

Ecrit par le 8 février 2026

Zéro déchet, zéro plastique mais de quoi parle-t-on ?



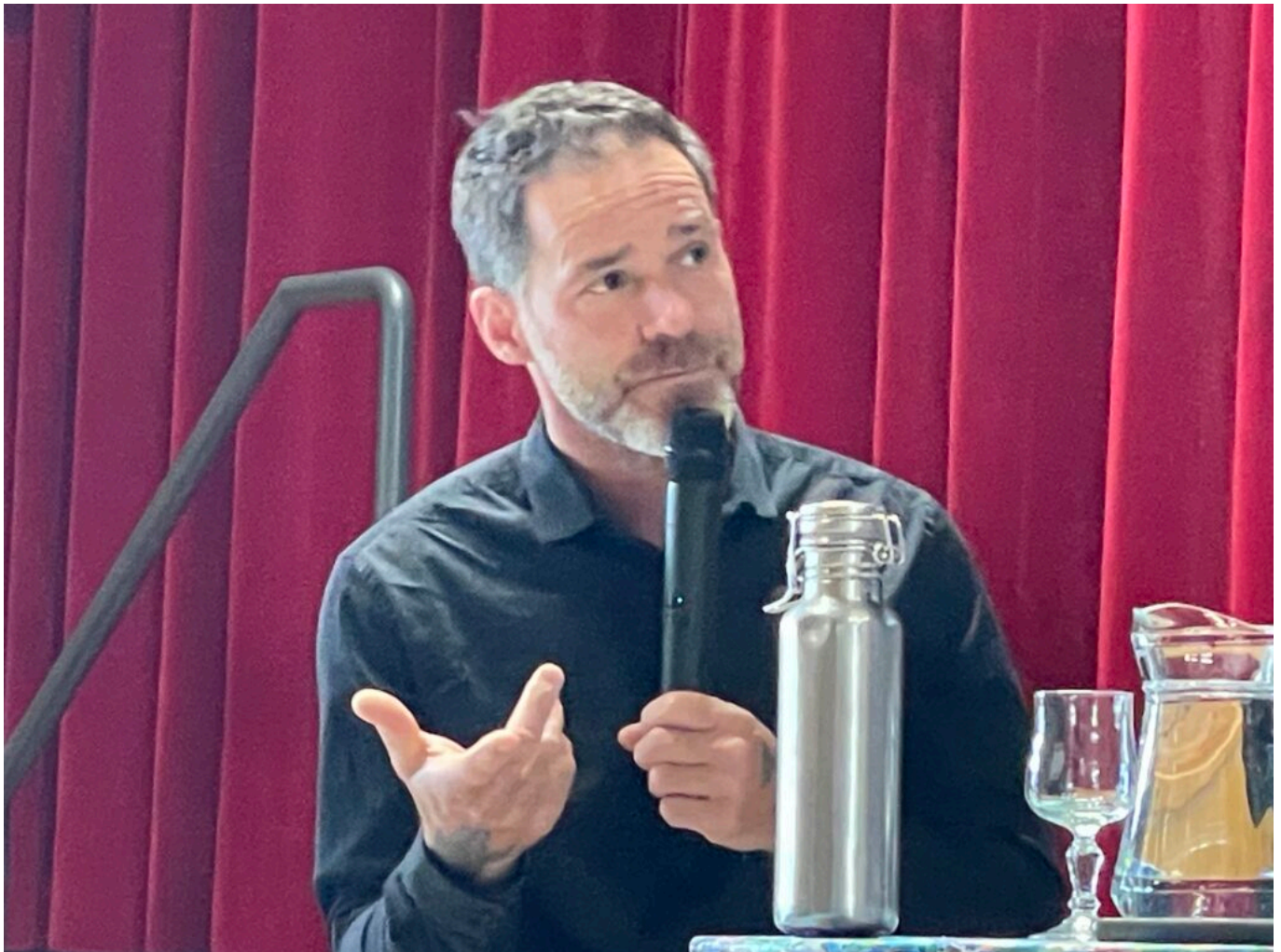
La conférence 'Zéro déchet, zéro plastique, quelles solutions locales ? à Châteauneuf-de-Gadagne, le 21 mars, a donné la parole à [Jérémie Pichon](#), auteur de *Ma famille zéro déchet* et [Nathalie Gontard](#) chercheuse en science des emballages. Elle était organisée et animée par notre confrère '[Sans transition !](#)' avec Julien Dézécot, directeur de publication. Plus de 200 personnes ont assisté aux deux conférences.

Organisée en deux temps, la conférence 'Zéro déchet, zéro plastique' avait lieu le matin en présence d'industriels locaux, des techniciens de collectivités, d'associations et d'acteurs de la consommation locale tandis que la deuxième conférence, donnée en soirée, d'accès gratuit, était dévolue au grand public. Plus de 200 personnes se sont intéressé au sujet.

Des partenaires concernés

Les partenaires des conférences étaient la [Communauté de commune des Pays-de-Sorgues-Mont-de-Vaucluse](#), la Ville de [Châteauneuf-de-Gadagne](#) et le réseau d'entreprise [Luberon-Sorgues-Entreprendre](#) (LES) et en coopération avec les magasins Biocoop, Le beau geste, la brasserie la Comédienne, l'association Semailles, les vignerons de Châteauneuf-de-Gadagne...

Ecrit par le 8 février 2026



Jérémy Pichon Copyright MMH

Le déchet est un symptôme

«Le déchet est le symptôme de notre économie linéaire, entame Jérémy Pichon, auteur-conférencier. Nous extrayons, aujourd'hui, beaucoup de ressources transformées en des process agro-industriels, avec beaucoup d'énergies fossiles, comme le pétrole et l'eau, pour générer de la croissance et de l'économie.»

Un chiffre ?

«Un habitant, par an, produit 390kg de déchets-dont 1 tiers de plastique-, en déchetterie cela se traduira par 590kg. Pourtant, ces chiffres ne représentent que 3 à 4% de la partie visible. La plus grande partie des déchets que l'on produit est issue de process de fabrication ce qui se traduit par 14 tonnes par an et par français liés à notre agriculture, à l'industrie et au BTP (bâtiment et travaux publics), soit 14 tonnes dévolues à notre confort de vie.»

Réduire la consommation à la source, c'est réduire la fabrication

Ecrit par le 8 février 2026

«Cela a un coût en terme de ressources prélevées, en énergies fossiles et donc en émissions de CO2 et de pollution du cycle de l'eau. L'objectif ? Détricoter ce système pour aller vers un cycle plus vertueux, une économie réellement circulaire avec des réductions à la source. En s'attaquant aux déchets, on s'attaque finalement au système.»



Copyright Jérémie Pichon

Ce qui pose problème ?

«Le plastique, l'emballage agroalimentaire à usage unique, jetable, le blister, l'aluminium.... Nous sommes dans une société mondialisée qui a besoin de beaucoup d'emballages parce qu'elle produit loin du lieu de consommation. Cette année, à l'échelle mondiale, nous avons produit 460 millions de tonnes de plastique dont 130 millions d'emballages, dont 15 millions de tonnes qui se retrouvent dans les océans qui sont notre poubelle.»

Comment les océans sont-ils devenus nos poubelles ?

«Cela représente un semi-remorque de déchets toute les 30 secondes se déversant dans nos océans via nos cours d'eau, soit 200 kilos par seconde. Si l'on continue dans cette logique de croissance économique : toujours plus de ressources, d'énergie, on pense que d'ici 2040 ça ne sera plus 460 millions de tonnes de déchets mais 600 millions de tonnes annuelles que nous produirons. On pense qu'il y aura plus de plastique en termes de volumes dans les océans que de poissons.»

Ecrit par le 8 février 2026

**Nathalie Gontard Copyright MMH**

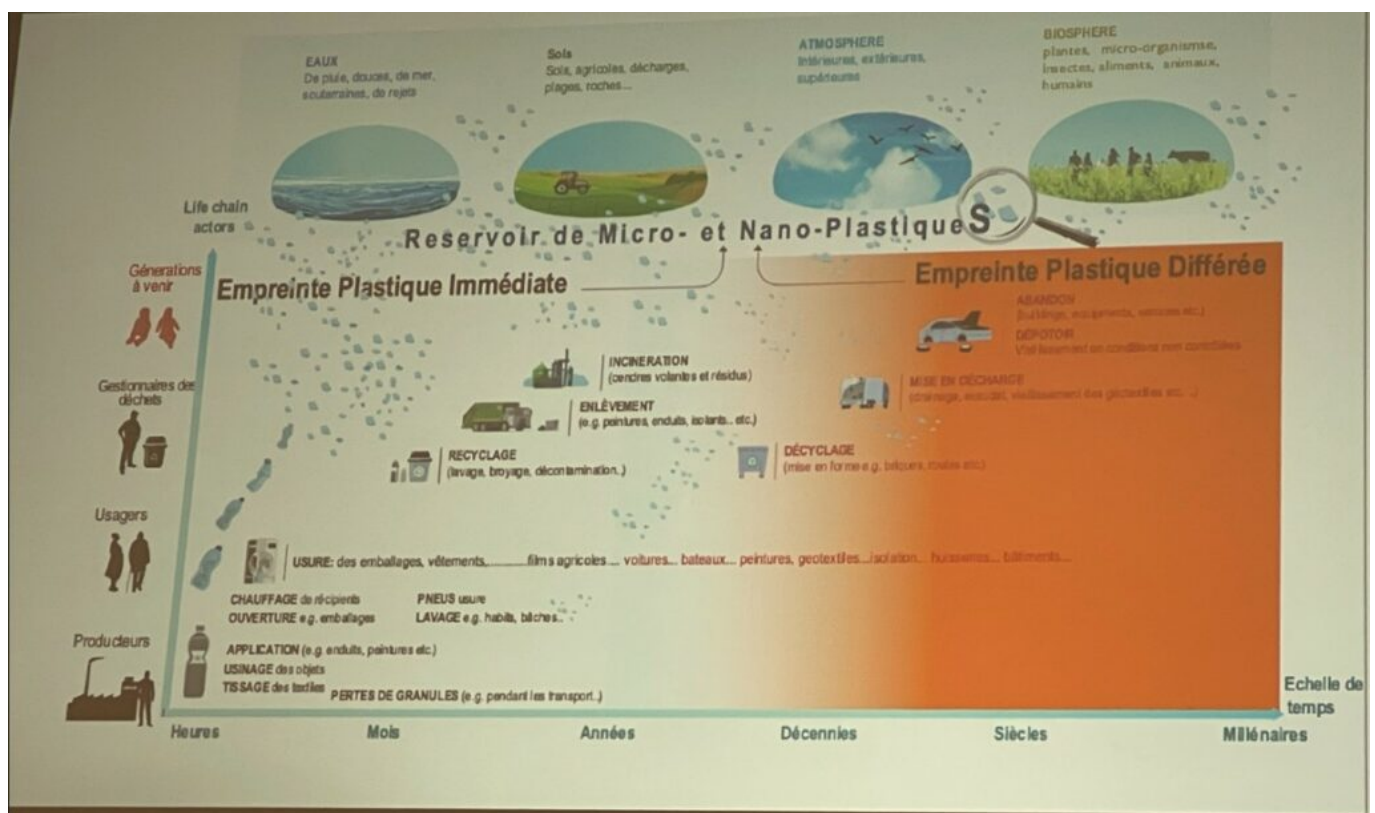
Quels dangers associés au plastique ?

«Si le plastique a été autant utilisé c'est pour une question de confort de vie et de bien-être, explique Nathalie Gontard. Le plastique a la particularité de s'accumuler, c'est bien ce qui pose problème. Il n'est pas digérable par notre environnement. Il en a été produit, depuis les années 1950, plus de 12 milliards de tonnes, dont 10 milliards ont été accumulés, le reste ayant été incinéré. 10 milliards c'est cinq fois plus que la totalité de la biomasse animale sur terre. Le plastique est devenu un matériau prépondérant sur notre planète. Le problème ? Le plastique se fragmente, voyageant jusqu'à l'intérieur de notre propre corps. Le plastique est capable d'interagir avec son propre environnement, transportant avec lui des polluants, devenant toxique à tous les niveaux. Il s'accumule dans les organes des êtres vivants et en perturbe le bon fonctionnement : perturbations métaboliques, inflammatoires... Nous en possédons 0,5% dans le cerveau...»

Les quatre R : Réduction, Renoncer, Réutiliser, Recycler

Ecrit par le 8 février 2026

«On ingère l'équivalent de 5 grammes de plastiques chaque semaine, relate Jérémie Pichon. Quelles solutions ? Aller vers l'économie circulaire. Le recyclage est une fausse bonne solution puisqu'on ne change rien à cette économie linéaire qui est dans la production du toujours plus, bien au contraire et reste dans une logique de pollution. Il faut donc aller vers la réduction de la production de plastique et de notre consommation. Nous sommes 8 milliards sur terre, bientôt 12 selon les prévisions de l'ONU - Organisation des Nations Unies- et dont 3 milliards d'occidentaux qui consomment comme nous. Le vivant est en train de s'effondrer et il y a urgence. Nous devons renoncer à consommer sans limite. Il nous faut sortir du jetable pour réutiliser la matière, allonger la durée de vie de ce que nous utilisons. Enfin, recyclons ce que nous pouvons, sachant que le plastique est peu recyclable,» relate Jérémie Pichon.



Copyright Nathalie Gontard

Mesurer l'empreinte plastique

«Le plastique est recyclable à moins de 0,5%, intervient Nathalie Gontard. Tout ce que l'on nomme recyclage est en fait du décyclage. Alors que le recyclage aura certaines vertus pour limiter le plastique, de décyclage peut être catastrophique. C'est réintroduire du plastique à l'infini.» «C'est la polaire qui revient dans la machine à laver,» intervient Julien Dézécot.

«Les micro plastiques qui se redécomposent... Reprend Nathalie Gontard et la laine qui va disparaître. Il n'est pas question que de production, d'usage et de post usage. Il y a une 4^e et dernière étape : la fin de vie sur le très long terme : le plastique peut persister durant des millénaires. Le plastique et les

Ecrit par le 8 février 2026

superplastiques font partie des pires déchets. Le plastique pollue dès sa production, pendant son usage, l'eau, dont notamment les bouteilles qui produisent énormément de nano-plastiques. Le principal danger du plastique ? Les émissions de micro et nano plastiques qui ne sont pas analysés dans le cycle de vie. Le plastique utilisé dans les bâtiments, au titre de l'isolation, dans les huisseries va émettre, durant des décennies, des micro particules et constitue un danger.»

Les circuits courts

«On ne pourra pas faire l'économie d'un changement structurel, financier et culturel, reprend Jérémie Pichon. A commencer par l'alimentaire. Parce que les circuits longs génèrent beaucoup de plastique, les circuits courts font partie de la solution. On y gagnera en emploi, on préservera la santé. Il est question de résilience avec notre territoire car en GMS -Grande et moyenne surface- le ketchup vient de Turquie, la vinaigrette de Tchèque, le yaourt de Roumanie. Le Luxembourg produit à peine 8% de ce qu'il consomme. Les circuits courts apportent, au niveau social et économique, un système beaucoup plus vertueux, particulièrement en termes de lien social. Osons le faire.»



Ecrit par le 8 février 2026

Une centaine de personnes était présente Copyright MMH

Etienne Klein, maire de Châteauneuf-de-Gadagne, « Porter l'économie circulaire »



Etienne Klein, maire de Châteauneuf-de-Gadagne, vice-président à la **Communauté de communes Pays-des-Sorgues-Mont-de-Vaucluse**, en charge de la transition écologique de la réduction et de la valorisation des déchets, participait à la journée de conférence 'Zéro déchet, zéro plastique, quelles solutions locales organisée par **Julien Dézécot**, directeur de publication du magazine '**Sans transition !**' Voici ce qu'il a dit dans son mot d'accueil.

«L'enjeu des déchets et de l'économie circulaire est très important pour la Communauté de communes, notamment en matière économique car la gestion des déchets représente à elle-seule 6,5M€ chaque année, soit 170€ par habitant.»

Ecrit par le 8 février 2026

Un sujet environnemental

«C'est aussi un sujet environnemental puisque toute la chaîne depuis la production de matière à son élimination pose la question de l'économie, comme la gestion des ressources et, in fine, de pollution. C'est la raison pour laquelle nous avons associé le zéro plastique au zéro déchet.»

La pérnante question des emballages

«L'intervention de [Nathalie Gontard](#) sera importante puisqu'on ne peut pas se débarrasser du plastique. Les collectivités ont longtemps pensé que leur sujet était de collecter, de traiter et d'éliminer les déchets, puis est arrivé la question du tri.»

Le tri, un premier pas mais il faut aller plus loin

«On s'est dit qu'il fallait mieux valoriser et donc trier les déchets. Depuis 5 ans, nous sommes passés à une étape supérieure car maintenant, le sujet est la prévention. Il faut cesser de faire du déchet et donc réduire la production qui finira en déchet en réutilisant, réparant, peut-être en recyclant ce qui n'est pas non plus, on le voit avec le plastique, une solution durable. Toutes ces notions nous amènent à l'économie circulaire, à mieux penser et optimiser la production des emballages.»

Le tri des années 2000 puis le compostage

«Le tri est en place depuis les années 2000, les opérations de sensibilisation et de pédagogies de la Communauté de communes ont permis d'optimiser celui-ci. Sur les 6 dernières années la collecte de tri a bondi de +15% sur Châteauneuf-de-Gadagne. Nous travaillons également, depuis janvier 2024, sur le tri des bio-déchets pour ne pas le faire entrer dans la chaîne de collecte et de traitement grâce à des composteurs partagés et individuels ainsi que des bornes d'apport volontaire, notamment, dans les centres historiques de nos communes.»

La tarification incitative

«Il est vrai que nous nous posons la question d'une tarification incitative, nous y sommes très fortement incités par l'[Adème](#) (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), [la Région](#) et l'[Etat](#). En tant qu'élus, j'y suis sensible et pense le voir réalisé dans les années à venir. L'objectif restera de réduire les déchets.»

L'enjeu de l'économie circulaire

«L'économie circulaire va bien au-delà de la gestion des déchets en touchant à l'économie du territoire, à la manière dont les producteurs emballent et vendent des produits, à la façon dont les habitants consomment. A ce titre ces sujets ne peuvent pas être entièrement portés par la collectivité. L'enjeu sera de porter tout le territoire : habitants, professionnels, chambres consulaires, les parties prenantes à l'échelle de la Région, au titre de la planification écologique, de la Coop régionale. Cette journée, en faisant venir des sachants, en rassemblant les gens et en créant du débat a pour objectif de créer une dynamique collective sur le territoire.»

Ecrit par le 8 février 2026

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse font leur retour



La saison 2025 des emblématiques Marchés du soir des producteurs de Vaucluse, organisés par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) en partenariat avec le réseau [Bienvenue à la Ferme](#), débutera ce lundi 24 mars. Les communes d'Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon et Uchaux accueilleront chacune un de ces marchés.

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des Marchés du soir des producteurs de Vaucluse.

Ces marchés débutent dès lundi 24 mars avec celui d'Avignon qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de Châteauneuf-de-Gadagne aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de Pernes-les-Fontaines aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'Uvaux aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de

Ecrit par le 8 février 2026

l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Église.

Link Organisation : ils sont 3 associés mais ils se mettent en 4 pour organiser vos événements



Au départ, il y a [Nicolas Meffre](#), fils de Guy Meffre, traiteur réputé. « Papa a vendu l'affaire en 2017 et j'ai souhaité continuer dans l'organisation de banquets, anniversaires, séminaires, soirées, mariages, mais sans la cuisine. Mais j'avais besoin de logistique et de dépôt pour la vaisselle, les chaises, les

Ecrit par le 8 février 2026

nappes », explique-t-il. Et au fil des rencontres, il rachète du matériel, des objets de décoration et s'allie à [Amandine Robert](#) qui s'occupe de mobilier de jardin design, épuré, original et d'[Eric Gelsomino](#) qui gère couverts, verrines, tasses. « Par exemple on est allé à Milan, capitale de l'innovation, pour trouver des objets détournés de leur fonction initiale comme les palettes devenues fauteuils, comme les cubes à base de bouteilles en plastique recyclé ou les poufs en bouchons de liège », ajoute Nicolas Meffre.

Pour la vaisselle, Eric Gelsomino a réponse à tout. « On peut proposer jusqu'à trois mille couverts en même temps, quel que soit le style, vintage, moderne, nature. Coupe ou flûte à champagne ou à cocktail, verre ciselé ou pas, à bière, à mojito. Couverts dorés, argentés, couteau à steak en bois. Il y a aussi les fontaines à chocolat, les braseros, grills à panini, machines à granité, planchas. »

Pour les autres assises, Amandine Robert évoque pêle-mêle : « Pouf en jute, mange-debout, tonneau, fauteuil en rotin 'Emmanuelle', banc en bois brut, table-guéridon ». Sont aussi à disposition : bar lumineux, salon en teck, parasol chauffant, barnum, tipi géant, guirlande multicolore, charrette, sono, éclairage, écran plat, pupitre.



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Départs à la retraite, fiançailles, convention d'affaires, anniversaires, soirées 'corporate' pour renforcer les équipes, [Link Organisation](#), qui est basé à Châteauneuf-de-Gadagne, propose mobilier, matériel de cuisine, tentes. « On a organisé les 100 ans des Voyages Arnaud à l'Arbousière, l'arrivée du Rafale sur le tarmac de la Base Aérienne d'Orange le 18 juillet dernier, les 4 ans des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape avec Denis Duchêne », précise Nicolas Meffre. « Et les affaires vont bon train, ajoute Eric Gelsomino. On a réalisé 560 mariages en 2023, 645 l'an dernier. Et la liste d'attente s'allonge, on est complet jusqu'en 2027 ! »

Contact : 04 28 70 39 36

Aroma-Zone est l'enseigne préférée des Français en termes de rapport qualité-prix

Ecrit par le 8 février 2026



Pour son 14ème classement annuel des enseignes préférées des consommateurs, le cabinet de conseil britannique [OC&C Strategy Consultants](#) a interrogé plus de 48 000 consommateurs dans le monde concernant leurs préférences en 2024. En France, [Aroma-Zone](#), marque française pionnière en aromathérapie et experte naturelle en soins et beauté, qui possède deux sites en Vaucluse, se hisse sur le podium.

C'est la première fois qu'elle apparaît dans le top 10 des enseignes préférées des Français selon OC&C Strategy Consultants. Fondée en 1999, l'entreprise Aroma-Zone, qui possède un site à Cabrières d'Avignon et un à Châteauneuf-de-Gadagne, est la 2e enseigne préférée des Français derrière Décathlon et devant Amazon.

Ecrit par le 8 février 2026

The 2024 Champions

Top 10 Rated Retailers¹,
France, 2015-24

	2015	2016	2017	2018	2019	2021	2022	2023	2024
1.	amazon	amazon	DECATHLON	GRAND FRAIS	DECATHLON	picard	DECATHLON	DECATHLON	DECATHLON
2.	Krys	Apple	Cultura	DECATHLON	picard	DECATHLON	fnac	picard	AROMA-ZONE
3.	picard	GRAND FRAIS	picard	Cultura	GRAND FRAIS	LEROMERLIN	picard	GRAND FRAIS	amazon
4.	DECATHLON	picard	fnac	picard	LEROMERLIN	fnac	Cultura	LEROMERLIN	picard
5.	YVES ROCHE	Cultura	amazon	fnac	fnac	E.Leclerc	IKEA	E.Leclerc	fnac
6.	Apple	DECATHLON	SEPHORA	biocoop	biocoop	Cultura	GRAND FRAIS	Cultura	Cultura
7.	Veepee	SEPHORA	GRAND FRAIS	YVES ROCHE	YVES ROCHE	GRAND FRAIS	E.Leclerc	fnac	LEROMERLIN
8.	GRAND FRAIS	TRUFFAUT	YVES ROCHE	E.Leclerc	Cultura	YVES ROCHE	LEROMERLIN	YVES ROCHE	SEPHORA
9.	Cultura	KIKO	LEROMERLIN	SEPHORA	amazon	Gilouvier Lefevre	SEPHORA	IKEA	GRAND FRAIS
10.	NOCIBÉ	MAISONS DU MONDE	IKEA	IKEA	Gilouvier Lefevre	boulangier	biocoop	Gilouvier Lefevre	E.Leclerc

1. Considering everything you know about the following brands / retailers, what is your overall opinion of each?
Source: OC&C Retail Proposition Index 2024, OC&C analysis

Évolution du Top 10 des enseignes préférées des Français de 2015 à 2024. ©OC&C Strategy Consultants

L'entreprise française pionnière en aromathérapie et experte naturelle en soins et beauté se hisse même à la première place de quatre classements : les enseignes avec le meilleur rapport qualité-prix, les enseignes qui s'adaptent le mieux aux besoins du consommateur, les enseignes avec la meilleure qualité de produits, et les enseignes les plus fiables. Fondée en 1999, la société a rapidement conquis le cœur des consommateurs et s'est développée, elle a notamment fait partie du programme Sud Accélérateur de [risingSUD](#), l'agence de développement économique de la Région Sud, qui accompagne les PME à forte croissance vers un changement d'échelle.

L'enquête du cabinet de conseil britannique révèle que les consommateurs accordent de plus en plus d'importance à la qualité des produits, le prix de ces derniers n'est plus l'une de leurs seules préoccupations. En France, seulement 24% des sondés disent faire très attention aux prix des produits qu'ils comptent acheter.

Pour découvrir le rapport entier d'OC&C Strategy Consultants, [cliquez ici](#).

D'autres enseignes vauclusiennes ont déjà conquis les Français

Ecrit par le 8 février 2026

Aroma-Zone n'est pas la seule enseigne présente en Vaucluse à apparaître parmi les préférences des Français. En 2023, une enquête de l'entreprise de sondages politiques et d'études marketing française [OpinionWay](#) a révélé que la marque [L'Arbre Vert](#), produite par la société vaclusienne Novamex, dont le siège social se trouve aux Taillades, occupait la première place des marques dans la catégorie 'Engagement'.

En 2024, une nouvelle enquête d'OpinionWay a classé une autre enseigne présente en Vaucluse parmi les préférées des Français. Il s'agit de [Liebig](#), dont l'une des usines est implantée au Pontet depuis 1962, qui a été désignée marque préférée des Français dans la catégorie 'marques de soupes'.

Châteauneuf-de-Gadagne, 800 invités pour les 40 ans de l'Ecole supérieure d'ébénisterie d'Avignon

Ecrit par le 8 février 2026



Près de 800 personnes se sont rendues à l'exposition '40 ans, 40 œuvres' de l'école supérieure d'ébénisterie d'Avignon -[Eséa](#)- ce samedi, dans la salle éponyme du parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. A bien y regarder ce sont 43 œuvres exposées dans les disciplines d'ébénisterie, de sculpture et de dorure sur bois, qui ont ravi les visiteurs. Du mobilier issu des quatre dernières décennies -1983-2023- exécutées par les anciens élèves de l'école.

Ecrit par le 8 février 2026



Copyright ESEA

Une collection éphémère réunie par la responsable de l'école, **Magali Donnat**, la fille du fondateur de l'établissement Louis Suau, maître ébéniste, à l'occasion des 40 ans de l'école. Louis Suau, qui a fondé l'école en 1983 a, sa vie durant, milité pour la transmission des savoirs.

«Si l'élève dépasse le maître, alors le pari est réussi», avait-il coutume de dire. À travers son approche pédagogique novatrice, il a démontré qu'avec une méthode adaptée, le métier d'ébéniste pouvait s'acquérir en 10 mois au regard des 10 ans traditionnellement requis.

Magali Donnat a rappelé combien chaque promotion est unique,

composée d'élèves venus d'horizons géographiques et sociaux variés, partageant un objectif commun : apprendre un métier et, souvent, changer de vie. «L'aventure humaine qui se joue tant dans les ateliers que pendant les moments partagés, marque à jamais nos élèves comme une année entre parenthèses, inoubliable pour chacun d'eux.»

Ecrit par le 8 février 2026



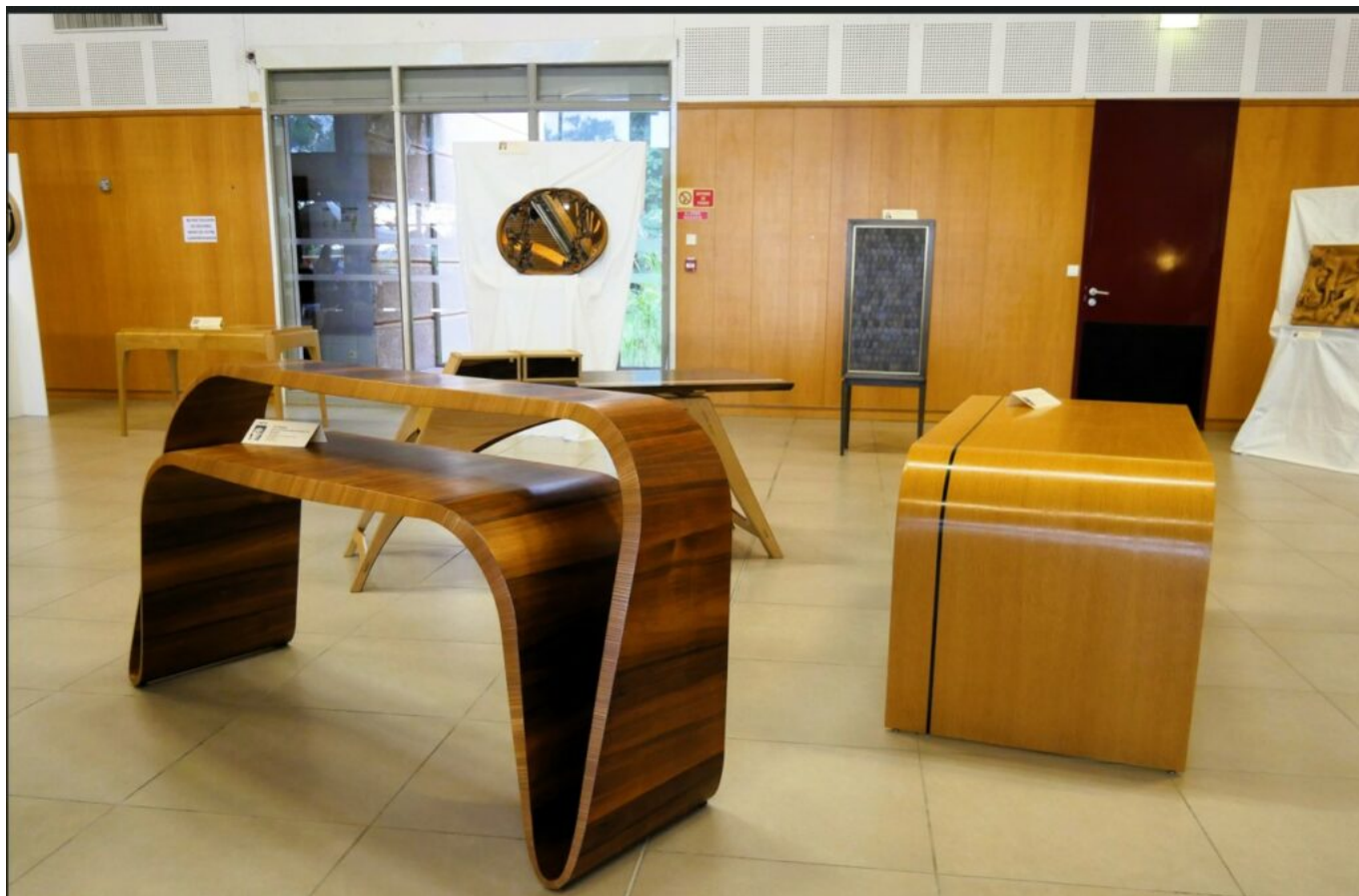
Copyright ESEA

Lors de cette journée, Yves Bayon de Noyer, maire du Thor, et Stéphane Maria, directeur de l'[Adef](#) (Association pour le Développement de la Formation), ont annoncé le déménagement stratégique de l'école prévu en 2026. L'ESEA sera alors transférée sur un nouveau terrain au Thor, dans des locaux plus grands et mieux équipés, afin de répondre à la demande croissante des élèves et ainsi assurer des conditions de travail optimales.

Ils étaient présents

Étienne Klein, maire de Châteauneuf-de-Gadagne ; Yves Bayon de Noyer maire du Thor et Pierre Gonzalvez, président de la communauté de communes Pays-des-Sorgues, ont souligné le rôle important de l'école dans l'attractivité du territoire, dont l'enseignement séduit nombre d'élèves venus de toute la France et désireux d'apprendre le travail du bois.

Ecrit par le 8 février 2026



Copyright ESEA

L'Ecole supérieure d'ébénisterie d'Avignon (ESEA) fête ses 40 ans en exposant 40 œuvres réalisées par ses élèves

Ecrit par le 8 février 2026



A l'occasion de ses 40 ans, l'[Ecole supérieure d'ébénisterie d'Avignon](#) (ESEA) propose une exposition rétrospective des œuvres conçues et réalisées par ses élèves depuis ces 4 dernières décennies. L'événement a lieu ce samedi 12 octobre, à partir de 10h jusqu'à 18h au parc de l'Arbousière à [Châteauneuf-de-Gadagne](#), où figureront 40 œuvres venues de la France entière.

Ecrit par le 8 février 2026



L'atelier Copyright ESEA

L'Ecole supérieure d'ébénisterie d'Avignon a été fondée en 1983 par le père de [Magali Donnat](#), Louis Suau, maître artisan ébéniste aujourd'hui disparu. L'organisme de formation propose 10 mois de formation de début septembre à fin juin pour intégrer une des deux Formations certifiantes : 'Ebénisterie' ; et 'sculpture et dorure sur bois'. Les 50 élèves admis sont le plus souvent en reconversion professionnelle. Leur moyenne d'âge est de 37 ans. 30% d'entre-eux sont des femmes.

«Les candidats ont entre 18 et 65 ans

et sont issus de tous niveaux universitaires et d'expériences professionnelles diverses, analyse Magali Donnat, directrice de l'école. La majorité vient avec un objectif de reconversion pour créer son propre emploi ou entreprise. Le plus souvent pour sortir de métiers trop virtuels et, avec ces métiers du bois, laisser une trace de leur travail ». C'est ainsi que 2 500 élèves ont été formés en 40 ans par des formateurs diplômés, tous anciens élèves de l'école. Compter 15 200€ la formation pour environ 1 520h

Ecrit par le 8 février 2026

de formation avec une moyenne de 38h par semaine, soit 10€ de l'heure par stagiaire et 200€ de frais pour le dossier d'inscription. Le bois est fourni ainsi que les outils et établis prêtés sans surcoûts.

La sélection des candidats

se fait lors d'un entretien d'une demi-journée basé sur l'évaluation des acquis généraux et techniques, la motivation, l'esprit logique et de synthèse, la capacité à suivre la formation, l'adéquation avec le projet personnel et le dossier administratif et financier. Le dossier est construit entre six mois et un an à l'avance, notamment pour obtenir des aides.



Travail d'un élève. Copyright ESEA

Ecrit par le 8 février 2026

L'interview : Magali Donnat, directrice**'Comment se porte le monde de l'ébénisterie en termes économiques ?'**

«Je n'ai pas vraiment de réponse à cette question mais je peux cependant affirmer que tous nos anciens stagiaires, installés à leur compte, ont du travail. Certains ont été embauchés dans des entreprises travaillant dans le secteur du luxe, un peu partout en France, le plus souvent avant de se mettre à leur compte. Leur clientèle ? Des personnes à fort pouvoir d'achat séduites par du mobilier de belle facture, le plus souvent réalisé sur mesure et selon une demande précise. Le travail demandé est à mille lieux du mobilier proposé par les grandes enseignes. Et puis notre département et région abrite des personnalités qui ont le goût du travail artisanal d'art.»

'Quelles sont les nouvelles attentes des consommateurs en mobilier en bois ?'

«En 40 ans, le design du mobilier a nettement changé pour une demande friande de lignes plus sobres, comme épurées.»

'L'enseignement a-t-il changé en 40 ans et comment cela s'est-il concrétisé ?'

«Le niveau d'enseignement et la méthode pédagogique n'ont pas changé. La formation est intensive et axée à 80% sur la pratique, en atelier. Si les tables de dessin techniques sont toujours d'actualité pour le dessin des projets à l'échelle 1 -grandeur nature- nous proposons désormais une initiation au logiciel de DAO (Dessin assisté par ordinateur) [Sketchup](#) qui permet d'obtenir une vision en 3D du mobilier.»

Ecrit par le 8 février 2026



Travail sur la machine-outil Copyright ESEA

Les élèves en ébénisterie

issus de toutes les régions de France, concevront et réaliseront six meubles pédagogiques en 10 mois : Une console en chêne de style contemporain ; Un confiturier en noyer de style Régence Provençal ; Une vitrine en sycomore et mélaminé, réalisée en mode agencement ; Une table à jeux en merisier de style Louis XVI avec placage et incrustation de flets ; Une commode galbée en tilleul de style Régence ainsi qu'une pièce libre.

Les élèves en sculpture et dorure sur bois

concevront et réalisent : Un confiturier revisité le kube en chêne, un miroir Louis XVI avec fronton moulé et doré à la feuille, un bas-relief sculpté en noyer, chêne ou merisier (en sujet libre), une ronde-bosse en tilleul (sujet libre) et une pièce libre.

Ecrit par le 8 février 2026

Les supports pédagogiques ainsi que les meubles à réaliser ont évolué

au fur et à mesure du temps pour s'adapter à ce qui se fait, au design présent. Les machines- outils ont gagné en technologie, maniabilité, rapidité de réglage et sécurité, mais tout n'a pas changé car les élèves viennent chez nous pour apprendre les méthodes traditionnelles et les bases du métier pour ensuite déployer leurs connaissances et interpréter le mobilier avec leur propre signature. Certains de nos élèves ont ainsi souhaité intégrer une formation après l'autre, comme cela a été le cas l'an passé, ce qui, toutefois n'empêche pas les femmes de venir en nombre puisque pour l'année 2024-2025 elles sont 30% d'inscrites. Le point commun à tous ? Le besoin de réaliser quelque chose de concret et de beau et une impérieuse envie d'indépendance.»



Moment d'apprentissage entre un élève et son formateur Copyright ESEA

La moitié des élèves -52%- ont entre 25 et 45 ans,

«Ages qui ont tendance à tendre vers le milieu de la trentaine avec comme une nécessité de changer de

Ecrit par le 8 février 2026

cap professionnel pour passer de métier à forte connotation abstraite, à un métier tendant vers des réalisations bien concrètes. Nous avons particulièrement observé ce changement de paradigme à partir de l'épisode Covid de 2020 et ses différents confinements. Pour l'année 2024-2025 les élèves ont une moyenne d'âge d'un peu plus de 37 ans et, comme d'habitude 80% de ces nouveaux apprenants sont en reconversion professionnelle.

Vous acceptez les candidatures jusqu'à 65 ans. Quelle est la demande de ces jeunes seniors ?

«Cette année ils sont deux et bien sûr entament une fin de carrière. Leur demande ? Réaliser un rêve auquel ils n'ont pas eu accès auparavant, celui de travailler le bois. Mais ni l'un ni l'autre n'excluent d'en faire une activité professionnelle complémentaire, même si celle-ci n'occupera peut-être pas 100% de leur temps. Pour autant, nos formations sont très intensives d'une part parce que les apprenants n'ont pas de connaissance de ces métiers très techniques qui exigent, en plus d'une vraie appétence intellectuelle une réelle condition physique.»

Une anecdote ?

«J'ai essentiellement travaillé sur les réseaux sociaux tels que LinkedIn et Facebook pour retrouver - après sélection de leurs travaux dont nous avons conservé les photos- nos anciens élèves afin de rapatrier, pour quelques jours, leurs œuvres réalisées en fin de stage et exposées et photographiées lors des portes ouvertes en juin de ces 40 dernières années. La surprise est que plusieurs des personnes recontactées en ont profité pour faire suivre des offres d'emplois à nos apprenants, ce qui est une vraie reconnaissance.»

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

Travail d'un élève Copyright ESEA

Les infos pratiques

Fête des 40 ans de l'ESEA, Ecole d'ébénisterie d'Avignon. Ce samedi 13 octobre à partir de 10h jusqu'à 18h. Parc de l'Arbousière dans la salle éponyme, 1 360, avenue Voltaire Garcin à Châteauneuf-de-Gadagne. Contact [ici](#). ESEA. 1742 route d'Orange, 84 250 Le Thor. info@esea-avignon.com



Travail d'un élève. Copyright ESEA

Ecrit par le 8 février 2026

Ban des Vendanges de Gadagne : le Parc de l'Arbousière en fête pour le millésime 2024



Depuis 2012, elles sont 5 communes à porter l'[AOC Gadagne](#) : Caumont, Châteauneuf-de-Gadagne, Morières, Saint-Saturnin-les-Avignon et Vedène pour environ 125 hectares de vignobles sur un terroir de galets roulés. Et c'est ce village où est né le '[Félibrige](#)' qui a accueilli samedi 7 septembre le Ban inauguré par une énorme grappe portée à bout de bras par la [Confrérie des Taste Grappes](#) qui fait le tour du parc, au milieu de centaine de participants.

Sébastien Clément est président de l'AOC et propriétaire avec sa sœur Lorette, la plus jeune vigneronne du coin, du [Domaine des Garriguettes](#). « Nous sommes une petite appellation avec 250 000 bouteilles par an. Heureusement, nous avons été épargnés par le mildiou sur ce plateau d'un peu plus de 100 mètres d'altitude. Nous n'avons pas non plus souffert de la sécheresse cet été. D'ailleurs, la vigne continue de pousser. Certes, nous n'allons pas battre des records de volume, mais la qualité, elle, sera là. »

Ecrit par le 8 février 2026



Sébastien et Lorette.

D'habitude, la fête se déroule un peu à l'étroit, au cœur du village. Cette fois, à l'Arbousière, on a pu faire entrer sept food-trucks en plus de mange-debouts, de tables et de bancs, avec un orchestre entraînant. Du coup, il y avait davantage de fréquentation, surtout des familles avec landaux et poussettes. [Xavier Anglès](#) est à la tête de la Confrérie des Taste Grappes et du [Domaine du Bois de Saint Jean](#) avec son frère Vincent, une famille de vignerons depuis 1585. « Qu'on évoque Dionysos, Bacchus ou Saint-Vincent, le but, c'est de proclamer le début des vendanges. On les entame ces jours-ci et la maturité est là, espérons qu'il pleuve un peu. » Autre vignoble qui avait son stand, samedi soir, me [Domaine de la Chapelle](#) de la famille Boussier, installée ici depuis 70 ans, depuis 1954, dont la cuvée de Côtes-du-Rhône rouge avec un zeste de mourvèdre fait toute la différence.

Ecrit par le 8 février 2026



Xavier Anglès

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

'Cafí', un nouveau festival de musique s'installe à Châteauneuf-de-Gadagne



Châteauneuf-de-Gadagne va accueillir un nouveau festival musical ce samedi 1er juin : [Cafí Festival](#). Le Parc de l'Arbousière va vibrer aux sons des artistes locaux et d'ailleurs. Cuisine et boissons locales seront aussi au rendez-vous.

'Cafí', c'est le terme provençal qui est synonyme de rempli, plein. C'est à cette image que se veut le Cafí Festival, un festival de musiques solaires « cafi de monde », qui souhaite rassembler dans une ambiance festive et chaleureuse. « Dès le début de cette aventure, les élus ont été séduits par ce projet », affirment Etienne Klein et Christophe Allies, maire de Châteauneuf-de-Gadagne et adjoint à la culture.

Imaginé par l'association Campbeau Collectif, ce nouveau festival musical, qui aura lieu ce samedi 1er juin au Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne, fête l'arrivée des beaux jours et de l'été. Après le



Ecrit par le 8 février 2026

vent et la pluie du mois de mai, ce n'est pas trop demandé !

Des artistes d'ici et d'ailleurs

Ce festival de musique se veut solaire, mais aussi éclectique. Il y en aura donc pour tous les goûts : DJ set, soul et blues, house et techno, DJ set aux rythmes venus tout droit d'Amérique latine, ou encore un groupe de percussions.

Sur scène, le public pourra (re)découvrir les musiques du duo québécois Bibi Club, composé d'Adèle Trottier-Rivard et Nicolas Basque qui, ensemble, repoussent les limites des genres. Entre percussions et chants de groupe inspirés des séjours des scouts dans la forêt, le duo va transporter le public dans un tout autre univers.

Les artistes locaux vont aussi s'emparer de la scène du Parc de l'Arbousière. Le DJ Lorkestra mêlera R'n'B, hip-hop, trap et soul, la chanteuse S.H.A vous envoûtera grâce à sa voix soul, chaude et profondément blues, et la DJ Dylan Dylan mixera house breakée, techno, boucles acid, et UK garage. S'ensuivra la DJ Sabor a mi qui vous emmènera tout droit vers l'Amérique latine. Pour finir, vous pourrez aussi vibrer aux sons des percussions du groupe Percussions et Rythme Signé

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



CAFÉ

PERCUSSION ^{LIVE} ET RYTHME SIGNÉ

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



Informations pratiques

[Maison Gregoire](#) (Saint-Saturnin-lès-Avignon), le foodtruck La roulotte (Monteux), et L'[Instant-givré](#) (Le

Ecrit par le 8 février 2026

Thor) seront présents pour régaler vos papilles. Côté boisson, vins bios et bières locales seront au rendez-vous.

La place est au prix de 15€. Les Castelnovins bénéficient d'un tarif préférentiel à 10€. Le festival est gratuit pour les moins de 10 ans. Pour ceux qui souhaitent soutenir l'association organisatrice et souhaite voir une seconde édition en 2025, il est possible de prendre la place à 20€ sur la [billetterie en ligne](#).

Samedi 1^{er} juin. De 17h à 02h. Parc de l'Arbousière. 1360 Avenue Voltaire Garcin. Châteauneuf-de-Gadagne.

