Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Grâce à Ecovrac à Sorgues, produits locaux riment avec déchets zéro



C'est la jeune Jennifer Casamatta qui a eu l'idée de s'installer sur la Route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape, au bord du rond-point Bédarrides – Avignon avec un grand parking et un drive. « Quand je suis devenue maman, j'ai allaité ma fille Gabriella et je voulais tout ce qui était le meilleur pour elle. Du coup, j'ai réfléchi et je me suis implantée ici. »

Et elle s'est engagée en faveur d'une consommation responsable, d'une réduction de l'impact environnemental grâce à moins d'emballages et plus de consignes, des produits locaux qui limitent aussi les déplacements. Comme son nom l'indique, Ecovrac, c'est du vrac qui permet d'être à la fois écolo et économe. « Je me fournis auprès de paysans en agriculture bio ou raisonnée dans un rayon de 50km. Je privilégie la qualité avec produits sans additif, sans huile de palme, sans OGM souvent sans gluten, 80% de ce que nous proposons est vendu en contenants traçables avec un QR Code et réutilisables. »

Et des références, il y en a 1 200. En épicerie salée, moutarde, houmous, caviar d'aubergine, tapenade, huiles de noix, de noisette, de lin et de sésame. Pâtes de toutes le couleurs et formes, torsades, fusilli, penne, lasagnes, papillons, macaroni. Mais aussi riz, quinoa, épeautre, lentilles, boulgour, semoule, couscous, pois cassés, maïs. Sauces, soupes et veloutés de courgettes, gaspacho, potirons-châtaignes. Haricots rouges, lentilles vertes et corail. Fruits secs en tous genres, cerneaux de noix, cajou, cacahuètes, noisettes. Pour l'apéro mini-gressins, sablés à la crème d'oignon et au parmesan, pissaladières, comté et sésame, crocs amandes-tomate-basilic. Également des bocaux de tagine au poulet,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

de parmentier de canard, joues de bœuf, risotto-champignons. Vins de Rocca Maura et du Père Brun, sirops Pac à l'eau et Fun Blue de la Distillerie A. Blachère, toute proche.

Pour les becs sucrés : gingembre confit, cacao en poudre, purée de noisettes toastées, chouchous au miel, amandes-sésame-miel, infusions thé, camomille, hibiscus et détox, confitures allégées avec 75% de fruits (fraise ou abricot), sirop d'érable, baies de goji séchées. Le café vient du Brésil, du Pérou et de Colombie à la voile, donc il voyage au long cours sans polluer, grâce à Café de Brume installé à Avignon, en face de l'aéroport.

Jennifer Casamatta, qui travaille en famille avec sa cousine Elodie et une alternante spécialisée en com', met en valeur des produits de saison comme les fraises et propose aussi des pintades ou des poulets élevés en plein air par un volailler voisin. Elle a été aidée pour monter cette épicerie écoresponsable par la Banque Populaire, la CCI de Vaucluse, Initiatives Terre de Vaucluse et compte continuer à fond. En attirant à Sorgues ceux qui aiment bien manger et surtout consommer sain et local avec les meilleurs produits des maraîchers et commerçants du coin. Ecovrac, primé parmi les 'Éco-Défis' de la communauté de communes des Sorgues du Comtat en décembre dernier a ce jeudi été mis en valeur par l'Association Cap Sorgues, qui depuis 1998, tisse des liens entre artisans, entreprises et met en valeur ceux qui font le maximum pour la qualité et le respect de l'environnement.

> Réduire les déchets, réutiliser, recycler : le trio gagnant des 51 lauréats des Eco-Défis 2025 des Sorgues du Comtat

Contact : contact@ecovracfrance.com

Sauveterre : apprendre en famille à réduire ses déchets quotidiens

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



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.

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 :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

- **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 3 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.

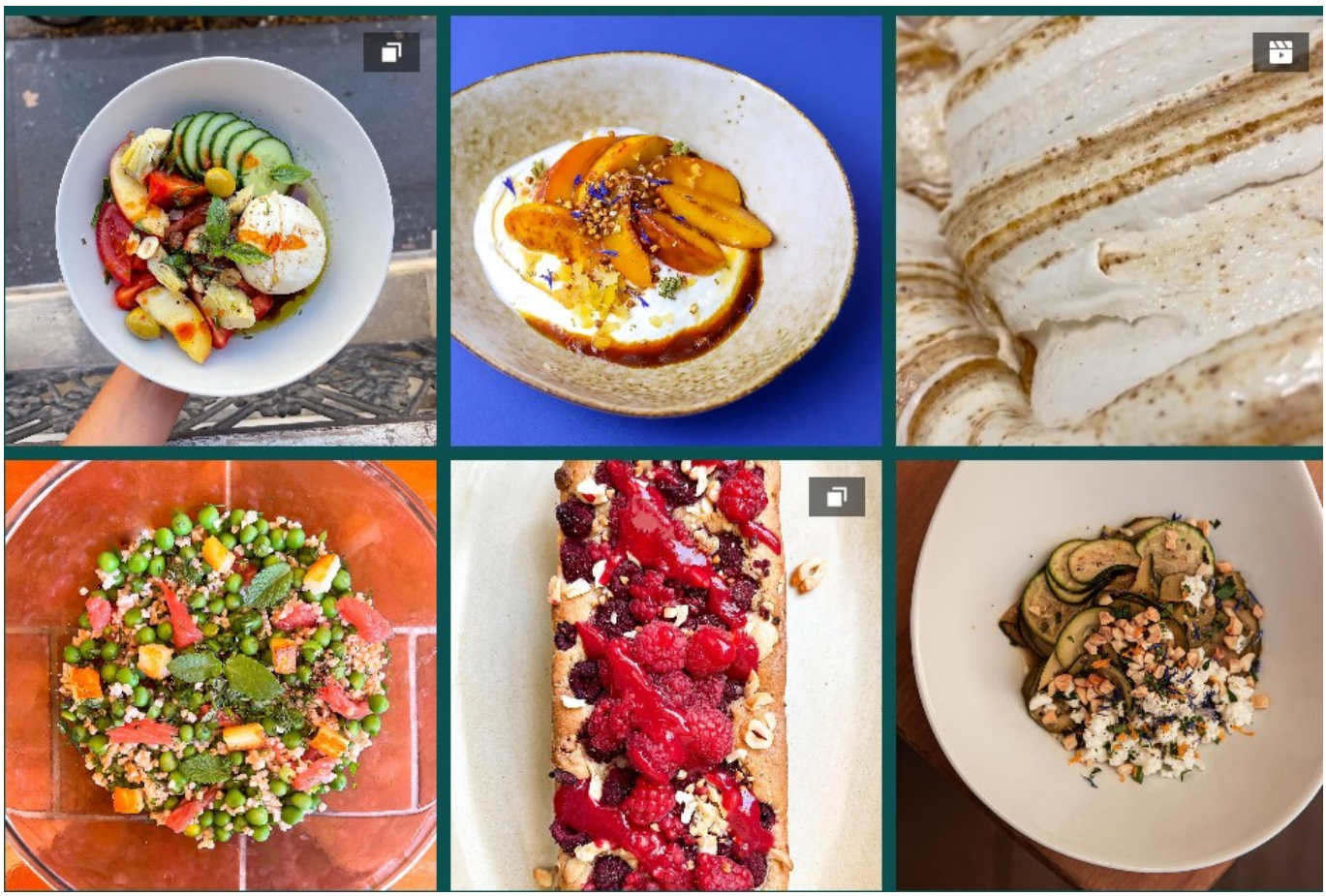
Au programme de cette journée :
9h30 – Accueil des participants autour d'une tisane de la Green Family.

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 3 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

Ecrit par le 3 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 3 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 3 novembre 2026

