Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 décembre 2025

Sauveterre : apprendre en famille à réduire ses déchets quotidiens

De juin à décembre, la commune de Sauveterre et le Grand Avignon ont organisé plusieurs ateliers 'Ensemble, réduisons nos poubelles de 50% à Sauveterre', dans le cadre du Premier Défi des familles zéro déchet de la commune.

« La ville de Sauveterre est soucieuse de faciliter l'engagement au quotidien de ses habitants en faveur de la transition écologique », explique Jacques Demanse, maire de Sauveterre et vice-président du Grand Avignon délégué à la transition énergétique et à la valorisation des déchets.

Pendant six mois, une dizaine de foyers ont bénéficié d'ateliers afin d'apprendre à réduire la quantité de leurs déchets quotidiens, sous l'œil avisé de Karel Arnau et Sylvie Burgio Lips, conseillères municipales organisatrices du Défi.

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 5 décembre 2025

Objectif : 50% de réduction de déchets

Accompagnées par Marjorie Maugeais-Cousyn, formatrice facilitatrice de Pazapa, les familles ont dans un premier temps discuté de leurs habitudes, ont pu poser leurs questions, et ont ensuite passé en revue les 5R à suivre pour réduire leurs déchets.

Les 5R, ce sont les règles d'or du zéro déchet :

- **R**efuser ce dont on peut se passer
- **R**éduire ce dont on a besoin (et que l'on ne peut pas refuser)
- **R**éutiliser ce que l'on consomme (et que l'on ne peut ni refuser, ni réduire)
- **R**ecycler ce que l'on ne peut pas réutiliser
- **R**etourner à la terre ce qu'elle a donné (composter)

Après avoir répondu présentes à ces rendez-vous, les familles ont elle-mêmes pu animer des ateliers 'presque zéro déchet' pour les Sauveterrois à l'approche des fêtes de fin d'année. Les adultes comme les enfants ont partagé leurs recettes et astuces. Ainsi, Les familles deviennent ambassadrices du Défi des familles de Sauveterre. Une seconde édition sera programmée au cours de l'année 2023.

Des premiers résultats encourageants

Seulement quatre mois après le premier atelier qui a eu lieu en juin dernier, les organisatrices ont pu constater une réduction moyenne de 26% des déchets au sein des familles. Avant même de débuter le Défi, le poids initial des poubelles des familles du Défi était de 130kg par personne et par an, ce qui est déjà moins que les chiffres locaux et nationaux qui s'élèvent à 220kg par personne et par an en moyenne.

« Les familles étaient déjà très engagées avant même le début du défi et pratiquent toutes le compostage, ce qui représente un tiers du poids de la poubelle », développe Karel Arnau.

V.A.

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 5 décembre 2025

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.

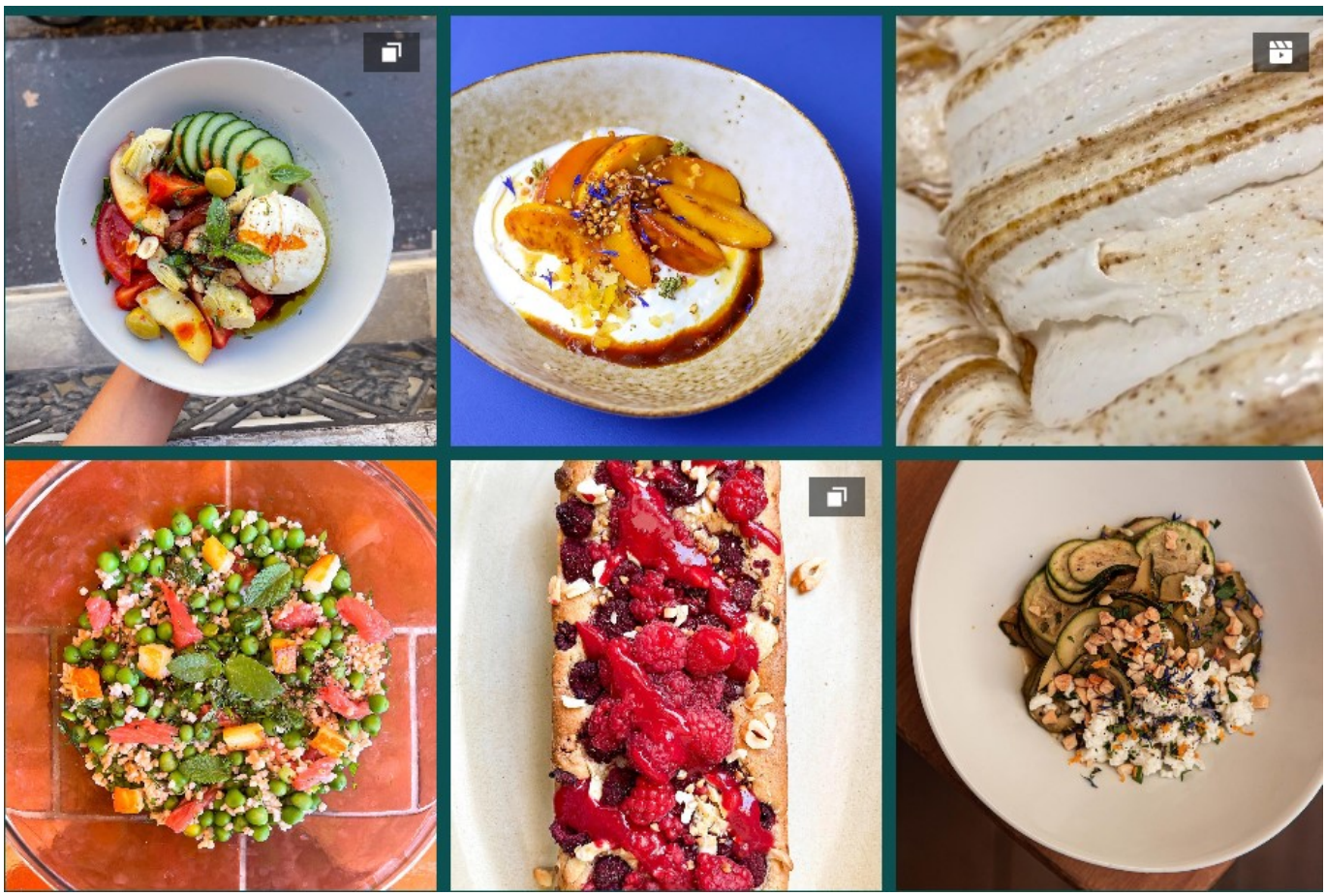
Au programme de cette journée :
9h30 – Accueil des participants autour d'une tisane de la Green Family.

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 5 décembre 2025

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

Ecrit par le 5 décembre 2025

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 5 décembre 2025

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
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 5 décembre 2025

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 !