Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Laurent Depieds élu président de la Fédération régionale des syndicats d'exploitants agricoles Paca



Le 6 avril dernier, le nouveau Conseil d'administration de la Fédération régionale des syndicats d'exploitants agricoles (FRSEA) Paca s'est réuni à Maison des agriculteurs d'Aix-en-Provence pour élire son nouveau bureau. Laurent Depieds succède donc à Patrick Lévêque à la présidence.

Producteur de plantes médicinales et à parfum sur la commune de Mane, dans les Alpes-de-Haute-Provence, Laurent Depieds a déjà un long parcours dans le syndicalisme agricole. Adhérent depuis plus de 20 ans à la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles (FDSEA) des Alpes-de-Haute-Provence, il en a été le secrétaire général de 2011 à 2017, avant d'en être élu président en 2020. Il a également été président de la PPAM de France, l'union des professionnels des plantes à parfum, aromatiques et médicinales, et administrateur à la coopérative Aromates de Provence à Trets.

Aux côtés de Laurent Depieds, le nouveau bureau de la FRSEA Paca est composé des vice-présidents

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Marie-José Allemand, Jimmy Bertrand-Pelisson, Sébastien Fayot, Jean-Philippe Frère, André Lanza, et Sophie Vache. Romain Blanchard est le secrétaire général, et Jacques Courron et Nicolas De Sambucy les secrétaires adjoints. Mireille Gouirand s'occupe de la trésorerie et Julien Latour est le trésorier adjoint. Sylvie Barthée-Barjot et Florian Pellegrin sont, quant à eux, les membres de droit.

Le nouveau bureau commence d'ores et déjà à travailler sur les dossiers qui concernent l'emploi, la prédation du loup, la gestion des ressources en eau, les calamités agricoles ou encore le régime assurantiel.

V.A.

Avignon : les agriculteurs se réunissent pour le Week-end gastronomique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Avignon va accueillir la 17e édition du Week-end gastronomique du vendredi 18 au dimanche 20 novembre à l'église des Célestins, place des Corps Saints. L'occasion pour les visiteurs d'échanger avec les agriculteurs et de déguster leurs produits.

Pour cette 17e édition du Week-end gastronomique, organisée par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme, il y aura 33 stands de spécialités des terroirs français, 59 agriculteurs, 29 exploitations vauclusiennes et 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En partenariat avec les Jeunes agriculteurs, 5 stands de dégustations seront installés sur le parvis de l'église des Célestins, sur lesquels les visiteurs pourront déguster divers produits tels que l'aligot saucisse, la pomme de terre au foie gras, la saucisse de foie gras, le menu végétarien, les crêpes, les châtaignes grillées, ou encore le vin chaud.

Trois jours d'événements, et plus…

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 31 octobre 2026

L'ouverture du Week-end gastronomique au public se fera ce vendredi 18 novembre à 12h30. Il sera inauguré par la même occasion et restera ouvert jusqu'à 20h. Le lendemain, l'événement sera ouvert de 9h30 à 20h. Pour le dernier jour du Week-end gastronomique ce dimanche 20 novembre, le public pourra venir déguster des produits et rencontrer les agriculteurs de 9h30 à 18h.

Des jeux concours seront organisés tout au long de l'événement pour gagner des paniers garnis. Le Week-end gastronomique se prolongera au cours du mois de décembre avec une sélection exclusive de produits proposée sur le drive du réseau Bienvenue à la ferme.

Les produits du Week-end gastronomique

Des fruits et légumes aux produits issus de l'élevage, en passant par des produits cosmétiques, divers produits seront présentés lors de ce Week-end gastronomique. L'occasion de découvrir l'excellence des terroirs français.

Le public pourra notamment des fruits et légumes de toute la France, des vins et produits alcoolisés, des huiles et produits transformés, des produits issus d'élevages, des fromages, des produits transformés, des huiles essentielles et produits cosmétiques, des légumineuses, féculents et tartinables, mais aussi des accessoires et vêtements.



V.A.