Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Luberon : entre vignes, oliviers et chênes truffiers, le Domaine Perréal mise sur le yuzu



En 2020, Marco Simeoni, Marie-Claire Mermoud, Olivier Barthassat et Tyson Clemons, ont décidé de s'associer pour racheter le Domaine Perréal. Situé au cœur du Luberon, entre les communes de Gargas et de Saint-Saturnin-lès-Apt, le domaine de 54 hectares a reçu un coup de neuf. Aujourd'hui, les quatre associés travaillent avec passion, tout en essayant d'innover.

Il y a quatre ans, l'ancien propriétaire du Domaine Perréal, situé entre Gargas et Saint-Saturnin-lès-Apt, a décidé de le vendre après plusieurs années sans faire de vin et à louer ses terres. Au même moment, Marco Simeoni, serial-entrepreneur, Marie-Claire Mermoud, issue du milieu du spectacle, Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue, et Tyson Clemons, paysagiste, souhaitent se tourner vers de nouveaux horizons. Ils décident donc d'allier leurs forces et de racheter ce domaine de 54 hectares situé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

au cœur du Parc naturel régional du Luberon. Un investissement de plus de 6 millions d'euros, achat et rénovations compris.

« On a juste vu l'allée qui mène à l'entrée du domaine, qui lui était bien dans son jus, et on s'est dit immédiatement qu'il y avait quelque chose à faire », explique Marie-Claire Mermoud, l'une des quatre associés. Le domaine ayant été racheté à l'aube de la pandémie de Covid-19, les quatre nouveaux propriétaires ont eu tout le temps de se pencher sur le projet et d'avancer les travaux entrepris pour le remettre sur pied, leurs activités respectives ayant été mises en pause durant cette période. « On a pu avancer probablement plus vite que s'il n'y avait pas eu le Covid », ajoute Marie-Claire.

Un lieu remis à neuf pour accueillir

Lorsque les quatre associés ont réfléchi sur quel projet ils pouvaient se pencher, une idée a très vite émergé, celle d'accueillir comme il se doit. Ainsi, lorsque les travaux ont débuté, ils ont commencé par faire le caveau, afin d'accueillir et de vendre en direct, accompagné d'une extension pour la partie des bureaux, des espaces de stockage, d'une petite cuisine, etc. Ils ont également construit des sous-terrains, pour toute la partie cave et stockage.

> « Notre vision était claire dès le début, on voulait vraiment un lieu où l'on peut recevoir. »
>
> *Marie-Claire Mermoud*

« Pour faire de la vente directe, il faut attirer les gens. Donc, il faut leur proposer de quoi séjourner, faire des soirées, etc », explique Marie-Claire. Au niveau de la Bastide du domaine, il y avait déjà des gîtes que les quatre associés ont décidé de rafraîchir, et ils ont fait des chambres d'hôtes où l'ancien propriétaire vivait. Ensuite ont été créés deux piscines et des jardins. Mais aussi un restaurant, La Table, où l'on mange des produits locaux et où l'on boit les vins faits au domaine, qui peut accueillir jusqu'à 40 couverts par service, et qui est ouvert de Pâques à fin octobre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Avec ses arbres fruitiers et son potager, le domaine souhaite que les clients de La Table se nourrissent avec les produits directement cultivés à Perréal. ©Domaine Perréal

Un lieu de festivités

Quand les associés de Perréal se sont mis d'accord sur le fait qu'ils souhaitaient recevoir, l'idée de faire des événements s'est vite interposée. Devant le caveau ou directement au cœur des vignes, le Domaine Perréal accueille le public toute l'année, mais surtout durant la période estivale pour des festivités qui remportent un grand succès chaque été.

Marie-Claire était une ancienne directrice de théâtre en Suisse, c'est donc elle qui prend en charge toute la partie événementielle du domaine. Pique-nique au cœur du vignoble, dégustation de vin au milieu des vignes, visite du domaine ou encore soirée avec de la musique live dans les jardins, il y en a pour tous les goûts. Une chose est certaine, à Perréal, l'ambiance peut être à la fête, chaleureuse, mais aussi intimiste et accueillante.



Soirée musique live dans les jardins de la Bastide. ©Domaine Perréal

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Des vignes, des oliviers, des chênes truffiers, des amandiers…

Mais c'est aussi en espérant travailler la vigne et faire du vin que les quatre associés se sont tournés vers le projet Perréal, notamment Olivier Barthassat, ancien vigneron-œnologue qui rêvait d'avoir son propre domaine. « Il y avait 10 hectares de vignes quand on a racheté, on en a replanté 4,5 pour le moment », évoque Marie-Claire. Ainsi, au sein de ce domaine situé dans l'appellation Ventoux, on trouve des parcelles de Merlot, de Viognier, de Roussanne, de Rolle, de Grenache, de Syrah, mais aussi de Cabernet Sauvignon. Désormais, le domaine devrait pouvoir faire 45 000 bouteilles par an. De 12,50€ à 55€ la bouteille de 75 cl, rouge, rosé ou blanc, chacun peut y trouver son bonheur.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Le caveau du domaine. ©Vanessa Arnal

Si le domaine fait plus de 50 hectares en tout, quasiment un tiers s’étend sur la colline de Perréal et n’est donc pas exploitable. Sur la partie restante, on ne trouve pas seulement des vignes, mais aussi des oliviers, des chênes truffiers et des arbres fruitiers plantés récemment, qui ont commencé à donner leurs premiers fruits. À terme, ces fruits seront utilisés dans les cuisines de La Table.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Vanessa Arnal

...et du yuzu

« On a fait le pari fou de sortir nos propres yuzus de terre », avoue Marie-Claire. Le yuzu, cet agrume japonais, à mi-chemin entre la mandarine et le citron, qui a du mal à supporter les gros changements de températures, pousse désormais dans le Luberon. Impensable, et pourtant, le Domaine Perréal le fait ! Le domaine travaille avec un agrumiculteur suisse qui fait des produits aromatisés au yuzu comme de l'huile d'olive, vendus au caveau du domaine luberonnais.

> « Qui sait ? Peut-être que dans 10 ans, il y aura plein de yuzus dans la région si les gens voient que ça marche »
>
> *Marie-Claire Mermoud*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

« Marco a réussi à trouver un porte-greffe, un agrume de Géorgie, qui supporte les températures négatives, sur lequel on greffe le yuzu », explique Marie-Claire. Les premières greffes ont été effectuées en 2020. Plusieurs ont échoué, et d'autres sont en bonne voie. Aujourd'hui, le domaine compte 800 pieds de yuzu qui n'attendent qu'une chose : faire des fruits. Un pari risqué, mais en lequel les quatre associés ont confiance.



Certaines greffes portent déjà leurs fruits, des yuzus commencent à apparaître. ©Vanessa Arnal

Une culture innovante

Ces yuzus, qui commencent à poindre le bout de leur zeste, vont avoir plusieurs objectifs. Premièrement, les associés souhaiteraient les vendre aux restaurateurs et primeurs locaux, afin de faire découvrir ce fruit et qu'il soit travaillé en circuit court. Pour les fruits les moins jolis, qui ne pourront être vendus, les associés en feront de la liqueur à partir de leur zeste. Les feuilles, quant à elles, pourraient être destinées à faire un vinaigre. « Il y a aussi des chocolatiers qui commencent à nous contacter, et Aptunion qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

attend nos fruits avec impatience pour faire du yuzu confit, ajoute Marie-Claire. Et on étudie aussi avec Mane, qui fait des essences pour les parfums notamment, la possibilité de faire une essence de yuzu. »

> « On a déjà les espaces, qui sont pour l'instant vides, qui pourront accueillir les yuzus pour les nettoyer, les préparer, les stocker, etc. »
>
> *Marie-Claire Mermoud*

Les yuzus présentent aussi une certaine praticité en termes de période de récolte puisque cette dernière se fait juste après les raisins et les olives. « Ça nous permet de prendre du personnel sur une durée relativement longue avec trois récoltes qui s'enchaînent », explique l'associée du domaine. Ainsi, depuis son rachat en 2020, le Domaine Perréal mêle tradition et modernité à travers ses différentes cultures qui permettent l'épanouissement de la biodiversité. Un projet dont les propriétaires ne sont pas peu fiers.



©Domaine Perréal

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

‘L’amour est dans le pré’ : M6 à la recherche d’agriculteurs vauclusiens



Vous êtes agricultrice ou agriculteur à la recherche de l’amour ? Alors que la 19e saison de l’émission ‘L’Amour est dans le pré’ a débuté depuis quelques semaines, M6 est à la recherche de nouveaux candidats en Vaucluse et dans l’ensemble de la Région Sud pour la prochaine saison 2025.

« Si vous souhaitez rencontrer quelqu’un qui partage vos valeurs et votre passion pour la vie à la campagne, cette aventure est faite pour vous, explique l’équipe de TV conseil en charge du casting de l’émission présentée par Karine Le Marchand. Vous avez envie de trouver votre moitié et de vivre une belle histoire d’amour ? N’attendez plus, inscrivez-vous et tentez l’aventure ! »

Pour participer : envoyez votre candidature à lamourestdanslepre@m6.fr ou 01.46.62.38.08

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



L.G.

Le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Ce vendredi 16 août 2024, le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly qui se trouve dans la commune vauclusienne d'Entraigues-sur-la-Sorgue. L'occasion pour les visiteurs de découvrir cette ferme en agriculture biologique dans laquelle on fabrique de la bière artisanale avec le houblon cultivé sur place. Tous les secrets et étapes de fabrications seront exposés et explicités et une dégustation est prévue pour clore cette journée de découverte.

À propos de la micro-brasserie de la ferme Mas Ribelly

Située au sein du Mas de la Ribelly dans laquelle on peut trouver plusieurs élevages de poules qui produisent des œufs de qualité bio, la micro-brasserie est tenue par Ghislain un des fondateurs de ce lieu unique. Dans cette zone, on fabrique des bières blondes, blanches, ambrées ou bien à base de gingembre, à partir d'une recette spéciale toujours autour du houblon pur produits depuis la ferme elle-même. En 2019, le Mas Ribelly s'est porté volontaire pour intégrer un projet européen d'implantation de houblon en Provence. Une culture de houblon bio d'une centaine de pieds a alors été plantée. Des chercheurs suivent leurs développements et leurs adaptations au climat et au sol du Vaucluse.

Infos pratiques : Visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly. Vendredi 16 août 2024, de 10h à 12h. Le Mas Ribelly, 91 allée de la Ribelly, 84320 Entraigues-sur-la-Sorgue.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Visite gratuite, possibilité d'achat de bières sur place.

Med'Agri 2024, le salon pro de l'agriculture méditerranéenne en mode solutions et innovations à Avignon



Toutes les filières : maraîchage, arboriculture, élevage, oléiculture, apiculture, plantes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

aromatiques et à parfums, trufficulture et viticulture seront représentées au Parc des Expositions d'Avignon entre le 15 et le 17 octobre.

« L'un des objectifs de ce 4e salon est d'apporter aux paysans des solutions innovantes et durables face au changement climatique, à la raréfaction de la ressource eau, aux attentes des consommateurs, à l'augmentation du prix de l'énergie, à la souveraineté alimentaire », explique André Bernard, le Président de la Chambre Régionale d'Agriculture.

Au carrefour des régions Sud, Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie, Med'Agri 2024 une vision à 360° de l'agriculture de demain avec 14 000 m² de superficie et 380 exposants (semences, plants, serres, tunnels, matériel viticole, fertilisation, calibrage, emballage, traçabilité, pilotage à distance). C'est aussi un rendez-vous pour partager les toutes dernières connaissances scientifiques, avec une quarantaine de conférences, rencontres, débats et ateliers Tech&Bio : biodynamie, agroforesterie, couverts végétaux, énergies renouvelables, irrigation, sècheresse, résilience des grandes cultures, agropastoralisme, recyclage des déchets. En partenariat avec Vaucluse Provence Attractivité, les visiteurs sauront comment tirer parti des co-produits en cosmétique ou en nutraceutique.

La Région Sud et l'agriculture

En alternance une année sur deux avec le SITEVI de Montpellier, Med'Agri Avignon met l'accent sur la viticulture, de la vigne à la cuve, avec le Syndicat Général des Vignerons, Inter-Rhône, l'Université du Vin et l'IGP Sud-Est. Un tiers des 85 661 hectares de vignes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur est d'ailleurs cultivé en agriculture biologique.

La Région Sud qui est leader en France pour la production de laitue, chicorée, blette, huile d'olive, courgette, aubergine, poire, potiron, riz, figue, raisin de table, amande, lavande et vin AOP rosé. Sur la 2e marche du podium en tomate, cerise, pêche, nectarine, melon, fraise, pomme, truffe, vin IGP blanc et rouge. Et dans le Top 3 en ail, poivron, concombre, abricot, pois chiche, artichaut. Sans oublier l'agroalimentaire, ses 1 629 établissements de transformation de fruits et légumes, aromates, condiments. Une filière entièrement tournée vers la naturalité.

Parmi les labels de qualité figurent le Muscat et la Cerise du Ventoux, les Côtes-du-Rhône de Châteauneuf-du-Pape, les crus de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras, le Muscat de Rasteau, le foin de Montfavet et le petit-épeautre.

L'avenir de l'agriculture

Comme l'avenir des filières agricoles, ce sont les jeunes, 700 collégiens et lycéens seront invités dans le Hall F (comme formation, enseignement, métiers) pour découvrir la richesse de cette filière. « On a absolument besoin de renouveler les générations puisque la moitié des paysans partiront à la retraite d'ici 10 ans, rappelle André Bernard. Avec les technologies nouvelles, les normes et règlementations en ligne, les tracteurs high-tech, les drones et l'intelligence artificielle, ce sont surtout des cerveaux que nous recherchons, pas seulement des bras. L'agriculture se modernise, elle est à la pointe du progrès avec nombre de sites expérimentaux, elle creuse son sillon en évoluant comme l'ensemble de la société.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Nous ne sommes pas des ploucs. »

À 4 mois de Med'Agri, 90% des stands sont déjà complets. Les organisateurs espèrent, en octobre prochain, franchir le cap de 15 000 visiteurs pour ce salon réservé aux professionnels.

Blauvac : une stèle pour la cerise des Coteaux du Ventoux



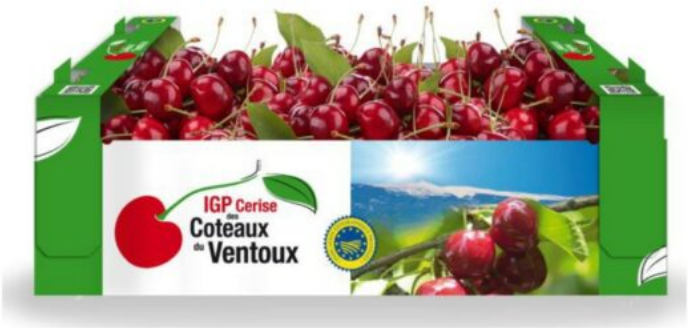
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

L'Organisme de gestion (ODG) fruitventoux a inauguré à Blauvac une stèle en hommage la cerise des Coteaux du Ventoux IGP. L'occasion de rappeler que le Vaucluse est le premier producteur français de cerises avec plus de 4000 hectares de cerisiers et une récolte d'environ 20 000 tonnes par an.

La stèle trône au cœur de l'aire géographique s'étendant sur les contreforts du Mont Ventoux depuis la plaine du Comtat Venaissin à l'ouest et le massif du Luberon au sud. Elle est aux côtés de celle de l'AOP Muscat du Ventoux, sur le belvédère offrant une vue sur le Mont Ventoux.
La stèle en forme de cerise, a été façonnée à partir d'un bloc de 1 500 kg de pierre de Crillon provenant de la carrière PESCE, a été sculptée par l'artiste Vincent Pastourel, basé à Sarrians. Elle incarne la pérennité de cette marque officielle de qualité à travers le temps.

Infos techniques et historiques
La cerise des coteaux du Ventoux IGP a obtenu la reconnaissance de l'Indication géographique protégée (IGP) par la Commission européenne en juillet 2021, devenant ainsi la première à obtenir cette distinction. Elle bénéficie d'un savoir-faire centenaire, transmis de génération en génération, la marque existant depuis 1985 et il s'agit de l'unique en France reconnue IGP. Les premières traces écrites concernant l'existence de cette cerise sur l'aire géographique remontent au XVII^{e} siècle.





Quelques chiffres
La cerise des Coteaux du Ventoux IGP se décline en 13 variétés, réparties entre les précoces, les pleines saisons et les tardives, sélectionnées selon des critères stricts de qualité et de conservation. La production s'étend sur une aire géographique de 86 communes, couvrant plus de 300 hectares, et implique environ une cinquantaine de producteurs et une dizaine de stations de commercialisation. Le potentiel de production total dépasse les 3 000 tonnes.

Le cahier des charges
Les producteurs des cerises des coteaux du Ventoux IGP, situés dans l'Aire Géographique désignée, doivent respecter un cahier des charges rigoureux permettant de garantir la qualité de leurs produits. Il couvre divers aspects, notamment les conditions de production telles que la taille des arbres, le broyage

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

des bois, ainsi que des critères de qualité détaillés. Les cerises sont récoltées à maturité optimale, assurant leur douceur caractéristique et leur couleur vive. Des normes strictes régissent également leur calibre, avec un minimum de 24mm. En ce qui concerne la commercialisation, les producteurs et les stations utilisent des emballages spécifiques, tels que des colis de 5 kg ou des barquettes, pour identifier clairement les produits certifiés IGP.

Sarah Ripert & L.G.

Malemort-du-Comtat : la cerise des coteaux du Ventoux à la fête du terroir
Le dimanche 30 juin 2024, aura lieu l'inauguration de la fête du terroir et de la cerise des coteaux du Ventoux IGP. Elle aura lieu à Malemort-du-Comtat et proposera différentes activités et exposants sur place.
La journée débutera avec l'ouverture des stands à 9 heures. L'inauguration officielle aura lieu à 11 heures en présence de la peña « Li Parpagnas Lilen » de l'Isle-sur-la-Sorgue. Un verre de l'amitié est proposé sur le temps de midi sur la place des Écoles. De 13 heures à 15 heures se déroulera un concours de cracher de noyau de cerises ouvert à tous.
Tout au long de la journée, diverses animations sont prévues, telles que les méga-rires de Morières et « ses 30 vélos de l'impossible ! », ainsi que les 12 Balanz-bikes, des kartings à pédales pour enfants avec animateurs. Les visiteurs auront également l'occasion de découvrir de nombreux exposants proposant des artisanats, des métiers d'art, un vide-grenier, ainsi que des stands de restauration et de vente de cerises fraîches.

Auchan met le monde agricole en lumière avec la 4e édition de 'Tous aux champs, le tour'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Après le succès des premières éditions de 'Tous aux champs, le tour', Auchan organise un nouveau tour de France. L'objectif est de mettre le monde agricole en lumière en emmenant ses collaborateurs, clients et partenaires à la découverte des producteurs, agriculteurs et éleveurs qui produisent les meilleurs produits du terroir qui sont ensuite vendus dans les magasins Auchan.

La tournée fera étape au magasin du Pontet ce jeudi 30 mai pour découvrir les vins Pierre Chanau en Côtes du Rhône avec la Cave Villedieu, et à celui d'Avignon ce vendredi 31 mai pour mettre en avant le miel des Compagnons du miel à Bollène avec Naturalim.

A travers cette opération et ses plus de 4 000 partenariats locaux, Auchan veut mettre en lumière le fait d'acheter des produits français à des prix qui permette une juste rémunérations des agriculteurs, pêcheurs, producteurs, etc, afin de maintenir la souveraineté alimentaire française et de garantir à tous l'accès à des produits bons, sains, locaux, de saison. Auchan base sa philosophie sur quatre piliers : le goût et le plaisir, la proximité avec les agriculteurs, le respect de l'environnement, et la garantie de l'origine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition



Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par le Grand Avignon, en collaboration avec plusieurs partenaires comme la CCI de Vaucluse ou Interhone, proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant Le Prieuré, 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, Joel Guin, a choisi d'annoncer le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuris dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

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 7 novembre 2026



On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année Christian Etienne et Patrice Leroy de l'école hôtelière d'Avignon, Grégory Dandel du restaurant Acte 2, Christophe Chiavola du restaurant Le Prieuré, Mathieu Desmarest du restaurant Pollen, d'Aurélie Colmant du restaurant Première édition, de Marie Petit-Doux du Béou Bistrot et enfin de Pascal Auger de La Vieille Fontaine « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué Carole Amy, responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de l'Opéra du Grand Avignon « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait fait ses preuves l'an dernier. Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à la Ferme Semailles, lieu maraichère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries, moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à l'Autre Scène, dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique Périco Légasse, il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec le CROUS, partenaire de l'événement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

Avignon : l'agriculture urbaine mise à l'honneur pendant 48h

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Le Tipi et l'association Les Jeunes Pousses organisent la 6e édition des 48h de l'agriculture urbaine ces samedi 25 et dimanche 26 mai. De nombreuses animations sont prévues dans divers lieux de la cité des papes et plus loin.

Suite au succès remporté par les cinq premières éditions avignonnaises, les 48h de l'agriculture urbaine font leur grand retour ce week-end à Avignon et ses alentours. Au programme : vente de plants, végétalisations, ateliers jardinage, conférences et visites de fermes et jardins.

Le programme

Samedi 25 mai :
• **De 9h à 11h :** Semailles propose un atelier pour apprendre le nom des fleurs comestibles, les goûter, les reconnaitre et comprendre leurs bienfaits pour le corps et la biodiversité (inscription obligatoire / 2370 Avenue de la Croix Rouge, Avignon).
• **De 9h à 12h :** Les Jeunes Pousses organisent une vente de plants locaux (Place St Didier, Avignon)
• **De 9h30 à 10h30, de 10h30 à 11h30, de 11h30 à 12h30 :** visites de la champignonnière dans les caves de la Mirande (inscription obligatoire / 4 Place de l'Amirande).
• **De 9h à 17h :** découverte des journées à la ferme au Tipi (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
• **9h à 16h :** visite guidée des bassins de production de spiruline, observation au microscope de la spiruline, visites des tables de production de plants potagers, visites des jardins potagers de la ferme des Parpaiouns (985 Rte de Terrefort, Barbentane).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

• **De 10h à 18h :** découverte de la Ferme à Foison (1806 Chemin des Falaises, Pujaut).
• **De 10h à 12h30 :** Volubilis propose une balade urbaine au 'fil de l'ombre', à la découverte d'espaces secrets historiques ou contemporains où la nature est omniprésente (11B Avenue du Blanchissage, Avignon).
•**De 11h à 12h :** Semailles vous fait découvrir le concept d'un jardin de Cocagne, dédié au maraichage bio, l'insertion par l'activité économique et l'éducation à l'environnement et à la nature (2370 Avenue de la Croix Rouge, Avignon).
• **De 14h à 19h :** 4e édition de la Fête de la Durette avec des visites de la ferme agroforestière, des ateliers autour de l'agriculture bio et la biodiversité, un marché paysan et des stands d'associations avignonnaises (556 Chemin des Semailles, Avignon).
• De 17h à 18h : visite guidée dans les vignes de la Cave des Vignerons d'Estézargues (478 Route des Grès, Estézargues).

Dimanche 26 mai :
• **De 9h à 17h :** vente de plants locaux au Tipi (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
• **10h30 :** projection du film *La Ferme des Bertrand* au cinéma Utopia (4 Rue des Esc. Sainte-Anne, Avignon).
• **De 10h à 11h15 :** séance de yoga tous niveaux (inscription obligatoire / 57 Avenue Eisenhower, Avignon).
• **De 11h15 à 15h :** brunch avec des produits frais, locaux et de saison (15€, inscription obligatoire / 57 Avenue Eisenhower, Avignon).
• **De 14h à 16h :** conférence 'L'Agriculture Urbaine : un outil pour repenser nos systèmes agricoles ?' (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
• **De 16h à 19h :** apéro pétanque (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
• **De 18h à 00h :** repas préparé par La cantine du Fenouil à Vapeur, le resto Nawak et des amis paysans (6€, inscription obligatoire / 145 Rue Carreterie, Avignon).

Cavaillon : l'exploitation Saint Félix est une 'Étoile de l'Europe' grâce à son projet de filets anti-insectes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La seconde édition du concours 'Les Étoiles de l'Europe en Région Sud' a récompensé neuf projets représentant la diversité du territoire régional et qui œuvrent pour un futur plus vert et plus durable. Parmi les lauréats, l'exploitation cavaillonnaise Saint Félix s'est démarquée dans la catégorie 'Biodiversité' et a reçu le Prix spécial du jury pour son projet de filets anti-insectes pour ses pommiers.

Le concours 'Les Étoiles de l'Europe en Région Sud' a pour objectif de soutenir et valoriser les acteurs du territoire qui s'engagent dans l'adaptation au changement climatique et la protection de l'environnement. Pour bénéficier de financements européens, les projets candidats doivent s'inscrire dans un ou plusieurs des quatre axes thématiques :

- La recherche et l'innovation face aux défis climatiques et environnementaux
- L'adaptation au changement climatique, la prévention des risques naturels et la résilience
- La transition vers une économie circulaire et économe en ressources
- La protection et la conservation de la biodiversité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Les lauréats. ©Pierre-Emmanuel Trigo

Parmi les lauréats cette année, on compte notamment l'exploitation Saint Félix, basée à Cavaillon, qui est arrivée en haut du classement pour la catégorie 'Biodiversité'. Son projet, qui a aussi reçu le Prix spécial du jury, se base sur l'acquisition et l'installation de filets mono-rangs anti-insectes sur ses pommiers, afin de protéger les cultures sans avoir recours aux pesticides, tout en préservant la biodiversité. Le projet présente d'autres avantages tels que la réduction des traitements, de la consommation d'eau, des passages de tracteurs et donc leurs émissions de gaz à effet de serre.

Le coût total de ce projet s'est élevé à 51 125€, pour lequel l'Europe a contribué à hauteur 10 600€ et le reste a été autofinancé par l'entreprise.

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 !