Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Ta Bonne Pioche : de l'électroménager recyclé à petit prix



Ta Bonne Pioche est une jeune entreprise lancée en 2025 à Sarrians avec une idée simple : donner une seconde vie à des appareils électroménagers encore parfaitement fonctionnels, qu'ils soient reconditionnés ou neufs avec un défaut d'aspect. L'objectif : permettre aux consommateurs de s'équiper intelligemment, à moindre coût, tout en limitant le gaspillage. Frigos, lave-linges, fours sont ainsi testés, vérifiés et garantis, avec des remises pouvant aller jusqu'à -60%.

« Nous sommes trois amis d'enfance. Nous avons effectué l'ensemble de notre collège ensemble. Après des études en master en alternance dans des domaines différents, gestion, commerce et logistique. Nous voulions depuis toujours créer une entreprise ensemble. Après les études, c'était le moment pour nous de se lancer. Nous sommes décidés il y a un an, en mai 2025. Pour nous aider, nous avons sollicité l'aide d'Initiative Ventoux. Nous avons décidé du concept de notre entreprise suite à trois jours de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

brainstorming », explique Kole Trelcat, l'un des trois créateurs. « L'objectif prioritaire était pour nous de se lancer dans un concept vertueux. » L'idée s'est alors portée sur de l'électroménager recyclé ou à défaut d'aspect. Ce type de vente a un impact positif sur l'environnement. Elle travaille sur une base de circuit court. Les trois jeunes chefs d'entrepris trouvent alors un local d'une grande surface nécessaire à leur activité à un prix abordable sur la commune de Sarrians.

Électroménager à petit prix

Au départ, l'entreprise se lance dans l'électroménager à défaut d'aspect. La société se tourne alors vers des centrales d'achat comme Boulanger et Darty pour récupérer du gros électroménager qui a un défaut d'aspect suite à une livraison. « Après à une étude de marché, nous nous sommes rendus compte que nous sommes les seuls sur le territoire du Comtat Venaissin à vendre ce type d'article. »

Un second concept de recyclage

Rapidement, les trois chefs d'entreprise se rendent compte qu'ils peuvent également développer un autre concept autour de l'électroménager, à savoir le recyclage. Ils nouent alors un partenariat avec la déchetterie de la CoVe pour récupérer du vieil électroménager. Une réflexion est en ce moment menée pour solliciter d'autres déchetteries comme celle des Sorgues-du-Comtat. Loan Perret, le second de la bande, est allé se former au Fab Lab de Pernes-les-Fontaines, sur la réparation de l'électroménager. Cette nouvelle compétence a permis à l'entreprise cette diversification. Les appareils électroménagers reçus des déchetteries sont alors diagnostiqués et réparés dans le local pour être revendus à des conditions tarifaires intéressantes. Certains, non réparables sont alors désossés pour pouvoir récupérer les pièces détachées. « Ces produits reconditionnés s'inscrivent parfaitement dans notre volonté d'avoir un impact positif sur l'environnement et de proposer à notre clientèle tous les budgets selon leur pouvoir d'achat. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



La station technique permet le diagnostic et la réparation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Loan Perret assure la réparation suite à sa formation au Fab lab de Pernes

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Troisième pôle : la réparation

« De nombreux clients nous ont appelés pour faire réparer leur électroménager. Il y a très peu d'intervenants sur ce service. Nous avons ainsi décidé depuis décembre de nous lancer sur ce marché de service. Nous avons deux forfaits : un à domicile et un sur notre site, comprenant le diagnostic, une heure de réparation et un devis si besoin d'une pièce. En cas de non réparation possible, un bon d'achat de 50% du forfait est accordé aux clients. »

Prix inférieurs au marché

« En moyenne, nous vendons-nous articles moins chers, autour de 35%, cela peut aller jusqu'à -60%. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Tout est vendu avec une garantie, avec 34 points de contrôle, dans notre station de tests. La vente des produits s'effectue sur le site de Ta bonne pioche sur toute la France. « Avec une année d'exercice, nous sommes rendus compte que la majorité de nos ventes sont effectuées localement sur le concept click and collect. Nous pouvons également assurer la livraison gérée par le troisième codirigeant, Nicolas Broussier, avec l'acquisition d'un camion de 20m³. »

Une première année positive

Le bilan financier après une année d'exercice est positif. L'entreprise est en effet rapidement arrivée à son point d'équilibre, qui se situe entre 15 et 20 000€ mensuels. L'objectif est évidemment de croître rapidement grâce à un volume supplémentaire mais également aux diversifications mises en place par les trois codirigeants. Cela permettra d'embaucher un salarié confirmé dans la réparation. L'idée des trois dirigeants est d'ouvrir leur local avec un magasin en étant propriétaires. En termes de diversification, l'entreprise a aussi pour projet de travailler sur l'outillage électro-portatif pour répondre à un besoin de sa clientèle.

L'entreprise se fait connaître sur le territoire économique local. Elle vient ainsi d'intégrer l'association entreprise Carpensud.

Les chiffres :
– 70% des ventes en local, en livraison ou en click and collect
– 30% des ventes sur d'autres régions en livraison avec un prestataire

Gammes d'électroménager vendues
– Lave-linge
– Lave-vaisselle
– Four
– Micro-ondes
– Cuisinière, gazinière
– Sèche-linge
– Hotte

Après le 3+1, Marie Blachère lance le 4 pour 5€

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Afin de répondre aux offres spéciales ‘inflation’ de ses concurrents dans le secteur de la restauration rapide ou du snacking, le précurseur du ‘3+1 gratuit’ lance une nouvelle formule pour les petits budgets.

La chaîne de boulangerie Marie-Blachère, dont le siège est basé à Châteaurenard après avoir déménagé des Angles l’an dernier, vient de lancer une nouvelle formule : ‘Le p’tit malin’.
Le principe ? Le client peut choisir 4 produits salés ou sucrés parmi une sélection comprenant des croque-monsieur (jambon ou fromage), des sandwichs (jambon-beurre ou viennois au thon), des cookies, des donuts ainsi que des boissons de 33cl ou 50 cl.

L’offre, intitulée ‘Je prends ce que je veux tout au long de la journée’ a débuté depuis le 22 février dernier. Pour l’enseigne, il s’agit de proposer « le bon produit au bon prix ». C’est donc dans cette dynamique et pour contrer l’inflation, que le numéro 1 de la boulangerie française fondé par le Groupe Blachère (voir en fin d’article) a créé cette formule.

« En fonction de son envie, le client pourra composer son menu. Il lui sera possible par exemple de prendre deux sandwichs et deux boissons ou 4 cookies pour le goûter des enfants ou un croc, deux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

boissons et un donut », explique l'enseigne désignée l'an dernier meilleure chaîne de boulangerie pour la santé par l'UFC-Que choisir qui avec cette offre entend répondre aux formules à bas prix des grandes enseignes de fast-food.

Plus de 780 boulangeries pour près de 1,1 milliards de CA

Créée par Bernard Blachère, qui lui a donné le nom de sa fille, l'enseigne Marie Blachère a vu le jour en 2004 à Salon-de-Provence. Aujourd'hui, elle compte plus de 780 boulangeries, principalement en France mais aussi au Portugal, au Luxembourg, en Belgique ainsi qu'à New-York depuis 2019 où l'enseigne dispose d'une boutique à Great Neck, situé sur Long Island à proximité immédiate de la 'grosse pomme' ainsi qu'un autre site à Greenwich Village, en plein cœur de Manhattan. En moyenne, Marie Blachère ouvre 2 boulangeries par semaine dont le chiffre d'affaires s'élève à 1,3M€ par unité. Elle a aussi développé le concept de Café Marie Blachère (une quinzaine d'ouvertures prévues en 2024) et celui de Pizzette.

Avec un chiffre d'affaires de plus d'un milliard d'euros en 2023, l'enseigne est aujourd'hui la troisième chaîne de restauration rapide derrière McDonald's et Burger King.

Propriété du Groupe Blachère qui a été créé en 1985, Marie Blachère côtoie les autres marques du groupe familial comme Provenc'halles, l'enseigne historique, ou bien encore Mangeons frais.

L'ensemble regroupe plus de 12 000 collaborateurs et recrute environ un millier de personnes chaque année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



La nouvelle offre de Marie-Blachère entend concurrencer les offres ‘petits prix’ des autres grandes enseignes de la restauration rapide. © DR-Marie Blachère