

Écrit par le 18 mai 2026

Cotelub et le Pays d'Apt Luberon lancent leur 2^{de} édition du dispositif 'Éco-défis'



Les commerçants et artisans de la Communauté Territoriale Sud Luberon (Cotelub) et de la communauté de communes Pays d'Apt Luberon ont encore quelques semaines pour déposer leur candidature afin d'obtenir le label 'Éco-défis'.

Le dispositif 'Éco-défis' a pour objectif de valoriser les actions menées par les entreprises locales en matière d'environnement, énergie, transport, déchets, éco-produits, gestion de l'eau, emballages, responsabilité sociétale. Lors de la première édition en 2022, 49 professionnels de Cotelub et du Pays d'Apt ont pu être accompagnés par les chambres consulaires dans la mise en place d'actions concrètes

Ecrit par le 18 mai 2026

pour réduire l'impact de leur activité sur l'environnement.

Le déploiement de l'opération 'Eco-défis' sur les territoires de Cotelub et du Pays d'Apt est à la fois une action de soutien au tissu commercial et artisanal de proximité et un enjeu clé du Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET). Les commerçants et artisans, ont jusqu'au mois de septembre pour [déposer leur candidature](#). Les lauréats bénéficieront d'un accompagnement personnalisé par les agents des chambres consulaires, d'un abel environnemental qui permet de valoriser leur image auprès des consommateurs, d'une notoriété renforcée auprès des acteurs locaux, ainsi que d'outils de communication gratuits pour communiquer auprès de leurs clients, les fidéliser et capter une nouvelle clientèle.

Prévention et Gestion des déchets

<input type="checkbox"/>	1 Sacs destinés à la clientèle	★★
<input type="checkbox"/>	2 Déchets dangereux	★★
<input type="checkbox"/>	3 Tri sélectif	★★★★
<input type="checkbox"/>	4 Stop au gaspillage alimentaire	★
<input type="checkbox"/>	5 Stop au gaspillage non alimentaire	★
<input type="checkbox"/>	6 Emballages fournisseurs	★
<input type="checkbox"/>	7 Réparation / réemploi	★★★★
<input type="checkbox"/>	8 Emballages clients	★
<input type="checkbox"/>	9 Points de collecte	★
<input type="checkbox"/>	10 Déchets organiques	★
<input type="checkbox"/>	11 Compaction	★
<input type="checkbox"/>	12 Suivi de la production déchets	★

Eau

<input type="checkbox"/>	13 Huiles et graisses	★★
<input type="checkbox"/>	14 Prétraitement rejets	★★
<input type="checkbox"/>	15 Réduction des consommations	★
<input type="checkbox"/>	16 Suivi des consommations	★

Énergie

<input type="checkbox"/>	17 Vitrine	★★
<input type="checkbox"/>	18 Fluides frigorigènes	★★
<input type="checkbox"/>	19 Énergies renouvelables	★★★★
<input type="checkbox"/>	20 Équipements	★
<input type="checkbox"/>	21 Agencement	★
<input type="checkbox"/>	22 Suivi des consommations	★
<input type="checkbox"/>	23 Isolation thermique	★
<input type="checkbox"/>	24 Éclairage	★

Services durables

<input type="checkbox"/>	25 Eco-produits / Eco-services	★★★★
<input type="checkbox"/>	26 Entretien et consommation courante	★

Transports

<input type="checkbox"/>	27 Approvisionnement	★
<input type="checkbox"/>	28 Livraison	★
<input type="checkbox"/>	29 Transports alternatifs/doux	★

Responsabilité sociale

<input type="checkbox"/>	30 Hygiène et sécurité	★★
<input type="checkbox"/>	31 Accessibilité	★★
<input type="checkbox"/>	32 Diagnostic	★★★★
<input type="checkbox"/>	33 Implication dans la vie locale	★★★★
<input type="checkbox"/>	34 Ambassadeur	★
<input type="checkbox"/>	35 Communication durable	★
<input type="checkbox"/>	36 Emploi et formation	★
<input type="checkbox"/>	37 DÉFI REMARQUABLE	★★★★

Les défis du dispositif.

V.A.

Ecrit par le 18 mai 2026

La Luberonnaise, la boutique de madeleines ambulante



À bord de son food truck [La Luberonnaise](#), Emeline Mann vous fait replonger en enfance avec un produit : la madeleine. Sucrée ou salée, au citron confit ou au chorizo, chaque madeleine est faite artisanalement à partir de produits locaux. De quoi ravir les petits, comme les grands.

Mardi matin. Sur le marché de la Tour d'Aigues, impossible de rater la petite carriole noire sur laquelle est inscrit en lettres blanches « La Luberonnaise ». Devant, la file d'attente est longue. Les habitués, mais aussi les curieux, font la queue devant ce food truck. Ils n'y trouveront ni pizza, ni burger, mais un petit gâteau traditionnel français : la madeleine.

Ecrit par le 18 mai 2026

Ce concept, c'est [Emeline Mann](#) qui le propose, et ce, depuis plus d'un an maintenant. La Luberonnaise est née en février 2022. Malgré le jeune âge de l'entreprise, sa créatrice observe déjà une clientèle récurrente plutôt conséquente. Ce qui semblait être un pari osé porte finalement ses fruits.

Reconversion dans le Luberon

Après avoir grandi en Alsace et à Paris, et avoir parcouru le monde et posé ses valises dans plusieurs continents, c'est dans le Luberon qu'Emeline a décidé de s'installer pour de bon avec son mari et leurs enfants en 2021. « On était de passage et on a eu un véritable coup de cœur pour la région », affirme-t-elle.

C'est donc à la suite de ce changement de vie personnelle qu'Emeline choisit d'entreprendre un changement de vie professionnel. « Ça faisait un moment que je souhaitais faire une reconversion, et j'ai toujours eu envie de faire quelque chose de gourmand », explique-t-elle. Après avoir fait plusieurs métiers dans le milieu du service, c'est tout naturellement que la créatrice de la Luberonnaise se tourne vers la pâtisserie.

L'idée de la madeleine

Si la madeleine est un produit phare du goûter des enfants, il est de plus en plus difficile de trouver la madeleine artisanale. Quelques boulangeries pâtisseries en proposent, mais pas toutes. Pourtant, depuis quelques années, beaucoup de grands chefs pâtisseries la revisite. Une tendance vers laquelle Emeline Mann s'est tournée.

La madeleine, ça parle à tout le monde et on peut la dériver de plein de façons.

Emeline Mann

Pendant un an, Emeline s'est donc lancé dans l'élaboration et la perfection d'une recette au sein de son laboratoire aménagé à domicile. « J'ai toujours fait beaucoup de pâtisserie mais je n'avais jamais fait de madeleine avant de me commencer à travailler sur ce projet, je crois même que je n'avais pas de moule à madeleine », ironise-t-elle. Ainsi, après des nombreux essais plus ou moins fructueux, la recette de la madeleine La Luberonnaise est enfin prête. Est née une madeleine aérienne en forme de coquille Saint-Jacques, pas trop sucrée, et qui surtout ne colle pas au palais, telle était l'ambition d'Emeline.

Ecrit par le 18 mai 2026



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

L'importance des produits locaux

Une fois la recette validée par Emeline et par ses proches qui lui ont servi de cobayes, est venue une interrogation : comment trouver de bons produits locaux ? Il était primordiale pour la créatrice de La Luberonnaise de faire travailler le plus de producteurs autour de chez elle possible.

« Utiliser des produits locaux, c'est une grande force que j'affiche fièrement dans mon food truck. »

Emeline Mann

Ainsi, le citron confit vient de la [Maison du fruit confit](#) à Apt, les amandes viennent de Cucuron, la farine vient du Var, les œufs de Trets dans les Bouches-du-Rhône. « Je voulais des producteurs encore plus proches mais c'était impossible car j'utilise un sacré volume, et ce n'était pas possible pour tous de me fournir autant qu'il était nécessaire », développe Emeline.

Un engouement immédiat

Ecrit par le 18 mai 2026

Une fois la recette perfectionnée et les producteurs trouvés, la machine est lancée. La Luberonnaise est sur le marché de la Tour d'Aigues tous les mardis matins, et devant Marrenon, également à la Tour d'Aigues, tous les vendredis matins. Lors du lancement en février 2022, les premiers curieux se sont avancés vers Emeline. Très vite, la liste des clients récurrents s'est allongée.

« J'hallucine de voir que les habitués du marché font la queue pour acheter leurs madeleines aujourd'hui, et qu'il n'y en ait plus après 10h30 », s'enthousiasme Emeline. La Luberonnaise a donc eu un engouement inattendu pour l'entrepreneuse. Une réussite dont elle est très fière aujourd'hui.



©La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Entre marchés et événements

La Luberonnaise a donc ses emplacements habituels à la Tour d'Aigues les mardis et vendredis. Pour une matinée de marché, Emeline prépare entre 600 et 700 madeleines, ce qui requiert environ 2 à 3 heures de préparation, car la pâte doit reposer au frigo, et 5 heures de cuisson en tout lorsque l'entrepreneuse n'est pas aidée par son mari. Ainsi, les madeleines proposées sont toujours fraîches. Six madeleines vous coûtera 4,50€, et vous devrez déboursier 13€ pour la boîte de vingt.

Hormis ces deux matinées de la semaine, Emeline déplace également son food truck pour diverses

Ecrit par le 18 mai 2026

occasions. Ce sont parfois les entreprises qui font appel à elle, afin de proposer le petit-déjeuner à leurs employés. La Luberonnaise se rend également à des événements plus festifs. Les Vauclusiens et touristes pourront notamment se procurer ses madeleines lors des 'Apéros de Val Jo' au [Château Val Joanis](#) à Pertuis tous les mercredis du 12 juillet au 23 août de 18h30 à 23h30.

Des nouveautés après un an d'activité

Au vu de l'engouement autour de ses madeleines, Emeline a décidé d'apporter quelques nouveautés après que La Luberonnaise ait soufflé sa première bougie en février dernier. Ainsi est née la boîte en métal La Luberonnaise, dont l'illustration a été réalisée par l'artiste pertuisienne [Maguelone du Fou](#), sur laquelle on aperçoit le Mourre Nègre, le marché, le food truck, mais aussi quelques éléments qui rappellent la Provence. Au prix de 12€, la boîte en métal permet de garder les madeleines fraîches durant une semaine, contre environ trois jours pour une boîte en kraft.



© La Luberonnaise - Luberon Sud Tourisme

Avec la boîte a été créé le 'Club La Luberonnaise', comprenez une sorte de carte de fidélité, à l'intérieur du couvercle de la boîte. À chaque fois que quelqu'un se présente au food truck avec sa boîte en métal, il a le droit à un coup de tampon. Au dixième passage, le client repart avec un cadeau.

Les madeleines salées, elles aussi, n'ont fait leur apparition que cette année. Cette nouveauté fait suite

Ecrit par le 18 mai 2026

aux nombreuses demandes de la part des clients d'Emeline. La fondatrice de La Luberonnaise a alors choisi trois goûts grand public : chorizo, comté, et olive. Plus petites, les madeleines salées peuvent facilement se déguster à l'apéritif. De nouvelles recettes pourraient voir le jour à l'avenir. À La Luberonnaise, il y en a pour tous les goûts !

Le premier 'Printemps des artisans du Sud Luberon' aura lieu le samedi 19 juin



L'association 'le Printemps des artisans du Sud Luberon' est née de la volonté de 5 communes fondatrices : Cucuron, Lourmarin, Vaucluse, Puget sur Durance, et Puyvert. Avec pour membre d'honneur la [Chambre de métiers et de l'artisanat du Vaucluse](#), l'association organise des événements pour valoriser et dynamiser les entreprises artisanales des communes rurales du Sud Luberon. La première rencontre aura lieu samedi prochain.

Ecrit par le 18 mai 2026

Au programme le 19 juin

4 rencontres professionnelles pour les artisans se dérouleront avec des experts de la Chambre de métiers. Les artisans sont invités à s'inscrire, le nombre de places étant limité : printempsdesartisans@hotmail.com. Il y aura deux food-trucks présents : la 'Régal'ette' (crêpes sucrées et salées) et le 'Cochon qui trinque' (assiettes charcuterie, fromages de l'Ardèche). La buvette du comité des fêtes sera ouverte ainsi que le 'Café de la fontaine' et le 'P'tit resto' sur la place de la mairie. Un petit marché artisanal de créateurs sur la place de la mairie (pour l'instant : poterie, artisanat de produits éco responsables, bijoux, plumassière, etc.) Le petit marché de producteurs aura lieu également comme tous les samedis matins.

Pourquoi cette association ?

Cette association a pour objet la valorisation des métiers de l'artisanat par l'organisation d'événements professionnels et grand public conviviaux, festifs. Les communes membres ont toutes la volonté de renforcer le tissu économique local et notamment l'artisanat. Elles avaient signé en octobre la [charte de soutien à l'activité économique de proximité](#) de la Chambre de métiers et s'étaient engagées à mettre en place des actions concrètes dans ce sens.

L'artisanat, pilier de l'économie

« L'artisanat dans le Sud Luberon est une force économique incontournable. Élément important de la dynamique locale, il est créateur de valeur ajoutée, d'emplois non délocalisables, facteur d'insertion avec l'apprentissage. » A titre d'exemple, la commune de Vaugines compte 24 entreprises artisanales qui représentent 89% du tissu économique local. 89% de la population salariée de Puyvert travaille dans l'artisanat, 76% pour Puget et 67% pour Vaugines. Néanmoins, les entreprises artisanales restent fragiles. Pour les renforcer, il est nécessaire de pouvoir délocaliser les dispositifs d'accompagnement et de soutien déjà existants mais quasiment absents du monde rural afin de stimuler la dynamique du réseau professionnel local.

L.M.

Campagne de financement participatif pour la création d'un magasin de producteurs à

Ecrit par le 18 mai 2026

Cadenet



Ils sont 28 paysans à vouloir ouvrir un nouveau magasin de producteurs dans le sud Luberon. Objectif ? L'achat de matériel pour aménager le local qui ouvrira ses portes en septembre 2020 avec une offre complète de produits locaux de qualité, située dans la zone artisanale de Cadenet. Le financement participatif est sur ce lien : [ICI](#)

Objectif ? 25 000€

L'objectif à atteindre avant la fin de ce mois 25 000€. D'ores et déjà 120 donateurs ont participé à la cagnotte à hauteur de 7 950€.

Un film pour convaincre