

Écrit par le 22 novembre 2024

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



**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 réglera 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.

Écrit par le 22 novembre 2024

### Atelier Zéro déchet

De 10h à 12h.

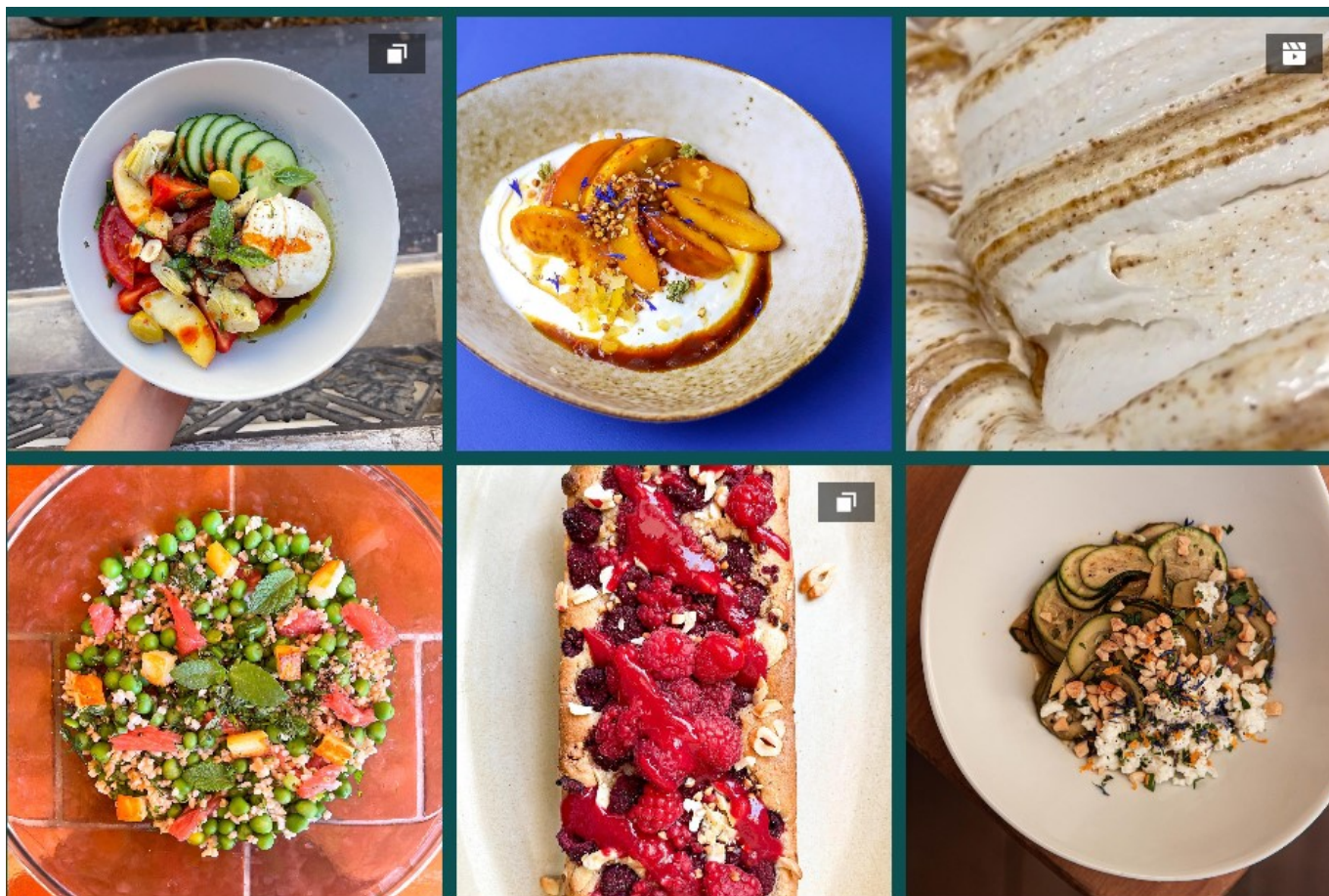
- 1 tuto pour réaliser un produit cosmétique du quotidien pour toute la famille. (du type déodorant, dentifrice)
  - C'est quoi la lactofermentation ? Préparez un pot de légumes de saison lactofermentés.
  - Abordons les huiles essentielles et plantes aromatiques qui sont pour nous des incontournables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

### 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

Écrit par le 22 novembre 2024

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 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.

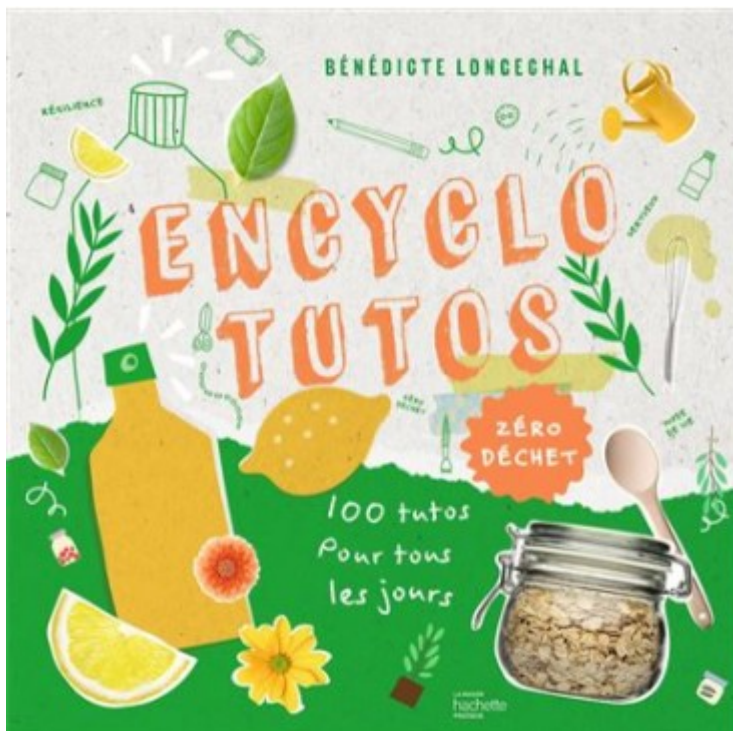
En 2019 elle crée le blog et l'application Green et Local. L'un propose des tutos, articles, recettes et astuces pour passer en mode de vie Green pas à pas, tandis que l'autre géolocalise les acteurs engagés dans une démarche éco responsable sur toute la France.

Ecrit par le 22 novembre 2024

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.



### 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](http://iritchka.fr) Instagram : @\_iritchka Facebook : Iritchka met le couvert

MH

Écrit par le 22 novembre 2024



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

**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 réglementation 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

Écrit par le 22 novembre 2024

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.

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 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 pêche, ainsi que les produits de première transformation qui sont en rapport direct avec ces produits ».

Ecrit par le 22 novembre 2024

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 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'Olivier 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.

«