Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Cavaillon : marché festif pour la semaine de l'agriculture



Dans le cadre de la semaine de l'agriculture du 13 au 24 mai 2021, la ville de Cavaillon, la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la Ferme proposent un marché des producteurs festif et animé, jeudi 20 mai de 17h à 19h sur la place du Clos.

Agriculture et gastronomie se retrouvent pour présenter des produits locaux avec vente directe aux consommateurs. Au programme : échanges autour des métiers et des modes de production, mais surtout régal des papilles grâce aux produits issus de l'agriculture biologique : fruits, légumes, fromages et autres produits laitiers, œufs et volailles mais aussi miel et safran.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Les producteurs habituels

Une floppée de producteurs locaux accueilleront les plus gourmands : Etienne (légumes), la Chèvrerie Provençale, Michel fruits, les Grandes Terres (fruits et légumes), la Fougasse, (asperges, essence lavande et lavandin), Athenosys (fruits et essence lavandin et lavande), les Poulettes de Bazaine, Christèle Bourne (asperges, jus de fruits et huile d'olive), les Puits neufs (fruits et légumes), les Gourmets z'ailés (miel), Pascal Allègre, et les invités par la commune dont les Bières du Lub, Karine Lallemand (légumes), Yves Bosc (fuits et légumes), Lemaire/Leboucher (fruits et légumes).

Les nouveaux venus

Trois nouveaux producteurs se joindront à l'événement : L'âme des Champs (safran et plantes aromatiques), les douceurs du Comtat (farine, semi-complète de blé, petit-épeautre, de pois chiche, de lentille) ainsi que la charcuterie l'Étable Montilienne.

Démonstrations culinaires et animations

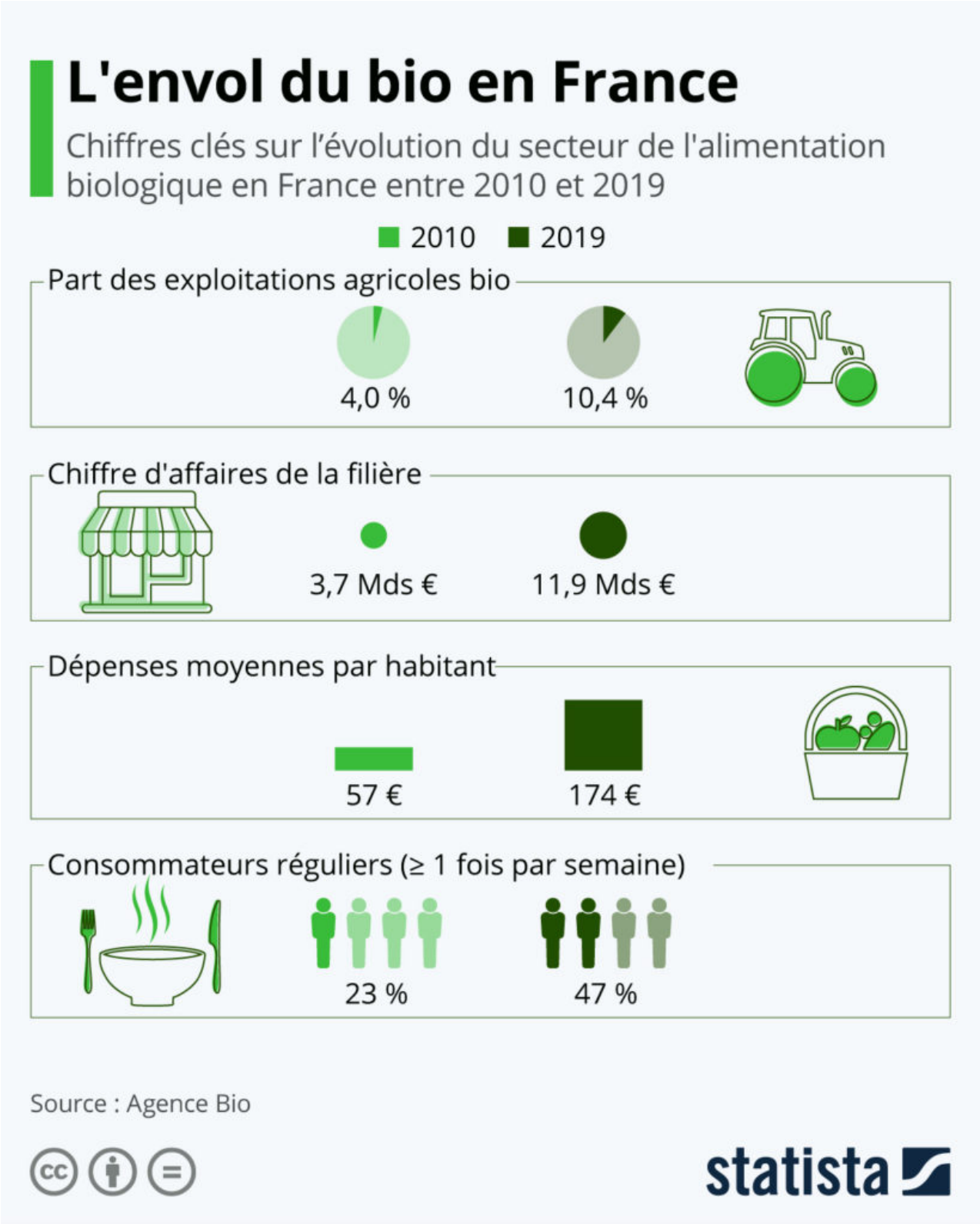
Des démonstrations seront proposées par de grands chefs de Cavaillon: la maison Prévost, L'instant gourmand, la Cuisine du marché, ainsi que la vente à emporter des plats cuisinés sous les yeux du public. Les recettes seront partagées par les grands chefs de restaurants de Cavaillon, sans oublier le caviste de Cavaillon Triptyque et la Bière du Lub. Des animations autour des produits emblématiques du territoire avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme, une tombola, une roue de la fortune, des jeux pour enfants seront organisés pour gagner des produits locaux et autres cadeaux.

L.M

L'envol du bio en France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

Encore considéré comme une niche il y a une dizaine d'années, le secteur de l'alimentation biologique a véritablement pris son envol en France au cours de la dernière décennie, comme le mettent en évidence les chiffres de l'Agence Bio. En 2010, 4 % des exploitations agricoles et environ 3 % des terres cultivées étaient engagées dans une production biologique, alors que le chiffre d'affaires national de la filière s'élevait à 3,7 milliards d'euros. Aujourd'hui, l'agriculture biologique concerne plus d'une exploitation agricole sur dix et plus de 8 % de la surface agricole utile, tandis que le chiffre d'affaires du secteur a été multiplié par trois pour atteindre près de 12 milliards d'euros en 2019.

En parallèle, la consommation de produits biologiques s'est largement démocratisée au sein de la population française. Il y a dix ans, environ le quart des Français consommaient des produits biologiques au moins une fois par semaine, pour une dépense annuelle moyenne de 57 € par habitant. De nos jours, la proportion de consommateurs hebdomadaires s'élève à environ la moitié de la population et les Français consacrent en moyenne trois fois plus d'argent à l'alimentation bio.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Le sénateur vauclusien Lucien Stanzione rejoint 300 élus pour une tribune en faveur du bio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026





A l'initiative de la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), des élus de tous bords appellent à soutenir la transition vers une agriculture plus écologique. Lucien Stanzione, sénateur socialiste du Vaucluse, est le seul du département à figurer parmi les 17 signataires de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Alors que les négociations autour de la prochaine Politique Agricole Commune (PAC) sont en cours, plusieurs médias de la presse quotidienne publient une tribune signée de plus de 300 élu(e)s pour demander à l'Etat de prendre sa part dans les efforts de transition alimentaire et agricole.

1 milliard d'euros pour la bio

La PAC consacre « seulement 2% de son budget au soutien à l'agriculture biologique ». Pour atteindre l'objectif européen de 25% de surface agricole utile en bio en 2030, c'est un budget multiplié par 5 que la PAC devrait consacrer, soit 1 milliard d'euros par an, de 2023 à 2027. Parmi les signataires de cette tribune relayée par 'Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur' : des élus de grandes villes de France (Bordeaux, Lyon, Strasbourg, Grenoble), de nombreux présidents de communautés d'agglomérations (Dunkerque, Strasbourg, Mulhouse), la présidente de la région Bourgogne-Franche-Comté et le président de la région Nouvelle Aquitaine ainsi qu'une soixantaine de parlementaires du Sénat et de l'Assemblée Nationale.

Cantine et loi 'Egalim'

« Les institutions doivent prendre leur part dans l'effort de transition agricole et alimentaire. C'était l'un des objectifs de la loi Egalim (ndlr : loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) qui portait l'ambition de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

15% de surfaces agricoles biologiques en 2022 et 50% de produits durables en restauration scolaire, dont 20% de bio. Pourtant le compte n'y est pas […] Comment pouvons-nous introduire des produits biologiques dans les cantines sans conversion des surfaces agricoles ? Nous voulons une production française de qualité, gage de la souveraineté alimentaire du pays et nous voulons démocratiser les produits bio et français en restauration collective. […] En tant que collectivités nous disposons de nombreux outils pour avancer vers la transition écologique mais nous avons besoin que l'Etat prenne sa place. L'urgence sociale, l'urgence climatique, la dégradation rapide des écosystèmes nous dit d'aller plus vite plus loin. L'Europe promet déjà 25% de surfaces agricoles bio en Europe en 2030, pourquoi pas nous ? Pourquoi ne visons-nous pas une cantine bio pour tous ? Avec au moins 50% de produits bio en restauration scolaire et une généralisation de la tarification sociale ? Certains d'entre nous y sont déjà, d'autres auront besoin du soutien de l'Etat pour y parvenir. […] »

L.M.

Carpentras : le marché des producteurs maintenu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026



Afin de favoriser le développement économique local, la Ville de Carpentras a créé en 2008 un marché des producteurs. Ce dernier est maintenu cette année, dans le respect des règles sanitaires. Le marché se déroulera tous les mardis, à partir de 16h et jusqu'à 17h30 (horaires sous réserve de modifications en fonction des mesures gouvernementales) sur le square Champeville, du 6 avril au 5 octobre.

Lors de ce rendez-vous hebdomadaire, les visiteurs en quête d'authenticité pourront venir découvrir et déguster des produits du terroir directement proposés par des producteurs : fruits et légumes (traditionnels, anciens ou bio), fromages, miel, vin, œufs frais, huile d'olive, confitures, pâtes de fruits, jus de fruits. Tous les producteurs présents sur le marché se sont engagés à vendre uniquement des produits issus de leur récolte ou de leur production : c'est la garantie pour les consommateurs de trouver des denrées de saison de première fraîcheur avec le meilleur rapport qualité/prix tout en partageant le savoir-faire de véritables professionnels de la filière agricole.