

Ecrit par le 6 juin 2025

Sève élémentaire ? Une exposition pour appréhender le vivant au Grenier à Sel



Le [Grenier à Sel](#), clairement identifié aujourd'hui comme un lieu culturel dédié aux nouvelles formes artistiques reliant art, sciences et technologies numériques, présente sa nouvelle exposition 'Sève élémentaire' jusqu'au 7 juin 2025.

Dans la continuité de ses réflexions menées sur le vivant, le Grenier à Sel propose l'exposition 'Sève Élémentaire' conçue comme un vaste laboratoire mêlant dispositifs scientifiques, protocoles expérimentaux et poésie visuelle. C'est la première fois que l'équipe du Grenier à Sel travaille avec un artiste chercheur et professeur, en l'occurrence [Fabien Léaustic](#).

L'artiste-chercheur Fabien Léaustic interroge la vie et son origine sur terre

Avignonnais depuis 2 ans, Fabien Léaustic enracine sa pratique à l'intersection des arts, des sciences et de l'anthropologie contemporaine. Avec une double formation d'ingénieur et de l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs, il explore dans ses œuvres les grandes problématiques de l'ère anthropocène. Dans son projet monographique, il puise dans les sciences et la génétique la matière première de son écriture plastique. Le fil rouge scientifique de son projet peut s'apparenter à une enquête sur les origines de la vie. La dimension poétique de son dispositif permet de dépasser une éventuelle incompréhension si on n'a pas « la fibre scientifique. »

Un projet protéiforme : film, fresque et laboratoire réunis dans trois espaces

Gènos, un film d'une dizaine de minutes

Ce film met en scène un rituel païen mêlant science et scientisme, et place au cœur de l'énigme les collections du Musée d'Histoire naturelle de Lille. Le film fait apparaître un outil technologique, une fresque résumant les connaissances mises en jeu dans l'élaboration du projet. Le lien entre l'apparition de la vie et les météorites est particulièrement mis en avant.

Un étonnant laboratoire

Ce laboratoire nous permet de nous inclure dans l'œuvre. En effet, le public est invité à partir d'un mélange de salive, à donner son ADN ! À le révéler, le rendre visible sous forme de ce que l'on appelle : une méduse ADN. À l'issue de l'expérience, les chimères d'ADN sont scannées, baptisées d'un nom choisi par les individus qui ont donné leur salive, et deviennent des compositions en forme de galaxies qui alimentent une nouvelle cartographie galactique du vivant projetée sur écran géant, se développant tout au long de l'exposition.

Redevenir une étoile

Cette projection en temps réel d'un environnement virtuel permet au public de retrouver son étoile, les scans de méduses ADN ayant étant traduits en constellations. Fabien Léaustic propose ici une nouvelle cartographie du vivant, sans repère, où le terme « espèce » n'existe plus et qui se compose de constellations en mouvement.

En pratique

L'exposition a lieu du 5 avril au 7 juin 2025, du mercredi au samedi de 14h à 18h en entrée libre. Le samedi matin et pendant les vacances scolaires, les enfants découvriront ce qu'est l'ADN à la fois par une visite de l'exposition, mais aussi par des ateliers créatifs. Au programme : création d'un podcast de vulgarisation scientifiques, expérimentations autour de l'ADN ou encore atelier à 4 mains parent-enfant. Il n'y a pas de visites commentées pour cette exposition mais des médiateurs sont présents dans les trois salles d'exposition puisqu'ils y travaillent in situ.

Ecrit par le 6 juin 2025

Une nocturne jusqu'à 21h aura lieu lors de « La nuit des Musées » le 17 mai. L'équipe de médiatrices du Grenier à sel nous invite à un grand jeu de rôle au coeur des espaces d'exposition : Perfect match !

Le Grenier à sel. 2 rue du Rempart Saint-Lazare. Avignon. 04 32 74 05 31.

Vaucluse, 15 nouveaux acteurs pour nous faire savourer 'Bienvenue à la ferme'



15 nouveaux adhérents ont rejoint [Bienvenue à la ferme](#). Ils s'appellent Lindsay Brémont, Marion Voguel, Marion Boutin, Laure Mourey et sont les nouveaux visages de l'agrotourisme de Vaucluse. Il y a aussi Olivia Van der Vynckt, Vincent Roux, Damien Prost, Abel Gras, Florent Couchet, Mathilde Rancelli, William Guiraud, Camille Verdrone, Marion Gibier, Charlotte Grosjean sans oublier Patrick Elouarghi et Philippe Chapelet, Elisabeth Company... Tous apportant savoir-faire, gourmandise et fantaisie au maillage de 'Bienvenue à la ferme', premier réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme, d'un département qui cultive l'art de vivre.

Ecrit par le 6 juin 2025

L'agrotourisme invite les exploitants agricoles à envisager des activités connexes à l'agriculture comme la gastronomie, la vente directe, l'hébergement touristique, les loisirs... Entrés dans le réseau Bienvenue à la ferme, les adhérents s'inscrivent dans une démarche qualité et durable où l'on promeut le territoire rural, le confort d'un équipement et un accueil personnalisé.



Bienvenue à la ferme Copyright Chambre d'agriculture de Vaucluse

Les hommes et les femmes de la Terre

Ces activités mettent aussi en lumière le talent des hommes et des femmes de la terre qui façonnent les paysages de Vaucluse, contribuent au maillage des populations en milieu rural, favorisent la diversité des races d'élevages : bovins, ovins, caprins, volailles, gastéropodes, sans oublier les fruits et légumes, tous travaillant à la qualité des produits transformés et valorisant le patrimoine agricole auprès des habitants comme des visiteurs.

Quinze nouvelles personnalités

Quinze nouveaux visages, personnalités à la personnalité bien trempée ont décidé de s'ouvrir à ces activités, dévoilant leurs productions lors d'une rencontre à la Maison de l'agriculture au début de ce mois. En ouvrant leurs exploitations aux visiteurs, c'est tout leur art de vivre qu'ils dispensent octroyant de la valeur au territoire, à ses habitants et, surtout, en permettant à tous, de se rapprocher d'une nature où plus qu'ailleurs, l'environnement et le vivant font harmonie et sens. Cet article est une invitation à venir les rencontrer.

Ecrit par le 6 juin 2025



Mathilde Rancelli Copyright Mathilde rancelli

Mathilde Rancelli

La ferme de Léon Fert

Mathilde Rancelli propose des fruits : des figues, des abricots, des fraises, des pêche, des légumes : des asperges, des salades, des tomates, des courgettes, des choux, des plantes aromatique persil, menthe..., des confitures, des coulis de tomates, huile d'olive...

Au tout début

Marie-France et Michel Bonino fondent leur exploitation familiale en 1981, choisissant un modèle diversifié et en vente directe à contre-courant de la tendance à la monoculture à cette époque. En 2018, leur fils Guillaume les rejoint et crée la marque 'La Ferme Léon Fert' en hommage à son grand-père. En 2023, sa compagne Mathilde intègre l'exploitation et accueille les consom'acteurs sur leurs points de vente.

Les infos pratiques

On la rencontrera tout d'abord en boutique à la ferme toute l'année. Egalement sur le marché de Vaison

Ecrit par le 6 juin 2025

la Romaine le mardi matin de mai à octobre et le samedi matin toute l'année. Elle s'est établie 2007, route de Villedieu - 84110 Roaix. 06 45 56 14 77.



Aux goûts tendres copyright Aux goûts tendres

Olivia Van der Vynckt et Claire Imbalzano

Aux goûts tendres

Installées en 2021, Claire et Olivia cultivent plus d'une vingtaine de variétés de plantes aromatiques dans leur jardin à plus de 900 mètres d'altitude et transforment leurs cueillettes en produits gourmands directement à la ferme. Un atelier de poules pondeuses complète l'exploitation en agriculture biologique. Elles produisent des œufs extra frais, des infusions, des confitures, des sirops, des aromates, et divers autres produits de la ferme.

Les infos pratiques

On les retrouve, en boutique, à la ferme le mercredi après-midi de 16h à 18h30 et le samedi matin de 10h à 12h ou sur rendez-vous et au marché de Sault tous les mercredis de 8h30 à 12h30. 585 Chemin de la sigoyère - 84390 Saint Christol. 06 40 40 03 78.

Ecrit par le 6 juin 2025



Potager d'Octave et Gustave Copyright Octave et Gustave

Amandine et Damien Prost

[Le potager d'Octave et Gustave](#)

Depuis trois générations, la famille Prost fait vivre les terres de Pernes-les-Fontaines avec passion. Aujourd'hui, Amandine et Damien insufflent un nouvel élan à la ferme en développant la vente directe, pour rapprocher encore plus leurs produits des consommateurs avec leurs fraises, raisins, melons, huile d'olive, tomates, courgettes, aubergines, poivrons...

Les infos pratiques

Sur commande à la ferme. Marchés de Saint pierre de Vassols le samedi matin et de Venasque le vendredi matin. 1652 route de Sudre - 84210 Pernes-les-Fontaines. 06 19 09 12 77.

Ecrit par le 6 juin 2025



Copyright Ferme des Boudoungnes



William Guiraud

La ferme des Boudoungnes

Apiculteur et maraîcher engagé, William propose des légumes savoureux et des miels artisanaux d'exception, dans le respect de la biodiversité et des cycles naturels. Ici, abeilles et cultures cohabitent harmonieusement pour offrir des produits authentiques et locaux. Miel, Miel pressé, Pollen frais congelé, propolis, cire d'abeille, hydromel, savon et baume au miel, ainsi que des produits de maraichage...

Les infos pratiques

A la ferme du lundi au vendredi de 16h30 à 18h00. 3353 route de Ménerbes - 84580 Oppède. Sur le site de vente en ligne. 07 66 84 03 48.

Ecrit par le 6 juin 2025



Brebis de la Grand terre Copyright Grand terre

Lindsay Brémond**[La grand terre, ferme découverte](#)**

Après des années dans la petite enfance, Lindsay a choisi de donner un nouveau sens à sa passion en rejoignant en 2024 son mari sur l'exploitation familiale La Grand Terre. Animée par l'envie de transmettre et de partager, elle crée l'activité pédagogique, où petits et grands découvrent la nature autrement. Entre canards, paons, moutons, poneys et lapins, chaque visite devient une aventure immersive et conviviale. Ici, l'éducation se mêle à l'authenticité pour offrir une expérience inoubliable au plus près des animaux et de la vie agricole. Lindsay Brémond propose des Anniversaires à la ferme, la visite et nourrissage des animaux, des ateliers thématiques, des activités manuelles...

Les infos pratiques

La Grand terre, ferme découverte. 165, route des Vandrans à Bédoin. 06 99 93 56 55.

Ecrit par le 6 juin 2025



Chevrettes de Malo Copyright Chevrettes de malo

Laure Mourey

Les Chevrettes de Malo, ferme découverte

Créée en 2019, Laure accueille les visiteurs venus découvrir son troupeau de chèvres du Rove ainsi que de nombreux animaux de la ferme : cheval, âne, poney, moutons, cochons, poules, canards, lapins, cobayes, tortues, oiseaux... Des fromages de chèvres sont également proposés en vente directement à la ferme. Balade avec les chèvres dans le Luberon, ateliers animaliers sur place ou dans les établissements : école, crèche, Ehpad (Etablissement d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes), biberons aux cabris, visite de la ferme, stage pour les enfants pendant les vacances scolaires...

Les infos pratiques

Les chevrettes de Malo. Ferme découverte. 30 avenue du Couleton 84 160 Puyvert. 06 16 84 68 86

Elisabeth Company

Le champ du coq, gîte à la ferme

Le champ du coq propose une escapade au cœur de la campagne, au cœur d'un élevage de volailles fermières qu'Elisabeth prend plaisir à faire visiter. Le gîte, de 62m2 avec piscine et aire de pétanque, est situé à environ 2km de l'Isle sur Sorgue, entouré des Monts de Vaucluse, du Luberon et du Mont Ventoux.

Les infos pratiques

Le champ du coq. Gîte à la ferme. 500, Chemin de palerme 84800 à l'isle sur la Sorgue. 06 25 52 40 80

Ecrit par le 6 juin 2025



Copyright Lucky Horse

Marion Voguel et Daniel Silvestre

Lucky Horse. Ferme découverte

Depuis 25 ans la ferme d'élevage du Lucky Horse propose une autre rencontre, relation et éducation du cheval par l'Equihomologie. L'élevage est spécialisé dans la l'éducation de poulains destinés à la médiation animale. De nombreuses activités sont proposées afin de développer les capacités physiques, psychologiques et sociales via le cheval. Des animations permettent également la découverte d'autres animaux de la ferme.

Les infos pratiques

Lucky horse. Ferme découverte. 1775 Chemin d'Aubignan - 84380 Mazan. Cours collectifs, séance individuelle, balades, stages loisirs à thèmes durant les vacances scolaires, à partir de 2 ans, anniversaire à la ferme, babypony, marche pastorale, visite de la ferme pédagogique, formations... 06 74 66 83 45.

Camille Verdron

Paysadou

Exploitation maraîchère certifiée en agriculture biologique, située entre Gard et Vaucluse, Camille propose de nombreux fruits et légumes de saison sur les marchés, comme à Tarascon le mardi matin, Saint Rémy de Provence le mercredi matin, Villeneuve lès Avignon le jeudi matin, Avignon le samedi matin ainsi que lors des marchés de producteurs de Vaucluse les soirs de mars à octobre, à Avignon le lundi soir, à Montfavet le vendredi soir.

Les infos pratiques

Ecrit par le 6 juin 2025

409, chemin des sœurs, 84140 Montfavet. 07 77 07 41 41



Copyright Miaam paysan glacier

Florian Couchet

[Miaam paysan glacier](#)

Ecrit par le 6 juin 2025

La ferme Miaam réinvente la gourmandise avec ses crèmes glacées artisanales. Ici, tout commence avec quatre vaches laitières, Pannacotta, Promesse, Roulotte et Révoltée dont le lait frais est transformé en glaces au sein d'une production maîtrisée de A à Z, des ingrédients sains et une démarche écoresponsable privilégiant les circuits courts. Plus de 70% des matières premières proviennent directement de l'exploitation, garantissant ainsi une qualité irréprochable et un goût authentique. Glaces fleur de lait au miel, vanille bourbon, chocolat, caramel fleur de sel, noisette, pistache, café, cacahuète, sorbets citron jaune, fraise, poire, framboise...

Les infos pratiques

1401 chemin des Granets - 84800 L'Isle sur la sorgue. Marché de Vedène, Velleron et de Petit Palais, magasins de producteurs de Apt, La tour d'Aigues, Coustellet, Venelles, Valensole et Mallemort. 06 59 33 69 99.

Marion Boutin**Domaine des Adrès**

Depuis 1983, le Domaine des Adres perpétue une agriculture familiale engagée et respectueuse de son environnement. Converti à l'agriculture biologique dès 2001, il cultive avec passion une mosaïque de paysages : vignes, raisin de table, oliviers, cerisiers, céréales, foin et forêts. Au cœur de cette richesse naturelle, deux chevaux et deux ânes accompagnent les activités équestres et les moments de découverte. Cette diversité est un véritable atout pour proposer des expériences pédagogiques, éducatives et touristiques, où petits et grands se reconnectent à la terre et à ses merveilles.

Le domaine des Adrès propose la découverte de l'exploitation et de la vie de paysan, des activités équestre et asine, ainsi que des anniversaires à la ferme.

Les infos pratiques

857, Chemin Saint-Laurent, 84110 Villedieu. 06 83 34 64 37.

Ecrit par le 6 juin 2025



Copyright l'Escargot du Ventoux

Marion Gibier

L'escargot du Ventoux

Au pied du Mont Ventoux, à la ferme hélicicole de l'Escargot du Ventoux à Bedoin, sont élevés plusieurs milliers d'escargots « gros gris » et quelques « petits gris ». De la naissance à l'assiette, ces escargots grandissent dans des conditions d'élevage respectueuses de l'animal et de l'environnement, garantissant ainsi un met de qualité. L'exploitation propose des coquilles, croquilles, bocaux, court bouillon, tartinables...

Les infos pratiques

1044 chemin du Van Ouest - 84410 Bédoin. Accueil à la ferme sur rendez-vous. Marché de Bedoin et de Pernes les fontaines le mercredi soir. 06 65 57 12 98.

Ecrit par le 6 juin 2025



Copyright la Pommeraie de Charlotte

Charlotte Grosjean

La pommeraie de Charlotte.

Proposer aux hommes de bonnes pommes, le plus naturellement possible, en harmonie avec le vivant, telle est notre mission. La pommeraie de Charlotte est une ferme à taille humaine, avec ses 4 hectares, qui veut proposer une diversité de goûts au gré de ses 23 variétés de fruits. les pommes sont cueillies à maturité, ne sont pas passées au frigo et sont distribuées en circuit court afin de proposer des fruits à haute qualité gustative. La pommeraie propose des pommes, des compotes, des jus de fruits...

Les infos pratiques

A la ferme sur rendez-vous. Sur les marchés du soir des producteurs de Avignon le lundi soir et de Châteauneuf de Gadagne le mardi soir, sur le marché de Velleron et à Marseille pointe rouge le samedi matin. 6383, chemin des châteaux, 84300 Cavaillon. 06 33 10 53 05.

Abel Gras

Niché au cœur du Vaucluse, à Malemort-du-Comtat, Abel propose des cerises d'exception, gorgées de soleil et de saveurs et également du raisin de table et de l'huile d'olive.

Les infos pratiques

Ecrit par le 6 juin 2025

Marchés du soir des producteurs de Vaucluse d'Avignon le lundi soir, Pernes les Fontaines le mercredi soir, Montfavet le vendredi soir et marché de Vedène le jeudi soir. 178, chemin du Touve - 84570 Malemort du Comtat. 06 09 11 92 12.

Vincent Roux

L'exploitation familiale se situe au cœur du comtat Venaissin entre les Dentelles de Montmirail, le Mont Ventoux et le Luberon proposant des asperges et du raisin. Les règles culturelles tendent à limiter l'impact sur l'environnement en respectant la norme Haute Valeur Environnementale.

Les infos pratiques

Marchés du soir des producteurs de Vaucluse durant la saison des asperges de mars à mai. 130, Chemin de la Genestière, 84380 Mazan. 06 22 06 91 90

Ecrit par le 6 juin 2025



Copyright Chambre d'agriculture de Vaucluse

Les projets 2025

Chambre d'Agriculture de Vaucluse

Participation au projet de création d'un magasin de grande dimension -1300 m²- pour les agriculteurs de Vaucluse -à +80%- avec une ouverture prévue en fin d'année 2025. Participation de BALF84 -Bienvenue



Ecrit par le 6 juin 2025

à la ferme- dès la création de la structure (SCIC-SAS, société coopérative d'intérêt collectif et Société par actions simplifiées) Maison des Agriculteurs de Vaucluse) en tant que sociétaire et membre fondateur.

☐ **Tour de France 2025**

Projet d'organisation d'une caravane, un marché des producteurs et un pique-nique 'Bienvenue à la ferme' à l'occasion du passage du tour de France dans le Vaucluse.

☐ **Calendrier des producteurs 2025**

Mise en forme et impression de 1000 calendriers à destination du grand public avec différentes rubriques : les produits vedettes, un portrait d'agriculteur local, les rendez-vous fermiers et un QR code pour découvrir tous les produits sur le site Bienvenue à la ferme national.

☐ **Eductour 'Bienvenue à la ferme'**

Projet d'accueil des conseillers permanents des offices de tourisme dans une ferme 'Bienvenue à la ferme' pour présenter la marque, faire déguster les produits et participer à une activité afin de faciliter la communication auprès du grand public.

Et aussi

Du 14 au 16 juin : animation d'un stand à Terroirs en fête ; du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre ; Brin de culture ; du 14 au 16 novembre, organisation de la 20^e édition du Weekend gastronomique qui fête ses 20 ans.

L'agrotourisme vauclusien en chiffres

Le Luberon et le Mont Ventoux pèsent chacun 32% de l'agrotourisme en Vaucluse quand le Haut Vaucluse se place à hauteur de 26% puis Avignon à 5% tout comme le Pays de Sorgues.

Ecrit par le 6 juin 2025



A l'occasion de l'Assemblée générale de Bienvenue à la ferme, Nicolas Berger a été élu Président de Bienvenue à la ferme 84 et succède donc à André Serri.

Il a également été élu Président du Comité de promotion des produits du Vaucluse, succédant ainsi à Christian Gély. Copyright Chambre d'agriculture de Vaucluse

Le scandale des herbes de Provence

Ecrit par le 6 juin 2025



Seulement 10 % des herbes de Provence consommées en France sont vraiment originaires de Provence. Les industriels qui les proposent se défendent en expliquant que l'appellation est générique et que la production locale n'est pas suffisante pour répondre à la demande. De leur côté les producteurs provençaux dénoncent l'imposture et crient au scandale. Et ils ont raison.

Les herbes de Provence ne peuvent être considérées comme une appellation générique utilisable par tous. Cela pour au moins une bonne raison et qui devrait primer sur toutes les autres : le respect des règles qui conduisent l'usage de notre langue. Les herbes de Provence doivent venir de Provence, comme les huitres de Cancale viennent de Cancale ou les andouilles de Vire viennent de Vire. Si elles ne viennent pas de Provence elles ne peuvent pas en prendre la dénomination. C'est aussi simple que cela. Demandez à un enfant de classe primaire ce qu'il en pense. Il vous apportera la réponse sans aucune hésitation.

Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations

Si on ne respecte pas ces règles de base c'est la porte ouverte à tous les mensonges et les usurpations. Les dérives du langage peuvent ainsi aller très loin. Bien plus loin que nos simples herbes de Provence. S'agissant de certains régimes autoritaires on pourrait alors parler de « démocratie populaire », concernant une justice expéditive on pourrait aussi dire qu'il s'agit de « justice populaire », etc... Les mots sont justes et précis respectons-en leurs sens et leurs significations. La langue c'est notre socle commun, notre contrat social.

Dans un idéal il ne devrait pas être nécessaire d'inventer des labels ou des appellations certifiées. La

Ecrit par le 6 juin 2025

bonne foi et l'honnêteté devraient suffire. Concernant nos herbes de Provence la pilule est d'autant plus difficile à digérer que les ingrédients de ces contrefaçons scandaleuses n'ont rien à voir avec ceux des vraies herbes de Provence. Pour ces dernières 4 herbes sont savamment dosées : le romarin, la sarriette, l'origan et le thym. Dans certains de ces plagiat on peut trouver jusqu'à 9 ingrédients, dont certains on l'imagine ne coûtent pas grand-chose. La cuisine c'est comme les idées il faut éviter les produits trop transformées et traficotés.

Foire Antiquités & Brocante à L'Isle-sur-la-Sorgue : quel impact sur la circulation et le stationnement ?



Une nouvelle édition de la Foire Antiquités & Brocante de L'Isle-sur-la-Sorgue se tiendra du vendredi 18 au lundi 21 avril. Pour le bon déroulé de l'événement, la circulation et le

Ecrit par le 6 juin 2025

stationnement vont subir des modifications.

La Foire Antiquités & Brocante, organisée deux fois par an par le [Syndicat National du Commerce de l'Antiquité, de l'Occasion et des Galeries d'Art](#) (SNCAO-GA), fait son grand retour ce week-end pour une 118e édition.

De nombreux exposants professionnels et boutiques d'antiquités attendent le public durant quatre jours au cœur du parc Gautier et sur l'Avenue des Quatre Otages.



Circulation et stationnement

Pour l'installation de l'événement, le Parc Gautier sera fermé du vendredi 11 avril à 7h au mercredi 16 avril à 20h, puis du lundi 21 avril à 20h au jeudi 24 avril à 20h. L'aire de jeux reste quant à elle accessible.

En ce qui concerne la circulation, l'Avenue des Quatre Otages sera interdite dans les deux sens de circulation le lundi 14 avril et le mercredi 23 avril de 7h30 à 19h, ainsi que du jeudi 17 au lundi 21 avril de 8h30 à 19h30. Elle sera autorisée dans le sens Le Thor > Apt les mardis 15, 22 et le mercredi 16 avril de 7h30 à 19h.

L'Avenue de la Libération sera interdite dans les deux sens de circulation du jeudi 17 au lundi 21 avril de 8h30 à 19h30.

L'accès au square des Maréchaux et à La Poste se fera uniquement via le pont d'Anagni du jeudi 17 au lundi 21 avril de 8h à 20h.

Écrit par le 6 juin 2025

Le Chemin des Névens sera autorisé uniquement dans le sens cours René Char > cours Anatole France du jeudi 17 au lundi 21 avril de 8h à 20h.

Le Cours Anatole France sera autorisé uniquement dans le sens L'Isle-sur-la-Sorgue > Robion.

Au niveau du stationnement, l'Avenue des Quatre Otages sera interdite du dimanche 13 avril à 18h au mercredi 23 avril à 19h.

L'Avenue de la Libération sera interdite du jeudi 17 au lundi 21 avril.

Le Parking du Parc Gautier sera interdit le jeudi 10 avril de 7h à 20h et du vendredi 11 avril à 7h au jeudi 24 avril à 20h.

Le Chemin des Cinq Cantons sera interdit du mercredi 16 avril à 7h au jeudi 24 avril à 20h.

L'Avignonnais Virgo Move désormais référencé par Décathlon



Fondée en 2022 par [Jean-Baptiste Petricoul](#), l'entreprise [Virgo Move](#), spécialisée dans la

Ecrit par le 6 juin 2025

fabrication d'articles de sport, notamment les casques intégraux pour les cyclistes, est désormais disponible sur le site de [Décathlon](#).

Cela fait une décennie que le fondateur de l'entreprise avignonnaise Jean-Baptiste Petricoul travaille sur des casques vélo hybrides avec la promesse d'assurer une protection optimale et confortable pour les cyclistes.

Trois ans après la naissance officielle de l'entreprise Virgo Move, celle-ci annonce que ses articles sont désormais disponibles sur le site web de l'enseigne française de grande distribution d'articles de sport et de loisirs Décathlon. « Une étape clé dans l'aventure Virgo Move », déclare l'entreprise.

6 références

La marketplace de Décathlon dispose maintenant de six références Virgo Move. De quoi équiper enfants et adultes de 99€ à 289€. Les casques de vélo sont conçus pour répondre à deux besoins qui, sur le principe, s'opposent : protéger l'utilisateur tout en étant le plus léger possible. Contrairement à un casque classique qui ne protège que le crâne, celui de Virgo Move est intégral, tel un casque pour véhicule motorisé.

En proposant ces casques innovants, Virgo Move ambitionne de promouvoir l'utilisation de la mobilité douce tout en la rendant plus sûre et accessible à tous. Cette entrée chez Décathlon est un pas de plus vers cet objectif. « Pour nous, cette avancée n'est pas seulement commerciale, conclut l'entreprise. Elle symbolise notre engagement envers les usagers des nouvelles mobilités douces, en leur offrant des solutions innovantes et sécurisées. »

Pour retrouver les articles Virgo Move sur Décathlon, [cliquez ici](#).

Château Maucoil à Orange : l'héritage d'un archiviste de la royauté néerlandaise

Ecrit par le 6 juin 2025



Le Château Maucoil est un domaine de l'appellation Châteauneuf-du-Pape qui tient ses lettres de noblesse de la famille royale Orange-Nassau des Pays-Bas.

« Ici, huit siècles nous contemplent, de Charlemagne à Louis XIV », explique tranquillement et dans un large sourire, Bernard Duseigneur, heureux copropriétaire du site depuis 2022. Proche de la Via Agrippa, ce domaine a d'abord accueilli des légions romaines dans l'antiquité. Puis, la Principauté d'Orange où il est situé, s'est retrouvée enclavée dans le Comtat Venaissin. Et c'est Joseph de la Pise, greffier au Parlement d'Orange qui a hérité de ce Château Maucoil construit en 1624, quand il était archiviste de la famille royale des Pays-Bas.

Ecrit par le 6 juin 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sont entre les mains de Bernard Duseigneur, ces cyprès, ces pins, ces oliviers, ces platanes et ces vignes centenaires, soit 25 hectares en appellation d'origine contrôlée Châteauneuf-du-Pape et 18 hectares en Côtes-du-Rhône Village. Avec trois types de sous-sol, l'argile, les calcaires et les galets roulés et des cuvées de blanc et de rouge 'Esprit', 'Le pin', 'Privilège' et 'Tradition'. Et en particulier, la plus vieille parcelle d'un seul petit hectare, qui porte son année de naissance en bandoulière, '1895' que Bernard Duseigneur bichonne avec Katell, sommelière et responsable de l'activité d'œnotourisme .

Ecrit par le 6 juin 2025



Le propriétaire Bernard Duseigneur et Katell. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil »

« Nous souhaitons réveiller cette belle endormie qu'est Maucoil, précise le propriétaire. Ce lieu a une histoire, une âme, un patrimoine, une culture, nous souhaitons les mettre en valeur, les partager, accueillir des visiteurs pour qu'ils vivent cette expérience unique. »

Son fils, François, a posé ses valises dans le domaine familial en 2021, après avoir bourlingué et fait des études scientifiques et environnementales à Londres, Leeds et au Mexique pour observer les volcans. « Ici, je m'occupe des ventes, de l'administration, de la gestion, mais aussi du travail de la vigne (taille - débourement - traitements contre le mildiou et l'oïdium - ébourgeonnage). Je participe aussi à des salons en France et à l'étranger, comme Vinexpo à Singapour. » Et comme oncle Donald (Trump) a un peu chamboulé le jeu... « Plutôt qu'exporter vers les USA, nous allons tout faire pour attirer les Américains chez nous, les accueillir agréablement, les héberger, leur montrer notre patrimoine et leur vendre nos bouteilles de blanc et de rouge », conclut-il.

Ecrit par le 6 juin 2025



Le fils, François Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

50% d'exportation

Le papa, Bernard, revient sur la production de Château Maucoil. « Nous jouons avec les 13 cépages de l'AOC Châteauneuf, mais surtout avec le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault. Le reste ce sont des traces. Nous exportons 50% de nos 150 000 bouteilles, dont 6% de blanc vers 25 pays d'Asie, d'Europe et d'Amérique du Nord. Et comme les tarifs douaniers risquent de brouiller les pistes, il vaut mieux inverser le modèle. Au lieu d'exporter, nous avons comme projet de construire un hôtel avec une trentaine de chambres d'hôte, pour accueillir chez nous les touristes (notamment US) qui aiment la Provence, son climat, son art de vivre, son bien-être, ses festivals, ses espaces nature préservés ».

Ecrit par le 6 juin 2025



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et aussi sa gastronomie avec ses produits locaux de qualité, ses fraises de Carpentras, son agneau de Sisteron, son taureau des Alpilles, ses fromages du Ventoux, son épeautre de Sault, tous ces produits labellisés que le talentueux chef cuisinier [Jean-Claude Altmayer](#), qui a veillé longtemps sur les cuisines du cinq étoiles La Mirande à Avignon, sait désormais sublimer à Maucoil pour émoustiller les papilles.

Ecrit par le 6 juin 2025



Le chef Jean-Claude Altmeyer et Bernard Duseigneur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Contact : reservations@chateau-maucoil.com / 07 85 14 71 93

Quel poids économique pour les gîtes de France en Vaucluse ?

Ecrit par le 6 juin 2025

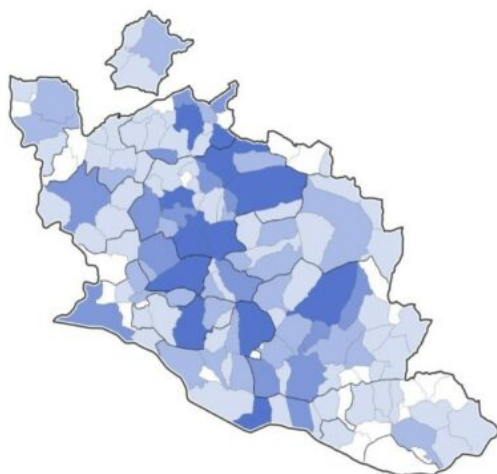


Avec son réseau de 859 structures d'hébergement, le réseau gîtes de France participe activement au développement économique du Vaucluse. Selon une étude de l'institut MKG consulting cette présence générerait ainsi près de 49M€ retombées économiques globales par an.

À ce jour, le Vaucluse compte 859 structures d'hébergement disposant [du label Gites de France](#). Dans le détail, on dénombre 784 gîtes, 71 chambres d'hôtes et 4 gîtes de groupe. L'ensemble représente une capacité d'accueil de 4 594 lits dans le département (3 881 en gîtes, 585 en chambre d'hôtes et 128 en gîtes de groupe).

Ecrit par le 6 juin 2025

Répartition de la capacité d'accueil par commune en 2023
à l'échelle départementale



Répartition de la capacité d'accueil par commune en 2023
en France



Crédit : MKG consulting-Gîtes de France

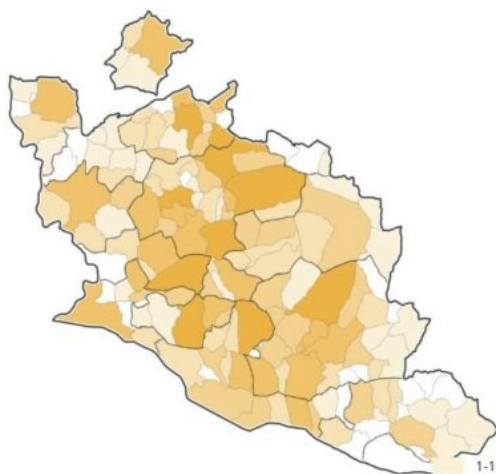
Près de 49M€ de retombées économiques directes et indirectes

Pour le territoire, cette présence n'est pas neutre puisque la génération par ces structures d'hébergement de l'équivalent de 404 532 nuitées entraîne un chiffre d'affaires direct de 14,27M€.

À cela s'ajoute les dépenses extérieures des touristes estimées à 20,25M€, le chiffre d'affaires fournisseurs induit (4,56M€) ainsi que le chiffre d'affaires induit lié aux investissements (9,7M€) pour un total de 34,61M€. Pour le Vaucluse, l'ensemble de ces retombées économiques globales est ainsi évalué à 48,89M€.

Ecrit par le 6 juin 2025

Répartition du chiffre d'affaires global par commune en 2023 à l'échelle départementale



1-100 000 € de chiffre d'affaires global par an
100 000-250 000 € de chiffre d'affaires global par an
250 000-500 000 € de chiffre d'affaires global par an
500 000-1 000 000 € de chiffre d'affaires global par an
>1 000 000 € de chiffre d'affaires global par an

Répartition du chiffre d'affaires global par commune en 2023 en France



Crédit : MKG consulting-Gîtes de France

Un moteur pour l'emploi et l'investissement

Par ailleurs, dans le département les Gîtes de France permettent la création de 452 emplois ETP (Equivalent temps plein), soit 240 emplois directs, 99 emplois indirects et 113 emplois induits. Cette activité génère plus de 8M€ d'impôts sociaux et fiscaux (1,44M€ d'impôts versé à l'Etat, 1,15 d'impôts locaux et 5,52M€ de TVA directe, indirecte et induite).

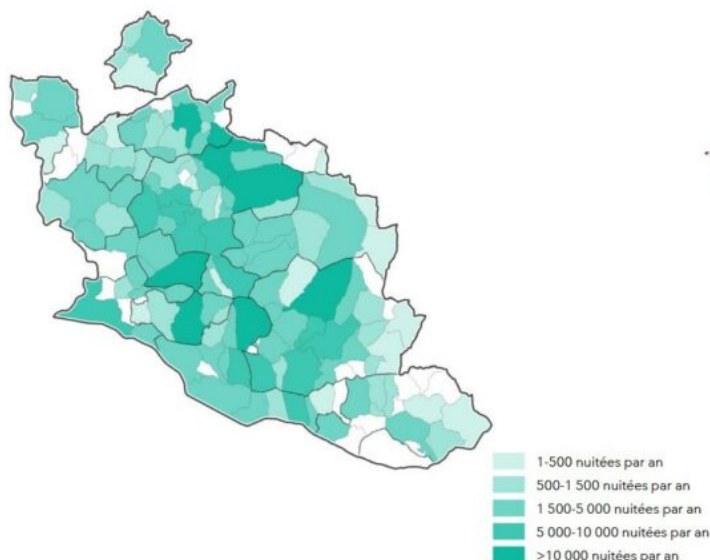
Enfin, le montant total des investissements locaux du secteur s'élève localement à 9,9M€ : 6,67M€ en création et 3,23M€ sur les actifs existants.

La Cove en pole position

Avec 266 structures labellisées pour une capacité d'accueil de 1 447 lits, le territoire de la Cove (Communauté d'agglomération Ventoux-Comtat Venaissin) est celui disposant de la plus importante capacité en Vaucluse. Il devance le Pays d'Apt (140 établissements pour 718 places), Vaison-Ventoux (112 et 692), Luberon Monts de Vaucluse (95 et 419), Pays des Sorgues et des Monts de Vaucluse (48 et 202), Ventoux Sud (42 et 217), Sorgues du Comtat (38 et 229), le Grand Avignon (36 et 204), Cotelub (25 et 125) et le Pays réuni d'Orange (23 et 125).

Ecrit par le 6 juin 2025

Répartition des nuitées par commune en 2023 à l'échelle départementale



Répartition des nuitées par commune en 2023 en France



Crédit : MKG consulting-Gîtes de France

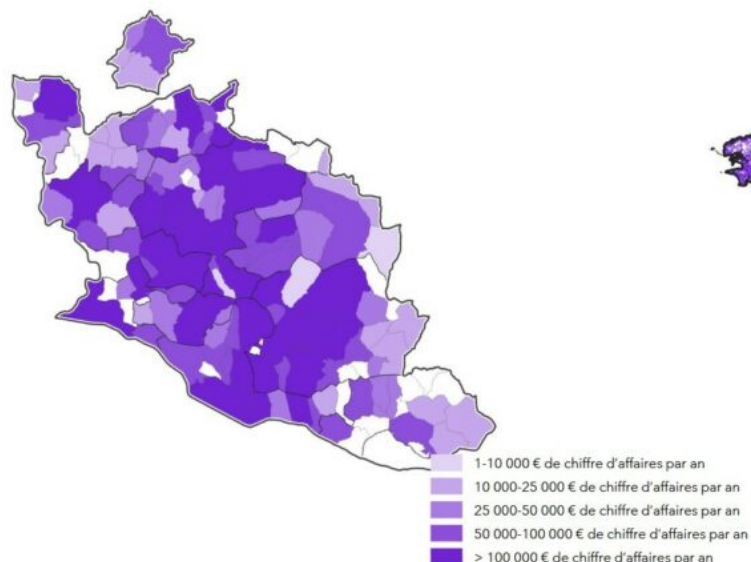
Forcément, en termes de retombées économiques c'est la Cove qui en profite le plus (15,11M€ par an et 136 emplois). Derrière cependant, ces retombées ne sont pas neutres pour le reste du département même si le classement est un peu différent : Pays d'Apt (7,19M€ et 68 emplois), Vaison-Ventoux (6,59M€ et 61 emplois), Luberon Monts de Vaucluse (5,32M€ et 51 emplois), Pays des Sorgues et des Monts de Vaucluse (3,14M€ et 26 emplois), le Grand Avignon (2,37M€ et 22 emplois), Sorgues du Comtat (2,36M€ et 22 emplois), Ventoux Sud (2,02M€ et 19 emplois), Cotelub (1,3M€ et 13 emplois) et le Pays réuni d'Orange (1,2M€ et 13 emplois).

Bédoin, Malaucène et Vaison-la-Romaine sur le podium de retombées

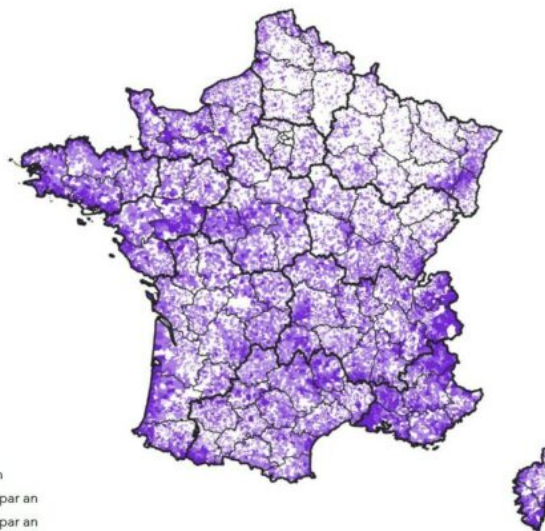
Toujours selon une étude de [l'institut MKG consulting](https://www.echodumardi.com), c'est la commune de Bédoin qui compte le plus d'hébergements Gîtes de France (49) devant Malaucène (39) et Saint-Saturnin-lès-Apt (34). En revanche, en termes de capacité d'accueil c'est Malaucène (239 places) qui devance Bédoin (230) et Vaison-la-Romaine (190).

Ecrit par le 6 juin 2025

Répartition du chiffre d'affaires direct par commune en 2023 à l'échelle départementale



Répartition du chiffre d'affaires direct par commune en 2023 en France



Crédit : MKG consulting-Gîtes de France

Côté retombées économiques globales, on retrouve Bédoin (2,98M€) devant Malaucène (2,77M€) et Vaison (2,09M€). Malgré sa plus faible capacité (33 structures d'accueil pour 136 places) l'Isle-sur-la-Sorgue se place en 4^e position avec 1,69M€ de retombées. Le top 10 vauclusien est ensuite complété par Saint-Saturnin-lès-Apt (1,69M€), Gordes (1,46M€), Pernes-les-Fontaines (1,39M€), Entrechaux (1,39M€), Beaumes-de-Venise (1,26M€) et Mazan (1,26M€).

Laurent Garcia

Lexique

Direct :

- Chiffre d'affaires direct : chiffre d'affaires réalisé par l'activité des structures Gîtes de France.
- Emploi à temps plein direct : emplois générés correspondants à l'activité des propriétaires Gîtes de France, des salariés internes employés par les propriétaires, et des prestataires extérieurs au sein des entreprises sollicités par les propriétaires.

Indirect :

- Chiffre d'affaires indirect : dépenses extérieures réalisées par les clients lors de leur séjour en structure Gîtes de France : bars-restaurants, loisirs, alimentation, souvenirs/autres, transports.
- Emploi à temps plein indirect : emplois générés indirectement par le biais des dépenses des touristes lors de leur séjour en structure Gîtes de France.

Induit :

- Chiffre d'affaires induit : chiffre d'affaires issu des achats aux fournisseurs et des investissements des structures Gîtes de France.
- Emploi à temps plein induit : l'activité du réseau Gîtes de France apporte la création ou le maintien

Ecrit par le 6 juin 2025

d'un certain nombre d'emplois induits par différents facteurs : emplois induits à travers les achats aux fournisseurs et les investissements (construction, mobilier).

Impôts locaux : les propriétaires Gîtes de France sont assujettis aux taxes locales suivantes : la taxe d'aménagement, les taxes locales directes comme la taxe foncière et la taxe d'enlèvement des ordures ménagères, la taxe de séjour et la taxe d'habitation.

Impôts versés à l'État : les impôts perçus par l'État par le biais des structures Gîtes de France : l'impôt sur le revenu, l'impôt sur la Fortune immobilière, les cotisations sociales, la redevance TV, les Cotisations Foncières des Entreprises et l'impôt sur les sociétés.

La pistache : le futur or vert de la Provence ?



Réintroduite en Provence en 2018, la culture de la pistache suscite aujourd'hui beaucoup

Ecrit par le 6 juin 2025

d'intérêt. Adaptée aux conditions climatiques et aux sols arides de la région, la culture de ce fruit à coque apparaît comme une des réponses pertinentes à la reconversion des terres viticoles et aux évolutions climatiques actuelles. Encore jeune, sa filière s'organise et mise sur une production qualitative à l'inverse des États-Unis ou de l'Espagne qui la cultivent de manière intensive.

Ce petit fruit à coque de la famille des [Anacardiaceae](#) semble cocher toutes les cases. D'abord, Le marché de la pistache est important et en croissance partout dans le monde. En France, on en consomme chaque année 10 000 tonnes, elles proviennent à plus de 90 % des États-Unis (premier producteur mondial). Ensuite, c'est un fruit qui a des utilisations extrêmement variées. De l'apéro au dessert, en passant par les plats salés. Sans la pistache la mortadelle ne serait rien ! Cette « polyvalence culinaire » est assez rare pour ne pas être soulignée. Ce fruit bénéficie également de qualités nutritionnelles assez exceptionnelles. il est riche en nutriments, en antioxydants et faible en calories et en indice glycémique. Sans parler de ses saveurs un peu sucrées et beurrées qui peuvent vous rendre rapidement accro...

Ecrit par le 6 juin 2025



Ecrit par le 6 juin 2025

Fruits à maturité ©DR

Certains spécimens, vieux de plusieurs centaines d'années, produisent toujours

De surcroît, les pistachiers ne redoutent pas les fortes températures ou le manque d'eau, ils se plaisent sur de terres maigres et n'ont pas besoin de beaucoup d'entretien. Leur floraison assez tardives les met à l'abri des risques des dernières gelées printanières. S'il faut attendre 6 à 8 ans pour effectuer les premières récoltes après plantation le pistachier est un arbre qui vit très vieux. Certains spécimens, âgés de plusieurs centaines d'années, produisent toujours. Les similitudes avec l'olivier sont importantes. D'ailleurs les zones de productions sont identiques.



Plantations de 5 ans PONTIKIS - Luberon ©DR

La culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole

Délaissée au début du 20^{ème} siècle au profit de la vigne, la culture de la pistache a été relancée en Provence en 2018 par quelques passionnés dont l'entrepreneur [Olivier Baussan](#) ([Territoire de Provence](#)). Sa réintroduction a fait l'objet du soutien technique de la [Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#). Pour

Ecrit par le 6 juin 2025

Nicolas Vaysse, conseiller agricole auprès de cette chambre consulaire, la culture de la pistache est d'abord une activité de diversification agricole. En tout cas pour l'instant. Sur les 500 hectares aujourd'hui plantés en Provence, en Occitanie et en Corse, beaucoup l'ont été par des viticulteurs qui ont arrachés des vignes. Cette reconversion dans la pistache, qui concerne aujourd'hui 150 agriculteurs, pourrait-être une alternative à la culture de l'olive ou de l'amande.

Actuellement, un kilo de pistache se vend en moyenne 20 € avec coque, 30 € sans coque, et 40 € émondé (pistache verte sans peau) (Source France Pistache). C'est cette dernière qui est utilisée en cuisine et en particulier dans la recette de la fameuse mortadelle.

Un hectare de pistachiers c'est en moyenne 300 arbres et un rendement moyen de 1 000 kg l'hectare.

« Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer »

Olivier Baussan, président de l'association Pistache en Provence

Ecrit par le 6 juin 2025



Plantation de 4 ans KERMAN - Alpes de Haute Provence ©DR

Pour cette jeune filière, qui donnera sa première vraie récolte en septembre de cette année, la priorité est de s'organiser. « Nous devons jouer collectif, c'est essentiel pour nous développer » précise Olivier Baussan, Président de [l'association Pistache en Provence](#). Même analyse du côté de la chambre d'agriculture. Nicolas Vaysse, conseiller technique, ajoute qu'il est important que la filière soit organisée pour que le produit puisse être correctement valorisé. L'organisation de cette filière est en marche, la coopérative [Coopfruit](#) installée à Apt se diversifie dans le traitement des fruits à coque : production, transformation, stockage, conditionnement... Les débouchés sont nombreux et « la pistache est aujourd'hui un produit à la mode » précise Jean-Louis Joseph, un des fondateurs de l'association Pistache en Provence*. Il se dit déjà que de prestigieux pâtisseries seraient déjà intéressés par la pistache provençale....

Pour des confiseurs comme [le Roy René](#) (groupe Territoire de Provence), utiliser de la pistache provençale pour la confection de ses calissons est un moyen de s'assurer de la qualité et le provenance de cet ingrédient essentiel. C'est peut-être aussi le moyen pour cette gourmandise aixoise d'obtenir l'appellation IGP tant attendue ?

Ecrit par le 6 juin 2025



Ecrit par le 6 juin 2025

Récolte Manuelle ©DR

La pistache a dorénavant pignon sur rue

A l'instar du réseau des boutiques [Oliviers&Co](#), qui vend des produits tirés de l'olive, le groupe Territoire de Provence a ouvert à Valensole en juillet 2024, un point de vente dédié à la Pistache. Baptisé simplement « la maison de la pistache » cette boutique propose de nombreux produits autour de ce fruit aujourd'hui très en vogue. Une deuxième boutique sera ouverte en mai prochain à Aix-en-Provence et à Oslo, en Norvège. A l'automne 2025, ce sera le tour de Paris et de Lyon. En 2026, le réseau des Maisons de la pistache devrait encore s'enrichir de 3 nouvelles boutiques en France.

Abandonnée au profit de celle de la vigne, la culture de la pistache réapparaît aujourd'hui avec l'arrachage d'une partie du vignoble. Un retournement de l'histoire qui pourrait bien donner raison à ces initiateurs.

Liens :

<https://www.pistaches.com/><https://www.pistacheenprovence.com/association><https://www.pistacheenprovence.com/syndicatfrancepistache>

**L'association Pistache en Provence a été créée par Georgia Lambertin, Olivier Baussan, André Pinatel (également président du syndicat France Pistache), Jean-Louis Joseph, et Alexis Bertucat.*

12 artistes en exposition dès le 18 avril avec Art Lacoste

Ecrit par le 6 juin 2025



La 16e édition d'[Art Lacoste](#) se déroulera du vendredi 18 au samedi 26 avril dans le centre du village luberonnais. Organisé par le [foyer rural](#) et la [municipalité](#) de Lacoste, l'événement mettra à l'honneur 12 artistes locaux aux 6 disciplines artistiques.

Sculptures, peintures, photographies, tapisseries, dessins et vidéos inviteront les visiteurs à une immersion artistique plurielle, par une exposition reliant le passé au présent. Cette année, l'organisation rendra un hommage particulier à deux figures locales nées il y a cent ans et ayant contribué à la dynamique artistique lacostoise. Il s'agit de [Jean-marie Fage](#), peintre l'Islois ayant accompagné jusqu'au bout les expositions d'Art Lacoste (décédé en 2024) et de [Yasuo Mizui](#), sculpteur japonais, qui a vécu une partie de sa vie à Lacoste (décédé en 2008).

Jean-Marie Fage entretenait un lien tout particulier avec la poésie dont il a illustré de nombreux ouvrages. Sa peinture, qui a connu une véritable évolution tout au long de sa vie, n'a eu de cesse d'explorer ce lien et d'offrir ses couleurs à une lecture poétique du monde qui l'entourait. Quant à Yasuo Mizui, il avait posé ses valises à Lacoste au début des années soixante-dix. Un artiste de renom pour les élèves de la Lacoste School of Arts, et dont les sculptures très inspirées de la nature possèdent un langage qui leur est propre.

Cette édition présentera les œuvres d'artistes lacostais venant de France, Suède, Canada, Allemagne, États-Unis... L'internationalité artistique qui définit Lacoste depuis un siècle rayonnera ainsi au cœur du village avec [Anne Fage](#) (tapisseries), [Maria Lee](#) (peintures), [Niko](#) (photographies, films), [Lotti Ringström](#) (peintures), [Esther Sobin](#) (photographies), [Gabriel Sobin](#) (sculptures), [Crystal Woodward](#) (peintures,



Ecrit par le 6 juin 2025

dessins, photos), [Inge Boesken Kanold](#) (peintures), [Annette Solotzew](#) (peintures), [Martha Shearer](#) (sculptures).

Art Lacoste, du 18 au 26 avril, de 15h à 18h dans divers lieux du village de Lacoste. Vernissage le vendredi 18 avril dès 16h au temple. Finissage le 26 avril dès 18h au temple.

A.R.C