Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Henri Reynaud & Fils : 128 ans de savoir-faire autour de la distillation



Henri Reynaud & Fils est une entreprise familiale exportatrice de matières premières aromatiques. Installée depuis plus de 120 ans, elle est un des leaders de la production et de la commercialisation d'huiles essentielles françaises, et partenaire de grands groupes dans le monde autour des projets aromatiques (ingrédients naturels, parfums, arômes et menthes). Son site de production est situé à Saint-Didier.

« Henri Reynaud était mon arrière-arrière-grand-père. Il a fondé la société à Montbrun-les-bains dans la Drôme. Le siège social est d'ailleurs toujours présent sur cette commune », explique Gabriel Lalande,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

jeune patron de l'entreprise depuis 2025, représentant la cinquième génération. Le créateur de l'entreprise au XIXe siècle était à l'origine hôtelier. Il était l'un des premiers à distiller de la lavande sauvage avec une distillerie mobile. Après la première guerre mondiale, il y a eu un boom de la demande d'huile essentielle de lavande sur les marchés anglais et américain. Les sociétés comme Palmolive et Procter & Gamble ont désiré mettre de l'huile essentielle de lavande dans la composition de leurs savons. L'entreprise a alors connu un essor important en rajoutant dans sa gamme d'autres huiles essentielles comme l'estragon et la sauge puis la menthe.

Quelques clients :
– L'Occitane
– Procter & Gamble
– Baccardi
– Gyma

Importation de gommes arabiques

« Mon grand-père a développé l'importation de gommes arabiques qui sont ensuite distillées dans nos ateliers pour en faire des huiles essentielles. Ces dernières sont ensuite commercialisées dans la parfumerie haut-de-gamme. L'entreprise a un vrai savoir-faire dans ce domaine », explique Gabriel Lalande. Dans les années 70 et 80 se sont développés le second pôle avec la parfumerie et le troisième avec les arômes alimentaires, complétant ainsi le premier constitué des huiles essentielles et ses dérivés. Tout cela est répertorié dans un cahier de recettes qui existent depuis 120 ans.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



L’entreprise a un réel savoir-faire de la distillation donnant les huiles essentielles. ©Olivier Muselet / L’Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



La parfumerie constitue le second pôle d’activité de l’entreprise. ©Henri Reynaud & Fils

Le site de Saint-Didier

Le site de Saint-Didier comprend la production, la logistique, le commercial et l’administratif. Sont ainsi produits les essences végétales commercialisées hors de France, la parfumerie et les arômes alimentaires. Une extension administrative et commerciale est en cours, pouvant accueillir plus d’employés. Un troisième site de production et de recherche et développement est à l’étude dans le Vaucluse. Il pourrait se situer sur un périmètre proche de Saint-Didier, sur Carpentras, Cavaillon, Entraigues ou encore L’Isle-sur-la-Sorgue. Des pourparlers sont en cours. « Ceci permettra d’inscrire entreprise dans les 25 prochaines années assurer sa croissance. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

L'info :
L'entreprise a le label RSE. Elle a pour objectif de compléter cela avec l'obtention du label EPV, Entreprise du patrimoine vivant, en 2027.

Une présence internationale
Grâce à un réseau propre de 5 filiales et 2 bureaux de représentation ainsi que des distributeurs dans plus de 18 pays, la société propose une gamme étendue d'huiles essentielles, de résines et de dérivés naturels issus des terroirs les plus riches. « De la culture à la distillation, nous travaillons en lien direct avec nos producteurs, garantissant traçabilité, qualité supérieure et respect des engagements environnementaux. A cet effet, H. Reynaud & Fils est certifiée si Ecocert depuis 2007. En outre depuis 2008, notre adhésion à la démarche CENSO pour les huiles essentielles Françaises témoigne de notre volonté de construire des filières durables et responsables », explique Gabriel Lalande.

Quelques chiffres :
– 100 salariés : 85 sur Saint-Didier et 15 sur Montbrun
– 2 300 T de matières premières naturelles traitées
– Chiffre d'affaires 2025 : 86 millions d'euros (83 millions en 2024)
– 90% du chiffre d'affaires réalisées à l'export (30 % États-Unis, 30 % Europe et 30 % Asie)
– 300 produits disponibles dans le catalogue de l'entreprise
– Investissement du nouveau bâtiment sur Saint-Didier : 500 000 € sur 200 m² pour de l'administratif et du commercial
– Capital de l'entreprise : 82 % familiale et 18 % détenus par des fonds d'investissement

---

Sainte-Cécile-les-Vignes : Journée Green et local, Atelier zéro déchets, lactofermentation, huiles essentielles et plantes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Bénédicte Longechal, à la tête de Green et local, propose un atelier zéro déchet suivi d'un déjeuner à la table d'Iritchka. Samedi 10 septembre de 9h30 à 15-16h, on apprendra à réaliser un produit cosmétique pour toute la famille, à conserver des légumes via la lactofermentation, on abordera les huiles essentielles et les plantes aromatiques, puis on se régalera d'un déjeuner à la table de la cheffe Iritchka. Pensez à prendre un tablier et un torchon. Réservation ici. Ça se passe chez Green et local. 999, Chemin vieux à Sainte-Cécile-les-Vignes.

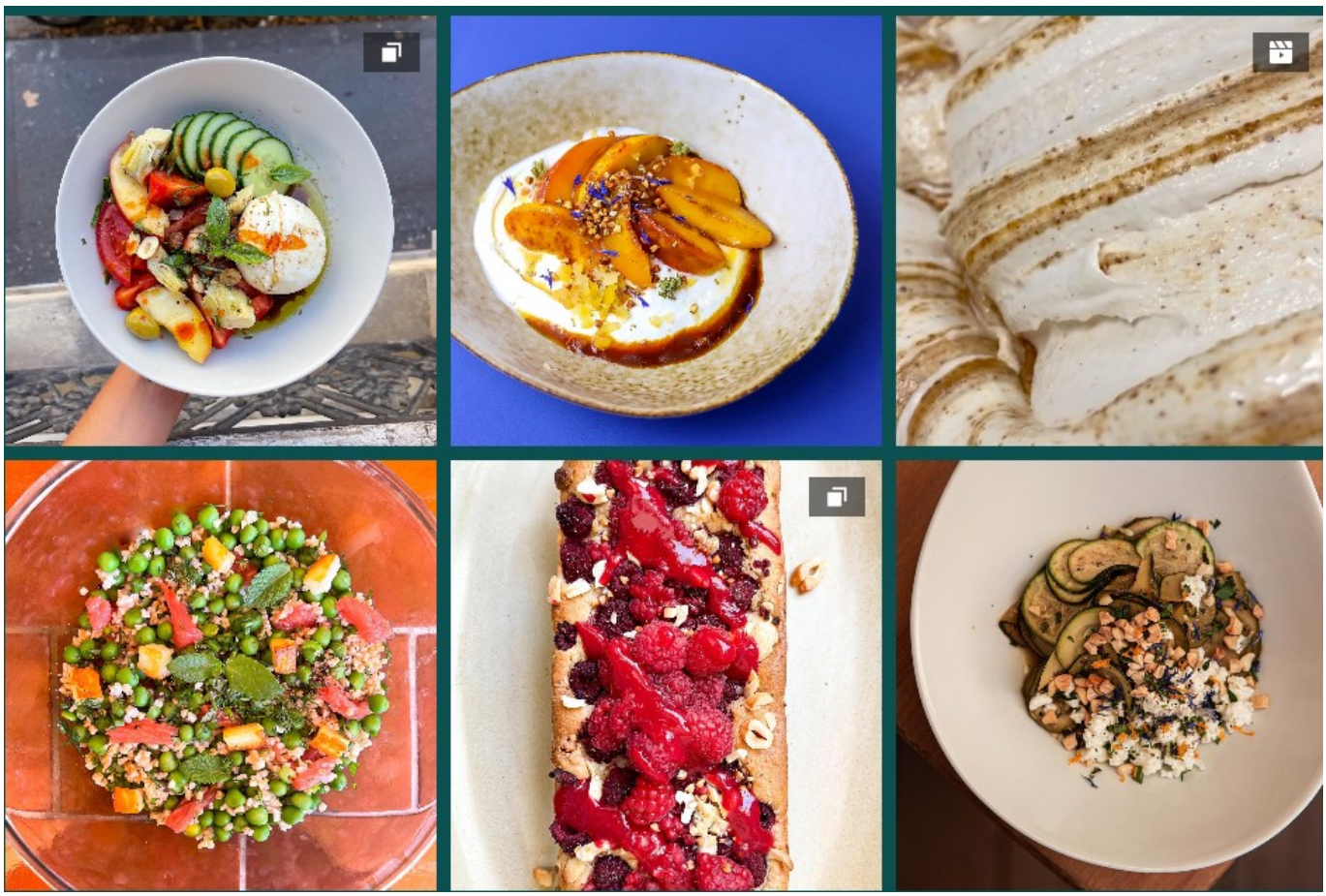
Au programme de cette journée :
9h30 – Accueil des participants autour d'une tisane de la Green Family.

Atelier Zéro déchet
De 10h à 12h.
• 1 tuto pour réaliser un produit cosmétique du quotidien pour toute la famille.
(du type déodorant, dentifrice)
• C'est quoi la lactofermentation ? Préparez un pot de légumes de saison lactofermentés.
• Abordons les huiles essentielles et plantes aromatiques qui sont pour nous des incontournables à utiliser dans notre quotidien.
(Pensez à prendre un tablier et un torchon)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Le déjeuner à la table d'Iritchka
De 12h à 14h30
Découvrez la cuisine éthique et colorée de la cheffe nomade Iritchka. Des grands et petits plats à partager, confectionnés uniquement avec des produits bio, locaux et de saison.
Un menu 100% végétarien, selon l'inspiration de la cheffe et les produits du jardin.



Échanges avant de nous quitter
De 14h30 à 15h30
Vos impressions, vos mots et des au revoirs avant de se retrouver bientôt pour d'autres aventures.

Le tarif
Est de 60 € hors adhésion à l'association du Green Lab. Et de 90 € avec adhésion à l'association du Green Lab. Il comprend les ateliers zéro déchet : 30€/personne (10 € offert pour cette première), le repas complet composé d'une entrée, un plat, un dessert et vos boissons : 40€/ personne. Le paiement en espèce ou par chèque à l'ordre du Green Lab.

En option : devenir adhérent du green lab
Adhésion à l'association du Green Lab : Cette association a pour but de sensibiliser le public à un mode

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

de vie éco responsable et en interrelation avec la nature et la biodiversité dans son ensemble. Elle a pour objectif de servir de laboratoire à des initiatives contribuant à l'éco responsabilité et à mettre en place différentes activités de sensibilisation et de partage à destination du grand public.
Elle propose des événements liés au zéro déchet, à l'écologie, à la création d'un écolieu et à la vie en collectivité. Elle propose des ateliers, conférences, dégustations, projections, échanges, déjeuners, des balades et événements qui allient art et écologie.

L'adhésion vous permet de bénéficier de tarifs préférentiels selon les événements. D'assister à une réunion extraordinaire 1 fois par an. De partager une déjeuner tous ensemble au fil du printemps chez la Green Family et de faire vivre cette association en fonction de vos disponibilités et de vos envies. Devenir adhérent est d'ores est déjà une merveilleuse contribution afin que Le Green Lab est les moyens de proposer des événements de qualité au fil de l'année.

Tarif adhésion
Adhésion au prix de 30 € par personne. Paiement en espèce ou par chèque à l'ordre du Green Lab

Les infos pratiques
Samedi 10 septembre. De 9h30 à 15-16h. Venir avec un tablier et un torchon. Chez Green et local. 999, chemin vieux. A Sainte-Cécile-les-Vignes. Toutes les infos ici.

Portraits de femmes

Bénédicte Longechal de la Green Family
Fascinée par les arts, la nature, l'écologie et l'écoresponsabilité, maman d'un garçon élevé à la sauce green, elle a un parcours basé sur des années de travail dans des univers artistiques. De la mode à photographe de presse durant une décennie, journaliste en déco puis décoratrice d'une émission de télé et d'événements. Elle mêle les arts et l'écologie dans son quotidien.
Son premier livre édité en famille met en lumière les acteurs de l'art de chiner « Gueules d'Antiquaires » préfacé par Yann Arthus Bertrand.
Au fil des années elle développe un art de vivre devenu un mode de vie basé sur l'écologie, le zéro déchet, le local, la résilience et le respect de notre terre.
En 2019 elle créé le blog et l'application Green et Local. L'un propose des tutos, articles, recettes et astuces pour passer en mode de vie Green pas à pas, tandis que l'autre géolocalise les acteurs engagés dans une démarche éco responsable sur toute la France.
Bénédicte est en train de créer un écolieu afin de sensibiliser à un mode de vie en lien avec la nature, une chaîne youtube et des podcasts pour encore et toujours aborder tous les sujets du quotidien liés à des valeurs écoresponsables et aller à la rencontre de ceux et celles qui sont des acteurs green et engagés.
En 2022 elle lance les événements Green et Local en proposant des ateliers zéro déchet
Site web : https://www.greenetlocal.com ; Instagram : @green_et_local ; Facebook : Green et Local ; Tik Tok : benedicte_green_et_local ; YouTube : Green et Local ; Application : Green et Local ; Auteure : Encyclo tutos, 100 tutos de zéro déchet chez Hachette Pratique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Iritchka
Cheffe nomade, elle propose des plats éthiques et colorés qui prennent soin de la planète, de notre corps et surtout de nos papilles. Ses influences culinaires sont internationales. Elle travaille uniquement avec des produits locaux et de saison. Prenez part au voyage et découvrez sa cuisine (d)étonnante lors d'ateliers culinaires ou de brunchs gourmands.
«J'ai choisi de tout quitter pour vivre de ma passion et de mes convictions. On me demande souvent pourquoi je n'ouvre pas mon restaurant, mon food-truck ou encore mon atelier.Mais mon histoire a toujours été marquée par le voyage, la rencontre et le partage. Je considère que la cuisine végétarienne est *mon aventure* ou *ma mission de vie*. Être cheffe nomade c'est pouvoir la partager avec vous ! Je cuisine pour vous rencontrer, vous accompagner dans toutes vos aventures et surtout vous régaler.»
Site web : iritchka.fr Instagram : @_iritchka Facebook : Iritchka met le couvert
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse ‘Le territoire n’attend pas’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse continue à se battre sur tous les fronts. Au programme ? Un décryptage de la Loi 3DS aux élus et techniciens des communes de Vaucluse ; La déshumanisation des gares de Vaucluse et toujours la défense de l'huile essentielle de lavande et de lavandin face à la règlementation européenne Reach.

La loi 3DS

Dernièrement, Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse a réuni 30 élus locaux et techniciens vauclusiens sur le texte de la Loi 3DS (Loi du 21 février 2022 relative à la différenciation, à la décentralisation et la déconcentration ainsi que sur la simplification de l'action publique locale). Objectif ? Présenter et décrypter la Loi tout en recueillant leurs questionnements et propositions. Le sénateur était accompagné, dans cette démarche, par maître Bluteau du Barreau de Paris.

Ils y ont participé

Les élus des communes d'Avignon, d'Ansouis, de Caromb, de Caseneuve, d'Entraigues-sur-la-Sorgue, de Faucon, de Jonquières, de l'Isle-sur-la-Sorgue, de Lauris, de Piolenc, de Sablet, de Saint-Cécile-les-Vignes, de Sault, de Savoillans, de Sivergues ainsi que des représentants d'EPCI (Établissement public de coopération intercommunale) et du Conseil départemental ont assisté à cette réunion en présentiel et en webinaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Lucien Stanzione a décrypté pour les élus et techniciens vauclusiens la Loi 3DS
(Loi du 21 février 2022 relative à la différenciation,
à la décentralisation et la déconcentration ainsi que sur la simplification de l'action publique locale

Contre la déshumanisation des gares en zones rurales

Lucien Stanzione ne décolère pas. Il ne comprend pas que les guichets humains soient éradiqués des gares de Carpentras, Sorgues et Bollène, discrètement remplacés par des automates. En tout, 13 emplois de chargés de vente, de chef de service et d'agent de réserve auront été supprimés début mars. Un mode opératoire qui pourrait bien entamer les forces vives de la gare TGV d'Avignon et de Cavaillon. Également le sénateur s'indigne que la gare du Thor ne soit pas accessible aux personnes à mobilité réduite et demande que des dispositifs soient mis en place pour le permettre. L'homme politique ne peut se résoudre à ce que l'humain disparaisse dans les services publics ruraux et n'ose pas penser à la peu qualitative image de marque que cela induit pour la SNCF mais aussi la Ville auprès des habitants et également des touristes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les gares de Carpentras, Sorgues et Bollène accueillent désormais des automates en lieu et place des guichets humains

Pour la défense des huiles essentielles de la lavande et du lavandin

Lucien Stanzione, et Marie-Pierre Monier, son homologue Drômoise ont à nouveau écrit à Julien de Normandie, ministre de l'Agriculture et de l'économie réaffirmant leur soutien à la filière des huiles essentielles de lavande et de lavandin en passe d'être affiliés, par le programme européen Reach (Enregistrement, évaluation et autorisation des produits chimiques) aux 'produits chimiques dangereux'.

Sortir de l'ornière

Pour sortir de l'ornière, les sénateurs expliquent : « si les huiles essentielles ont été initialement classées comme produits chimiques dans le traité de Rome, leur production est aujourd'hui reconnue comme exclusivement naturelle ainsi que le précise la définition de la norme ISO relative aux huiles essentielles. Aussi, elles relèveraient aujourd'hui de la définition des produits agricoles figurant à l'article 38 du Traité de Rome et réaffirmée par le traité de Lisbonne : « Par productions agricoles, on entend les produits du sol, de l'élevage et de la pêcherie, ainsi que les produits de première transformation qui sont en rapport direct avec ces produits ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Cueillette de la lavande DR

Protéger

Pour les sénateurs de Vaucluse et de la Drôme : « La sauvegarde de ce patrimoine de 30 000 hectares sur trois départements : Vaucluse, Drôme et Alpes-de-Haute-Provence, dont les pratiques de culture sont entrées, depuis 2018, à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel national revêt un enjeu majeur pour les territoires de Vaucluse. Si la culture de la lavande et du lavandin disparaissaient l'économie, les paysages, les couleurs et les fragrances de la Provence seraient irrémédiablement bouleversés.»

Le problème ?

Le problème ? Reach associe l'huile de lavande à un produit chimique, particulièrement le Linalol, potentiellement réputé allergène. La Communauté Européenne, en classant l'huile essentielle de lavande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

dans les produits chimiques, porterait un coup fatal à sa culture, à sa production ainsi qu'à sa vente, alors qu'en France et en 2021, 140 tonnes ont été produites.

Le risque à court terme ?

Le risque à court terme ? Que les acheteurs de matières premières des multinationales et des grands parfumeurs revoient rapidement leurs formulations, s'inquiète Lucien Stanzione, évinçant durablement les huiles essentielles extraites des PPAM (principales plantes à parfum, aromatiques et médicinales) produites, en France, par plus de 6 527 exploitations agricoles sur plus de 67 513 hectares dont 33 094 pour la lavande et le lavandin. Pour mémoire, la lavande, le lavandin, la sauge sclarée, la rose, la violette, le jasmin et les fleurs de Bigaradier sont les plus présentes en Provence-Alpes-Côte d'Azur et Drôme.

Soutien à Olivier Dubois le journaliste otage au Mali

Enfin, le sénateur se mobilise pour la libération d'Oliver Dubois, otage au Mali depuis plus de 10 mois qui a été enlevé à Gao, après avoir voulu interroger un chef intermédiaire du Groupe de Soutien à l'Islam et aux Musulmans (GSIM), affilié à Al-Qaïda. « Père de deux enfants, il a étudié à Avignon et sa famille, restée sans nouvelle de l'enquête antiterroriste ou des services de l'Etat, est très inquiète. Je le suis également compte-tenu du désengagement militaire progressif de la France dans cette région. Le 10 février, dans un courrier au Ministre de l'Europe et des affaires Étrangères, j'ai rappelé mon attachement à la lutte contre le terrorisme et à la liberté de la presse. Je lui ai demandé de bien vouloir me tenir informé des suites réservées aux demandes d'entretien de sa famille. » Le sénateur avait participé à la manifestation de soutien qui s'était déroulée le 20 janvier dernier devant l'hôtel de ville de la mairie d'Avignon.

«