

(Vidéo) Terroirs en Fête, la plus belle célébration agricole de Vaucluse au Parc de l'Arbousière



Le rendez-vous agricole annuel [Terroirs en Fête](#), organisé par le [Département de Vaucluse](#), se tiendra ces samedi 13 et dimanche 14 juin au Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. La blogueuse culinaire Mercotte sera la marraine de cette nouvelle édition.

Sur 4 hectares arborés de Châteauneuf-de-Gadagne, 140 producteurs, artisans de bouche et éleveurs seront là, 150 animaux (cochons, poneys, moutons, brebis), une douzaine de food-trucks et restaurants, 5 brasseries, 2 bars à vins et un 2e parking gratuit pour 1 500 places de stationnement avec navettes pour fluidifier les allers-retours avec ce marché provençal à ciel ouvert.

Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026

Les visiteurs pourront faire le tour des stands et leurs emplettes en miel, huile d'olive, charcuterie, vin, fruits, sirops, confitures de La Roumanière, Pac à l'eau de la Distillerie A. Blachère, croquants de Velleron et nougats de Valréas. Et des vélos-cargos livreront leur cabas au plus près de leur véhicule.



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026



©Cyril Cortez - Département de Vaucluse

L'agriculture vauclusienne mise en lumière

Après le mot de bienvenue du nouveau maire Franck Aimadieu, c'est Sophie Vache, Présidente de la [Chambre d'Agriculture](#) qui a évoqué « un évènement qui met en valeur les meilleurs produits du territoire et montre que les paysans savent d'adapter aux aléas climatiques. » Nicolas Berger, Président du Comité de Promotion insiste : « Malgré la crise qui touche toutes les productions, nous faisons rayonner le Vaucluse par la qualité de ses fruits et légumes, son melon de Cavaillon, sa fraise de Carpentras, sa cerise de Venasque, son ail de Piolenc, ses pistaches du Ventoux, ses vins de la Vallée du Rhône et du Luberon et nous entretenons le paysage qui attire autant de touristes. »



Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 9 juin 2026

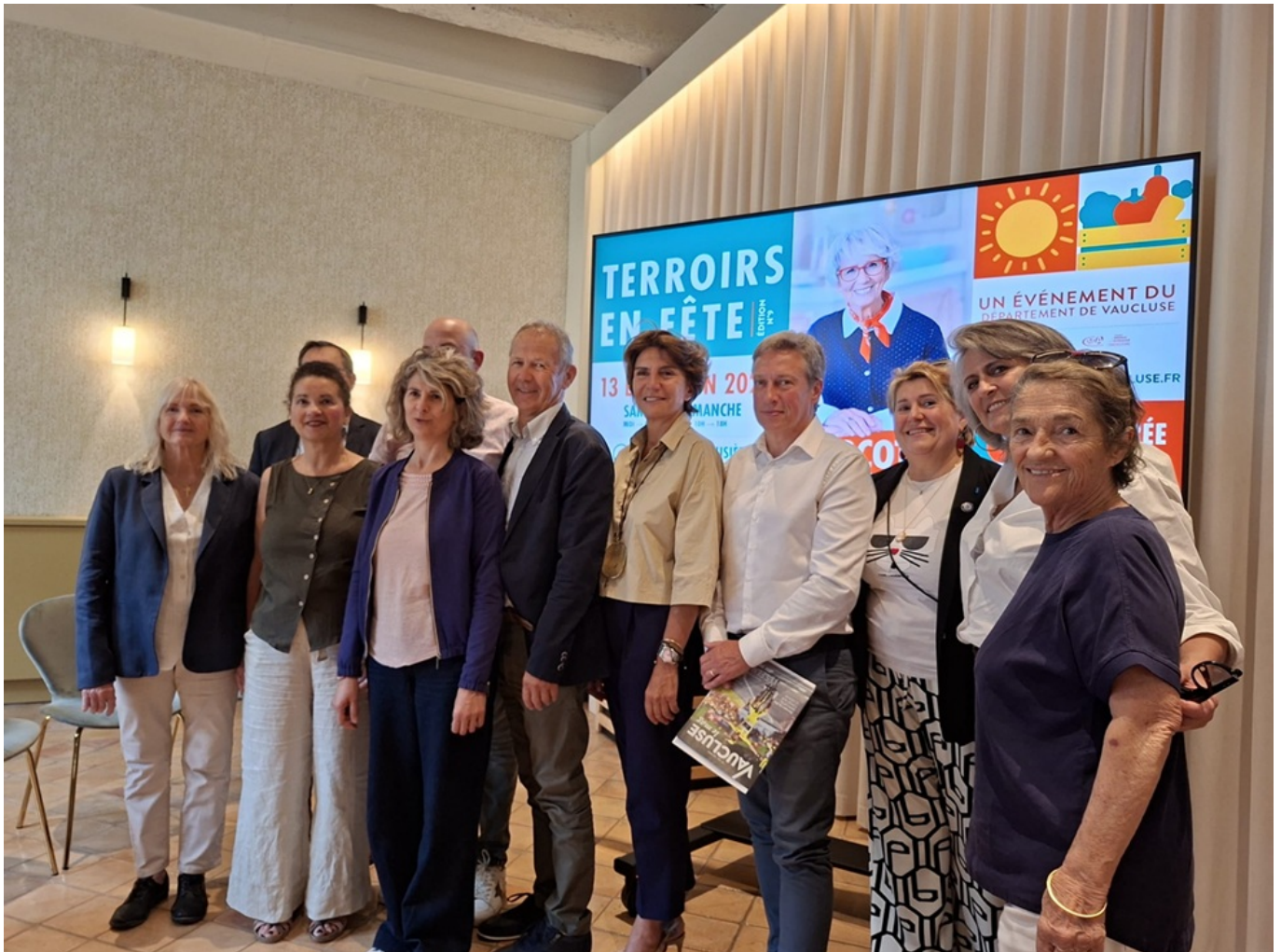
« L'agriculture et l'artisanat sont les deux piliers inséparables de notre identité provençale. »

Valérie Coissieux

La [Chambre des Métiers et de l'Artisanat](#) aussi sera là comme l'a dit [Valérie Coissieux](#), sa Présidente lors de la présentation de la 9e édition de Terroirs en Fête. « Être ici avec le Département de Vaucluse et la Chambre d'Agriculture rappelle une évidence : l'agriculture et l'artisanat sont les deux piliers inséparables de notre identité provençale. Quand notre terre produit l'excellence, les mains de nos artisans la subliment. Cette fête est un accélérateur de visibilité, ce n'est pas qu'un lieu de vente, c'est une opportunité de rencontre, d'échange. Nous proposerons un 'Mur des savoir-faire' sur les métiers (brasseurs, confiseurs, pâtissiers, traiteurs). Mais aussi un jeu le 'Quizz de l'artisanat', des ateliers sur la fabrication d'un gibassier, d'un cookie sans gluten. Bref, nous serons là pour valoriser le goût. »

Dominique Santoni, la Présidente de l'exécutif vauclusien s'est félicitée de cette initiative, « la plus belle fête de l'année pour l'agriculture. Elle permet d'aller toujours plus loin, d'éduquer les jeunes qui sont les consommateurs de demain, de transmettre un savoir-faire, de voir la transformation entre le champ et l'assiette, le fruit et le dessert. Derrière chaque métier, il y a un homme, une femme. La carte des 151 communes du département, c'est une authentique géographie sentimentale de notre territoire. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026



La présidente Dominique Santoni entourée d'élus du Département et des présidentes de la Chambre d'Agriculture Sophie Vache et de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Valérie Coissieux lors de la présentation de la 9e édition de Terroirs en Fête. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Mercotte, marraine de l'édition 2026

La mascotte de ces Terroirs en Fête, après Glenn Viel et Pierre Gagnaire, la marraine 2026 sera Mercotte, jurée du *Meilleur Pâtissier* sur M6. Une autodidacte éclairée, une ambassadrice de la gourmandise attachée aux produits de qualité et au travail bien fait qui font de la France une terre de gastronomie reconnue dans le monde entier.

Un événement familial

Côté animations, un Salon des vins et spiritueux avec 25 vignerons et distillateurs et un concours de dégustation, un autre pour les tartes à la fraise et un 3e pour les burgers, des démonstrations culinaires,



Ecrit par Andrée Brunetti le 9 juin 2026

des musiciens pour la soirée de samedi.

Comme c'est une fête gratuite et familiale, pour les pitchouns sont prévus une ferme et une ruche pédagogiques, un parcours d'accrobranche, un espace draisiennne, une grande roue et un manège à propulsion parentale. Avec un programme aussi riche et divers, la fréquentation pourrait bien battre des records !

Pour accéder au programme complet, [cliquer ici](#).

Horaires : samedi 13 de midi à minuit & dimanche 14 de 10h à 18h