

Ecrit par le 28 avril 2026

Programme RES-MAB : les agriculteurs du Ventoux explorent les défis climatiques



Le [Parc naturel régional \(PNR\) du Mont-Ventoux](#), l'[AOC Ventoux](#) et le [Campus Provence-Ventoux](#) (CFPPA) s'associent et proposent deux parcours de formation autour des défis climatiques à destination des agriculteurs du territoire, avec des ateliers et visites jusqu'au printemps 2027.

Dans le cadre du programme [RES-MAB](#), qui réunit sept Réserves de Biosphère méditerranéennes sur les questions de la résilience des territoires face au changement climatique, le PNR du Mont-Ventoux, l'AOC Ventoux et le CFPPA organisent des ateliers participatifs et des visites pour les agriculteurs de la Réserve

Ecrit par le 28 avril 2026

de Biosphère du Mont-Ventoux.

Deux parcours de formation sont proposés : 'Sols résilients', qui a débuté au cours de ce mois de novembre, et 'Biodiversité fonctionnelle', qui commencera en mars prochain. Il est encore possible de [s'inscrire via le formulaire en ligne](#).



Le parcours 'Sols résilients'

Le parcours de formation 'Sols résilients' inclut des analyses de sols financées par le projet RES-MAB, tout comme le suivi individuel des parcelles par des experts et des investissements agroécologiques pour mettre en œuvre des changements.

Le parcours a commencé le 13 novembre dernier avec un atelier pour comprendre les mécanismes de la vie et de la fertilité des sols. Plusieurs ateliers se succéderont jusqu'en mars 2027 pour comprendre et interpréter une analyse de sol, ou encore déterminer une stratégie de préservation / amélioration en tenant compte des freins et leviers possibles. [Karim Riman](#), agro-écologue et [Caroline Sage](#), formatrice au CFPPA, interviendront au cours de ce parcours.

Trois visites seront organisées au cours du mois de janvier 2026 autour de différentes pratiques durables : agroforesterie, agropastoralisme, couverts, travail du sol, aménagements hydrologiques, etc.

Ecrit par le 28 avril 2026

Le parcours 'Biodiversité fonctionnelle'

En ce qui concerne le parcours 'Biodiversité fonctionnelle', qui débutera en mars 2026, le projet RES-MAB financera des investissements agroécologiques (nichoirs, pierriers, haies, mares...), ainsi qu'un suivi individuel sur les parcelles par des experts.

Plusieurs ateliers et visites auront lieu jusqu'en avril 2027 pour en apprendre davantage sur les pratiques agricoles favorables à la biodiversité, sur l'identification des aménagements et des espèces présentes sur les parcelles, mais aussi sur comment élaborer un plan d'action.

[Cécile Verrielle](#), formatrice au CFPPA, [Maxime Jacquot](#) et [Jérôme Lambion](#), chercheurs au [Grab](#) (Groupe de Recherche en Agriculture Biologique), et [Thierry Leroy](#), entomologiste au [Naturopère](#) de Sérignan-du-Comtat, interviendront au cours de ce parcours de formation.

Sept nouveaux bénéficiaires de la marque 'Valeurs Parc naturel régional - Mont-Ventoux'

Le PNR du Mont-Ventoux poursuit son engagement en faveur d'un tourisme et d'une agriculture durables avec l'entrée de quatre producteurs et trois professionnels du tourisme au sein de sa marque 'Valeurs Parc naturel régional - Mont-Ventoux' qui compte désormais 27 bénéficiaires.

Les sept nouveaux :

Le Moulin à huile du Comtat (Caromb), le Château La Croix des Pins (Mazan), le Domaine de Fondrèche (Mazan), le Rucher Apaïa (Mazan), les Gîtes de Baye (Vaison-la-Romaine), le camping Les Verguettes (Villes-sur-Auzon), et le Domaine du Val de Sault (Sault).

(Vidéo) Carpentras, le Campus Provence Ventoux organise ses portes ouvertes et son Salon des vins et des saveurs ce samedi 8 mars

Ecrit par le 28 avril 2026



Le Campus Provence Ventoux à Carpentras organise, à l'occasion de ses portes ouvertes ce samedi 8 mars, la 10^e édition du Salon des Vins et des Saveurs. Voilà une belle journée ensoleillée pour joindre l'utile à l'agréable en explorant le campus, pour y découvrir les formations, et les projets passionnants des apprenants. Il sera possible de déjeuner sur place, pour ensuite, entre une belle assiette un bon verre de vin.

Ces [portes ouvertes](#), destinées aux demandeurs d'emploi, aux salariés et aux chefs d'entreprise, permettront de découvrir le centre de formation professionnelle pour adultes, notamment en rencontrant les formateurs en agriculture, horticulture, dans le paysage ou tout autre domaine comme le numérique et la sécurité. Différentes animations seront proposées telles que le simulateur de conduite d'engins, de drones et la vente de fleurs coupées. La boutique de producteurs sera d'ailleurs ouverte.

Ecrit par le 28 avril 2026



Copyright Campus Provence Ventoux

Le campus

[Le campus](#) accueille le lycée Louis Giraud ; l'exploitation, l'UFA (Unité de formation des apprentis) et le CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles). C'est un établissement public sans dérogation. On s'y forme en paysage, équitation, environnement, service aux personnes, animation, projet, commerces, économie, entreprise, gestion et bio agriculture. Six projets d'apprenants seront exposés sur l'environnement et le paysage.

Apprentissage, du CAP à la licence pro, VAE, formation professionnelle courte ou longue

Il y est également proposé l'enseignement général et technologique de la seconde au baccalauréat. L'enseignement professionnel du CAP à la Licence pro, en passant par le bac pro et le BP et le BTS, sans oublier la VAE (Validation des acquis de l'expérience). Des voyages éducatifs et des actions communautaires sont organisés dans le cadre de l'approche pédagogique. L'établissement jouit d'une belle réputation avec 100% de réussite dans de nombreuses filières. La structure collabore avec l'Onisep

Ecrit par le 28 avril 2026

-Office national d'information sur les enseignements et les professions- Aix-Marseille et participe à l'aventure du vivant.

Ecrit par le 28 avril 2026

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
RÉVÈLE TON TALENT



CAMPUS
PROVENCE-VENTOUX
CARPENTRAS

PAYSAGE - EQUITATION
ENVIRONNEMENT
SERVICES AUX PERSONNES
ANIMATION - PROJET
COMMERCES - ECONOMIE
ENTREPRISE - GESTION
BIO - AGRICULTURE

PORTES OUVERTES
SAMEDI 8 MARS 2025
9H-13H
ENSEIGNEMENT PUBLIC



Enseignement général et technologique de la Seconde au baccalauréat
Enseignement Professionnel CAP, Bac Pro, BP, BTS, Licence Pro
Enseignement supérieur du BTS à la licence professionnelle

Viens découvrir toutes nos formations !
VOIE SCOLAIRE - APPRENTISSAGE
FORMATION ADULTE

Lycée Louis Giraud
CFPPA-UFA Provence Ventoux
04 90 60 80 80
310 chemin de l'Hermitage
Hameau de Serres
84200 CARPENTRAS
epl.carpentras.educagri.fr



Ecrit par le 28 avril 2026

Un forum au parc du campus

Un forum organisé par les BTSAP2 -Aménagement paysager- évoquera ces cinq thèmes : les innovations et technologies, La lutte contre les nuisibles, La prévention incendie, Le réchauffement climatique et les anciennes pratiques. La remise des prix pour les participants aux Olympiades des métiers aura lieu à 11h, ce même jour, à la Halle TP.

Les infos pratiques

Portes ouvertes. Samedi 8 mars. De 9h à 13h. Campus Provence Ventoux, EPLEFPA-Carpentras. Enseignement public. 310, Chemin de l'Hermitage. Hameau de Serres à Carpentras. 04 90 60 80 80. www.agriculture.gouv.fr Tout le programme [ici](#).

Campus Provence Ventoux : journée portes ouvertes ce samedi



Ce samedi 18 mars, le campus Provence Ventoux organise une journée portes ouvertes de 9h à 16h. l'établissement (lycée et CFPPA) présentera ses formations en enseignement général et technologique (de la seconde au baccalauréat), en enseignement professionnel (CAP, Bac Pro, Licence Pro) et en enseignement supérieur (du BTS à la licence professionnelle).

Samedi 18 mars de 9h à 16h, Lycée Louis Giraud, Carpentras-Serres.

Ventoux Futur : le forum de la biodiversité, de l'innovation et des métiers agricoles de demain



Le [Campus Provence Ventoux](#) organise, avec la participation de [French Tech Grande Provence](#) et le [Parc Naturel Régional du Ventoux](#) et le soutien du Crédit Agricole, le Ventoux Futur, ce vendredi 17 mars à Carpentras Serres. Ce forum mettra à l'honneur la biodiversité, l'innovation et les métiers agricoles de demain.

Le premier objectif est de présenter les innovations et savoir-faire du monde agricole qui permettent de

Écrit par le 28 avril 2026

faire face aux défis du changement climatique, de la transition écologique et de l'amélioration de la qualité des productions. Le second est de présenter les opportunités de métiers du monde agricole de demain. Production, transformation, conseil, vente, accueil... Les besoins en main-d'œuvre qualifiée et en installation sont exponentiels. Grand public, agriculteurs, professionnels et élèves, pourront participer à plusieurs rencontres et plus d'une vingtaine d'ateliers, certains coanimés par les étudiants de BTS et les élèves du Campus.

Trois espaces thématiques sont proposés :

Le village connecté

Des startups et entreprises présentent leurs innovations pour favoriser les productions agricoles et la protection de l'environnement avec utilisation des nouvelles technologies dans de nombreux domaines : drones de cartographie et de traitement, robot de culture, sondes connectées, système de traitement naturel des effluents, éclairage LED, auxiliaires naturels, modélisation 3D...

Le champ des savoir-faire

Des intervenants et formateurs proposent de découvrir l'évolution des pratiques agricoles traditionnelles et innovantes qui s'associent pour préserver la biodiversité : démonstrations de traction animale, de machinisme agricole autopiloté, de production en serre bioclimatique, de reproduction de végétaux, de pollinisation, d'entretien des espaces productifs...

Le sentier de la ferme inspirante

Un parcours dans l'exploitation du Campus avec la présentation des expérimentations qui sont en place : irrigation par sondes capacitatives connectées, couvert photovoltaïque mobile, plantes messicoles, vitiforesterie, couverture végétale par légumineuse, boutique de producteurs locaux...

Renforcer les partenariats entre réseau bio et établissements d'enseignement agricole

A l'occasion de ce forum, une convention cadre de partenariat sera signée par [Stéphanie Flauto](#), directrice régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF), pour ce qui concerne l'enseignement agricole et Pierre-Koffi Alanda, président de Bio de Provence Alpes Côte d'Azur.

Cette convention, conclue pour une durée de quatre ans, décline à l'échelle régionale la convention nationale, renouvelée en juin 2021, entre la direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) et la fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), afin de renforcer les partenariats entre le réseau bio et les établissements d'enseignement agricole.

Une fois signée, la convention sera mise en œuvre opérationnellement sur l'ensemble du territoire à travers des plans d'actions coconstruits annuellement entre les établissements, le service régional de la formation et du développement de la DRAAF et les groupements de producteur.rice.s biologiques.

Vendredi 17 mars de 10h à 17h, Carpentras.

Ecrit par le 28 avril 2026

La Cove a vendangé sa vigne intercommunale



Comme chaque année vers la fin de l'été, la communauté d'agglomération Ventoux-Comtat-Venaissin (Cove) procède aux vendanges de sa vigne intercommunale. En Vaucluse, une exploitation sur deux est viticole. La vigne occupe près de 70% des terres agricoles situées au sein du territoire de la Cove.

Avec le soutien de la Confrérie du plant de vigne de Caromb, le Campus Provence Ventoux de Carpentras-Serres et la Chambre d'agriculture de Vaucluse, la Commission 'Agriculture' de la Cove a installé une parcelle viticole dans l'enceinte de son Hôtel de Communauté. Toute l'année, cette vigne intercommunale sert d'outil pédagogique aux élèves du Campus Provence Ventoux de Carpentras-Serres. Les vendanges sont donc une étape cruciale de leur apprentissage.

Le raisin vendangé est acheminé à la cave Rhonéa à Beaumes-de-Venise et le raisin vinifié est mis en

Ecrit par le 28 avril 2026

bouteille au profit d'œuvres caritatives. Chaque année, ce sont entre 400 et 500 kg de raisin récoltés sur la vigne intercommunal, du syrah, grenache, cinsault et mourvèdre. Et ce sont entre 300 et 400 litres de vin produit.



Les élèves du Campus Provence Ventoux étaient notamment accompagnés de Jacqueline Bouyac, présidente de la Cove, et de Michel Jouve, conseiller communautaire délégué à l'agriculture et au développement rural. DR

V.A.

Les élèves du campus Provence Ventoux font

Ecrit par le 28 avril 2026

les vendanges



Mission accomplie, une belle récolte pour la vigne « pédagogique ». Les élèves du [Campus Provence Ventoux](#) (ex campus Louis Giraud de Serres) ont vendangé les 300 pieds de la vigne intercommunale de la Cove, sous l'œil averti de l'équipe enseignante.

Cet entretien régulier leur permet d'appréhender dans les meilleures conditions le cycle végétatif de la vigne et le travail à accomplir pour amener la vigne à maturité pour les vendanges. La présidente Jacqueline Bouyac et Michel Jouve, conseiller communautaire délégué à l'Agriculture et au développement rural étaient présents pour les encourager et les féliciter pour le travail effectué. Le raisin récolté sera acheminé à la cave coopérative Rhonéa où il sera vinifié et mis en bouteille au profit d'œuvres caritatives.

Lire aussi : ['Accélérateur agroalimentaire' : le préfet en visite chez Rhonéa](#)

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

Photo: COVE

Ecrit par le 28 avril 2026



Ecrit par le 28 avril 2026

Photo/ cOVE

L.M.