un appel aux professionnels d'autres secteurs d'activité

Aujourd'hui, l'objectif de la Bastide du Laval, c'est d'étendre son projet au reste de la filière oléicole et plus largement à toute l'agriculture, mais aussi de le faire connaître aux professionnels qui pourraient être intéressés par le fait de récupérer ces déchets pour en faire autre chose. C'est ce pourquoi Léo Coupat devait initialement participer au salon Med'Agri, le salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne. « Je ne pourrais finalement pas aller au salon parce qu'il démarre au même moment où on ouvre le moulin pour accueillir les premières olives de la saison, je ne peux pas abandonner mon équipe », dit-il avec une pointe de regret dans la voix.

Si Léo ne sera pas présent du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon, il a tout de même contacté d'autres exposants du salon qui pourraient être intéressés par ses coproduits, que ce soit dans les secteurs de l'agroalimentaire, de la cosmétique ou encore de l'agriculture. Pour l'instant, ce qu'il manque, selon le gérant de la Bastide du Laval, ce sont des acteurs du domaine de l'énergie. C'est pourquoi il les invite, ainsi que tout autre professionnel qui serait intéressé, à le contacter

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

(leo@bastidedulaval.com / 06 22 68 33 21) afin de prendre un rendez-vous après la saison de la récolte. En attendant, la Bastide du Laval croit en ce projet. « Pour moi, l'avenir de l'être humain, il est clairement dans nos déchets », conclut Léo Coupat.



Le domaine compte environ 4 000 oliviers plantés entre 1998 et 2004. Le moulin, quant à lui, a été construit en 2013 et a été opérationnel à partir de 2014. ©Luberon Sud Tourisme

---

Cotelub organise la 1e édition de son Salon de l'économie et de l'emploi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



La Communauté Territoriale Sud Luberon (Cotelub) organise son premier Salon de l'économie et de l'emploi ce mercredi 27 mars à Cadenet, où 40 exposants, dont 30 entreprises, seront attendus.

Après le succès du dernier Forum du job d'été, qui a eu lieu en avril 2023, Cotelub a décidé d'organiser un nouvel événement autour de l'emploi d'une plus grande envergure : le Salon de l'économie et de l'emploi. Ce dernier s'adresse à toute personne en recherche d'emploi, que ce soit pour un job d'été, un CDD ou un CDI.

Ce rendez-vous a plusieurs objectifs : permettre aux entreprises de se créer un réseau, faire connaître les entreprises du territoire, leur savoir-faire ainsi que leurs offres d'emploi au grand public, mais aussi permettre aux structures présentes de recruter de nouveaux collaborateurs. De nombreux secteurs seront représentés comme le tourisme, l'hôtellerie, l'ingénierie, les technologies, le service à la personne ou encore l'artisanat.

Ainsi, les visiteurs du Salon pourront échanger avec les recruteurs, découvrir certains métiers grâce à un casque de réalité virtuelle, accéder à un atelier CV, bénéficier d'un shooting photo pour des photos professionnelles, simuler un entretien, se sensibiliser à l'usage des réseaux sociaux professionnels. Pour ceux qui souhaiteraient se lancer dans l'aventure entrepreneuriale, il sera possible de rencontrer les partenaires du Salon tels que la Boutique de gestion d'entreprise (BGE), Initiative Sud Luberon (ISL), et la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse.

Ecrit par le 19 novembre 2026

Deux conférences seront présentées lors de cette journée. La première conservera la Responsabilité sociétale des entreprises (RSE) au sein d'un territoire, et la seconde portera sur le développement économique sur le territoire du Sud Luberon.

Mercredi 27 mars. De 10h à 16h. Entrée libre et gratuite. Salle Yves Montand. 5 Rue du 18 Juin 1940. Cadenet.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Des chants de Noël à l'Église de Cadenet



Ce dimanche 17 décembre, l'Église de Cadenet accueillera un concert de chants traditionnels de Noël, organisé par l'association Festival Durance Luberon. Lucile Pessey et Mikhael Piccone, accompagnés au piano par Marion Liotard, interpréteront les mélodies joyeuses et intemporelles qui ont traversé les siècles et les frontières dans un moment convivial.

Un verre de vin chaud sera servi à l'issue du concert. Le billet est au prix de 15€ tarif plein, 10€ tarif réduit (adhérents de l'association Festival Durance Luberon, étudiants et apprentis de moins de 25 ans, demandeurs d'emploi et bénéficiaires du RSA, jeunes de 12 à 25 ans), et 5€ trif enfant (4 à 12 ans).

Pour réserver votre billet, cliquez ici.
Dimanche 17 décembre. 17h. Église Saint Etienne. 46 Cours Voltaire. Cadenet.

V.A.