

Ecrit par le 9 février 2026

Enedis et la Chambre d'agriculture de Vaucluse se positionnent en faveur de la décarbonation des exploitations



Le gestionnaire du réseau de distribution d'électricité Enedis et la Chambre d'agriculture de Vaucluse viennent de renouveler leur convention de partenariat qui a pour objectif de décarboner et moderniser les exploitations agricoles.

C'est au sein de l'exploitation JPL Provence, productrice de tomates à Avignon et premier Label Rouge sur la tomate en France, que Jean-Baptiste Baldi, directeur territorial Vaucluse d'Enedis, et Sophie

Ecrit par le 9 février 2026

Vache, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, ont signé le renouvellement de leur convention de partenariat.

C'est une grosse prise de conscience en matière d'environnement qui a pris forme ces deux dernières décennies au sein du secteur agricole. De plus en plus d'exploitants tendent vers une transition écologique et énergétique. « Aujourd'hui, il faut avancer sur ces enjeux énergétiques et notamment sur le sujet de la décarbonation », explique Jean-Philippe Briand, gérant de JPL Provence.

Le Vaucluse, futur exemple de décarbonation du monde agricole ?

L'activité agricole du Vaucluse occupant la 1re place régionale, les exploitations jouent un rôle essentiel dans la transition écologique du territoire. « La Chambre déploie des outils pour déterminer la consommation des exploitations et comment la diminuer, et propose aussi un accompagnement sur l'agrivoltaïsme », rappelle Sophie Vache.

« Je souhaite que le Vaucluse soit le chef de file de la décarbonation du monde agricole en France. »

Jean-Baptiste Baldi

De son côté, Enedis dit « partager les mêmes valeurs que la Chambre : moderniser l'agriculture sans insulter l'histoire. » Ensemble, les deux signataires entendent accompagner les agriculteurs de Vaucluse dans leur transition écologique au travers de la décarbonation de leurs activités, la modernisation de leurs exploitations et les projets de raccordement, mais aussi mettre en place des solutions de raccordement en plein champ, soutenir le développement de nouveaux usages électriques agricoles, et faciliter l'intégration des énergies renouvelables dans leurs installations.

Un accompagnement concret au cœur du territoire

C'est au milieu des tomates cerises que Sophie Vache et Jean-Baptiste Baldi ont signé la convention. « Il était évident de signer la reconduction de notre partenariat ici, affirme le directeur territorial d'Enedis. Cette exploitation représente parfaitement l'accompagnement qu'Enedis veut poursuivre sur le terrain. »

JPL Provence, qui s'est lancé dans une démarche de modernisation et de décarbonation de ses installations, représente l'action d'Enedis et de la Chambre d'agriculture auprès des agriculteurs engagés dans la transition écologique.

Ecrit par le 9 février 2026



Julie Vié (qui opère au sein de l'exploitation JPL Provence), Jean-Philippe Briand (gérant de JPL Provence), Sophie Vache (présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse) et Jean-Baptiste Baldi (directeur territorial Vaucluse d'Enedis). ©Vanessa Arnal-Laugier / L'Echo du Mardi

Le raccordement en plein champ pour la modernisation des exploitations

L'objectif de cet alliance entre Enedis et la Chambre d'agriculture de Vaucluse est de remplacer le plus possible le gaz par l'électricité au sein des exploitations. « L'électricité en France est produite à 98% sans CO2 », ajoute Jean-Baptiste Baldi. Pour ce faire, Enedis souhaite développer le raccordement au réseau public de distribution d'électricité en plein champ, directement sur les parcelles agricoles. Une évolution qui entre dans le renouvellement de la convention de partenariat.

« Un raccordement en plein champ pour une électricité au plus près des terrains

Ecrit par le 9 février 2026

exploités. »

Jean-Baptiste Baldi

Ce raccordement en plein champ s'alignerait aux besoins actuels des agriculteurs qui utilisent de plus en plus d'engins agricoles électriques et d'équipements connectés, pour ne plus avoir besoin de faire des allers-retours à leur ferme pour recharger leurs équipements. Enedis a investi 40M€ en 2025 en Vaucluse pour maintenir et développer le réseau électrique qui, ainsi, devrait s'étendre davantage en 2026.

Juliet®, la pomme 100 % bio et française qui veut croquer le marché



Née en Vaucluse il y a plus de 20 ans, la variété Juliet s'impose comme la première pomme conçue, cultivée et commercialisée en France exclusivement en agriculture biologique. Développée par un collectif d'une vingtaine de producteurs en Vaucluse, Juliet ambitionne de faire valoir son caractère « pomme pas comme les autres » croquante, parfumée, écologique sur un marché de la pomme où la concurrence et les défis ne manquent pas. 22 000 tonnes de pommes Juliet ont été récoltées en 2024.

L'aventure Juliet commence en 1998, à la faveur d'une rencontre entre un pépiniériste passionné, [Benoît Escande](#), et un technicien arboriculture à la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), [Guilhem Sévérac](#).

Ecrit par le 9 février 2026

Ensemble, ils expérimentent dans le Vaucluse une variété qui se distingue par ses qualités agronomiques : fermeté, chair charnue, goût sucré, jutosité mais aussi par sa résistance naturelle aux principaux ravageurs du pommier. Ces atouts laissent entrevoir une adaptation idéale à l'agriculture biologique.

Un projet collectif

Très vite, Juliet ne reste pas un projet individuel : elle devient le moteur d'un collectif. Une association, Les Amis de Juliet, voit le jour en 2005, fédérant aujourd'hui près de 190 producteurs répartis sur environ 650 hectares de vergers en France. Leur cahier des charges exclut les herbicides et fertilisants chimiques de synthèse ainsi que les OGM (Organisme génétiquement modifié), un engagement fort, qui offre à Juliet une réelle identité.



Autour de Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, des acteurs de la production de la pomme Juliet Copyright Pomme Juliet Communication

La production dans le détail

En Provence-Alpes-Côte d'Azur, Juliet est cultivée à ce jour sur 143,9 ha : 84,75 ha par 18 producteurs

Ecrit par le 9 février 2026

dans le Vaucluse ; 28,52 ha par 10 producteurs dans les Bouches-du-Rhône ; 18,69 ha dans les Alpes-de-Haute-Provence et par 3 producteurs ; et 11,43 ha dans les Hautes-Alpes par 7 producteurs. Au départ des stations de conditionnement, les prix se situent autour de 2€ le kilo, selon calibre et conditionnement.

Un positionnement Bio et Français

Ce positionnement 'bio et français' devient l'axe central de la communication : Juliet n'est 'pas une pomme comme les autres', revendiquant une exclusivité 100% bio et exclusivement cultivée en France. Le parcours est valorisé comme symbole d'un terroir, d'un savoir-faire, d'une agriculture respectueuse de la nature. Dans l'interview qu'il a accordée, le président [Jean-Noël Carles](#) insiste sur 'le champ humain' de l'histoire, sur 'la fierté d'une pomme qui reste fidèle à ses valeurs', même face aux défis du marché.

Un marché ultra concurrentiel

Mais cette belle histoire s'inscrit dans un contexte agro-économique où la pomme fait face à une forte concurrence. En France, la consommation annuelle d'achats de pomme atteint en moyenne 17,1 kg par ménage, et le marché national est estimé autour de 800 millions d'euros. Parallèlement, la production française de pommes fraîches atteint environ 1,56 million de tonnes en 2024, soit une légère baisse de 2 % sur un an, mais une progression de 6% par rapport à la moyenne 2019-2023.

Ecrit par le 9 février 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

La France, 3e en production sur la place européenne

Le terrain est ici féroce : la France occupe la troisième place européenne en volume de production, derrière la Pologne et l'Italie. Et la concurrence ne vient pas seulement des grands voisins : les pommes polonaises, par exemple, sont accusées de 'déstabiliser' le marché français en proposant des calibres à des prix défiant ceux des exploitations françaises, au détriment des producteurs nationaux soumis à des contraintes plus strictes en termes de pesticides et normes.

De la pomme à la transformation

De plus, la part importante des fruits déclassés -souvent redirigés vers la transformation plutôt que le

Ecrit par le 9 février 2026

marché frais- montre la fragilité de la production face aux conditions météorologiques, aux coûts de production et aux logiques de distribution. Dans ce cadre, Juliet mise sur ses attributs différenciant : exclusivité bio, origine française, qualité gustative, savoir-faire collectif. La pomme Juliet se décline aussi en jus de pomme bio sans sucres ajoutés, en pétillant bio idéal pour les moments festifs, en cidre bio au goût sec et affirmé, purées -y compris en gourdes pratiques- et en vinaigre de cidre bio. Chaque produit conserve la même exigence de qualité et d'origine 100 % française. Mais le chemin reste semé d'embûches : pouvoir d'achat des ménages contraint, multiplication des variétés, pression sur les prix et enjeux de conformité environnementale pèsent sur la filière.

La promesse ? Une pomme engagée, locale, bio et surtout... délicieuse

Juliet incarne aujourd’hui une belle promesse : celle d’une pomme résolument engagée, locale, bio, conçue pour affronter un marché exigeant. Son histoire, née dans le Vaucluse, portée par des professionnels de la filière agraire convaincus, en fait un symbole d’authenticité dans un univers agricole sous tension. Mais pour que cette variété tienne sa place, il ne suffira pas de compter sur ses qualités intrinsèques : il faudra aussi que le marché la reconnaisse, que les distributeurs l’accompagnent et que les consommateurs la valorisent face à une concurrence féroce.

Ecrit par le 9 février 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

Un pari sur l'avenir

Dans un marché de la pomme aussi concurrentiel que celui de la France et de l'Europe, le pari est ambitieux, mais la pomme Juliet pourrait bien avoir toutes les cartes en main pour faire la différence. La pomme Juliet est également solidaire des hommes, ainsi 3 194 unités de produits transformés sont distribués à l'Aide alimentaire.

Sources : lapomme.org ; Made in France ; Terre-net ; La France Agricole ; Agreste...

Les infos pratiques

Association les amis de Juliet®. 594, zone Porte du Quercy 47 500 Montayral. 05 53 75 14 53
contact@pomme-juliet.bio

Mireille Hurlin

Ecrit par le 9 février 2026



Copyright Pomme Juliet Communication

Vaucluse : les marchés du soir des producteurs continuent jusqu'au mois d'octobre

Ecrit par le 9 février 2026



Les Marchés du soir des agriculteurs membres du réseau [Bienvenue à la ferme](#) et/ou installés dans les communes partenaires de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) se poursuivent aux mois de septembre et octobre.

Depuis le printemps dernier, les Vauclusiens peuvent acheter des produits locaux auprès des producteurs lors des Marchés du soir, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme. La saison 2025 de ces marchés s'achèvera en octobre.

Fruits et légumes de saison, fromages, miels, viandes, jus de fruits et autres produits locaux sont proposés chaque semaine dans différentes communes du département :

- Les lundis à Avignon 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle jusqu'au 20 octobre
- Les mardis à Châteauneuf-de-Gadagne de 17h à 18h sur le Plateau de Campbeau jusqu'au 28 octobre
- Les mercredis à Pernes-les-Fontaines sur la Place Frédéric Mistral de 18h à 20h jusqu'au 17 septembre et de 17h à 19h du 24 septembre au 29 octobre

Ecrit par le 9 février 2026

- Les mercredis à Uchaux de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet jusqu'au 22 octobre
- Les jeudis à Cavaillon de 16h à 18h30 à l'Espace du Grenouillet jusqu'au 25 septembre
- Les vendredis à Montfavet de 16h30 à 19h sur la Place de l'Eglise jusqu'au 24 octobre

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 Brémond, 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 9 février 2026

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 9 février 2026



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 9 février 2026

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 9 février 2026



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 9 février 2026



Copyright Ferme des Boudougnes



William Guiraud

La ferme des Boudougnes

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 maraîchage...

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 9 février 2026



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 Vendrancs à Bédoin. 06 99 93 56 55.

Ecrit par le 9 février 2026



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 9 février 2026



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, babyponey, marche pastorale, visite de la ferme pédagogique, formations... 06 74 66 83 45.

Camille Verdon

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 9 février 2026

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



Copyright Miaam paysan glacier

Florian Couchet

[**Miaam paysan glacier**](#)

Ecrit par le 9 février 2026

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 Adrès 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 9 février 2026



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 Bédoin, 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 Bédoin et de Pernes les fontaines le mercredi soir. 06 65 57 12 98.

Ecrit par le 9 février 2026



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 9 février 2026

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 9 février 2026



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 9 février 2026

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 9 février 2026



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

Election à la Chambre d'Agriculture : le 'oui mais' des paysans vauclusiens

Ecrit par le 9 février 2026



Elections à la Chambre d'Agriculture de Vaucluse : la liste FDSEA et JA 84 arrive en tête mais perd un siège. Deuxième la Confédération paysanne (CP) et troisième la Coordination rurale (CR) qui progresse.

En Vaucluse, [la Chambre d'Agriculture](#) reste entre les mains de la FDSEA (Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles) de Vaucluse et le syndicat des Jeunes agriculteurs (JA 84) grâce à une liste emmenée par Sophie Vache et Jordan Charransol qui totalise 49,18% des suffrages. La liste perd cependant un siège (13 au lieu de 14 dans la précédente mandature). En 2^e position arrive la Confédération Paysanne (24,10% contre 18,08% en 2019) qui conserve ses 2 sièges, 3^e la Coordination Rurale (17,85% contre 6,57%) qui en décroche un second, quant au Modef (Mouvement de défense des exploitants familiaux) il totalise 8,87% des voix (14,06% lors du dernier scrutin) et garde son unique siège.

« La FDSEA reste majoritaire et le Vaucluse soudé. »

Georgia Lambertin, présidente sortante

Ecrit par le 9 février 2026

Georgia Lambertin, présidente sortante se félicite que « La FDSEA reste majoritaire et le Vaucluse soudé. La Chambre d'Agriculture est un outil au service de tous dans le département, face à la crise, au changement climatique ». Du côté du Modef, Nicolas Olive regrette « d'avoir rassemblé moins de 10% des voix, mais, malgré la baisse du nombre d'exploitations, la participation a progressé avec 42,35% au lieu de 41,36% en 2019, c'est dire si la colère gronde et si les paysans en ont ras-le-bol et se battent pour résister et survivre ».



Les résultats des élections de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Crédit : DR

La Confédération paysanne à la tête de la Chambre d'Ardèche

Ecrit par le 9 février 2026

En région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, pas de 'dégagisme' de la FDSEA, comme c'est le cas en Ardèche, par exemple où la Confédération paysanne, pour la première fois de son histoire, présidera la Chambre d'Agriculture pendant les 6 ans qui viennent. En France, une quinzaine de départements ont été enlevés par la Coordination rurale et ses bonnet jaunes très en pointe dans la lutte depuis plus d'un an contre l'inertie du Ministère de l'Agriculture, notamment en matière de normes qui s'empilent sur le mille-feuilles imposé par l'Union européenne.

Montée de la Coordination rurale en Paca

Dans les Bouches-du-Rhône, la FDSEA reste majoritaire mais recule de plus de 13%, dans le Var, même tassement de -9%, dans le Gard -6%. En revanche, la Coordination rurale elle, a amélioré ses scores : +10% dans le Var, +11% dans les Bouches du Rhône et surtout +20% chez nos voisins gardois (30,45% au lieu de 11,24% en 2019). Dans le même temps, à peu de chose près, la Confédération paysanne réalise des scores identiques à ceux du scrutin précédent (24,69% contre 22,57% dans les Bouches-du-Rhône, 23,01% contre 24,22% dans le Var et 19,56% contre 18,9% dans le Gard).

Election de la présidence

L'installation de la nouvelle équipe aura lieu le 20 février à Avignon. Georgia Lambertin, la présidente sortante a déjà annoncé qu'elle se présenterait à nouveau pour un nouveau mandat. Ensuite, après l'élection à la tête des 6 départements de la Région Sud, il sera procédé à l'élection de celui ou celle qui succèdera à André Bernard pour la présidence, cette fois, de la Chambre Régionale d'Agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Vœux de l'Interconsulaire de Vaucluse : « Faire de 2025 une année de renouveau »

Ecrit par le 9 février 2026



C'est Chapelle Sainte-Praxède, siège de la Chambre des métiers et de l'artisanat en Vaucluse, que la cérémonie réunissant les 3 chambres consulaires a eu lieu en présence de nombreux d'élus, dont la présidente du Département Dominique Santoni, la vice-présidente de la Région Sud, Bénédicte Martin, le sénateur Lucien Stanzione, le président du Grand Avignon, Joël Guin et la maire d'Avignon Cécile Helle.

C'est Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'agriculture dont les élections sont en cours jusqu'au 31 janvier, qui a débuté ses vœux interconsulaires réunissant les 3 chambres consulaires (Chambre d'agriculture, CCI et Chambre de métiers) : « Après une année 2024 exigeante, des aléas climatiques, une pression économique qui ont montré la détermination et la force des paysans, 2025 impose innovation et adaptation pour nourrir la population, préserver l'identité des terroirs vauclusiens, accélérer la transition énergétique, renforcer les circuits courts, la traçabilité et valoriser le travail des agriculteurs ».

Ecrit par le 9 février 2026



Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Crédit : J. Lecroq CMA

« Préserver l'identité des terroirs vauclusiens. »

Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse

A son tour, Gilbert Marcelli, le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie est intervenu : « On a besoin de travailler tous main dans la main, en meute. Le tissu économique du département est

Ecrit par le 9 février 2026

composé de PME dynamiques, inventives qui sortent des projets, avancent et veulent dégager de la richesse. On va y arriver car au-delà des clivages, nous avons une vision collective, c'est dans l'intérêt de chacun ».



Gilbert Marcelli, président de la Chambre de commerce et d'industrie. Crédit : J. Lecroq CMA

« Nous avons une vision collective. »

Gilbert Marcelli, président de la CCI de Vaucluse

Ecrit par le 9 février 2026

Enfin Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat qui organisait la cérémonie dans ses locaux est intervenue. « 2024 vient de se terminer, posons un regard lucide mais porteur d'espoir sur ce qui nous attend. Après les incertitudes politiques, économiques et sociétales, des turbulences peuvent peser sur le moral de chacun, plus encore sur celui des entrepreneurs qui se battent au quotidien pour construire et faire vivre leurs projets ».



Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse. Crédit : J. Lecroq CMA

Ecrit par le 9 février 2026

« 2025 sera l'année du centenaire de la Chambre des Métiers, 100 ans d'adaptation au contexte économique et social. »

Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse

Elle poursuit : « 2025 sera l'année du centenaire de la Chambre des Métiers, 100 ans d'adaptation au contexte économique et social, 100 ans d'expérience essentiels notamment dans la transmission de notre savoir-faire. La preuve, quand il s'est agi de restaurer Notre-Dame de Paris, trois entreprises artisanales d'exception ont participé à ce chantier d'ampleur : l'Atelier de la Boiserie, la Lustrerie de Régis Mathieu à Gargas et les Orgues de Pascal Quoirin à Saint-Didier. Et je suis allée leur rendre visite sur place, dans leurs ateliers. Former, façonner les compétences de demain c'est faire un pari gagnant sur l'avenir avec les jeunes générations. Avec la reprise d'entreprises qui est un enjeu majeur pour relever le défi du renouveau. »

« Créons ensemble un climat de stabilité et de confiance. »

Les trois présidents de l'Interconsulaire de Vaucluse

Après Gilbert Marcelli qui a présidé le Comité Interconsulaire (celui des 3 chambres du département) pendant 18 mois, c'est Valérie Coissieux qui lui succède. Elle a conclu son intervention : « Tous les trois nous vous disons : femmes et hommes de talent, unissons nos forces pour créer une dynamique positive et une énergie collective. Arrêtons de résumer le Vaucluse à un département pauvre. Insistons plutôt sur ses pépites, ses créateurs, ses entrepreneurs qui ne baissent pas les bras, créent et réussissent à le faire rayonner. Chez nous il y a un ou deux emplois, parfois un apprenti, on n'est pas comme les multinationales du CAC 40 ».

Les trois présidents de l'Interconsulaire ont résumé leur vision dans un communiqué commun : « Notre rôle est clair : répondre aux attentes de nos entrepreneurs avec une résilience exemplaire et refuser de céder à la tentation du pessimisme. Créons ensemble un climat de stabilité et de confiance ».

Ecrit par le 9 février 2026



Avignon : les agriculteurs vont à nouveau manifester ce mercredi

Ecrit par le 9 février 2026



Après le rassemblement de la semaine dernière, les agriculteurs de Vaucluse se mobilisent à nouveau pour une manifestation à Avignon. La circulation risque être particulièrement difficile en début de matinée sur la route de Marseille ainsi qu'aux abords de la préfecture.

A l'appel des [Jeunes agriculteurs de Vaucluse](#) et de [la FDSEA 84](#) (Fédération départementale des syndicats d'exploitants Agricole), ce rassemblement se déroulera ce mercredi 27 novembre devant la Chambre d'agriculture de Vaucluse située dans la zone d'activités d'Agroparc.

Attendus avec leur tracteurs et leurs bennes, les agriculteurs réclament « de stopper les sur-contraintes et la surréglementation ».

'Notre fin sera votre faim'

« Nos revendications demeurent inchangées, expliquent les représentants du monde agricole locale. Des mesures conjoncturelles et de trésorerie pour soutenir les agriculteurs et les agricultrices, une simplification administrative drastique par des mesures à la main du gouvernement, légiférer pour remettre le gout d'entreprendre au cœur des politiques agricoles, stop aux incohérences européennes et mondiales : pour redonner une ambition à la souveraineté alimentaire européenne. »

Le cortège partira d'Agroparc vers 8h pour rejoindre le centre-ville et bloquer les administrations, les agences et les services de l'Etat. Au moins, deux points d'arrêt sont prévus.

Ecrit par le 9 février 2026



Crédit : DR/Jeunes Agriculteurs de Vaucluse/FDSEA 84/Facebook

Avignon : les raisins de la colère mais aussi les cerises, les lavandes, les fraises et les

Ecrit par le 9 février 2026

melons



« **Macron, si tu vas à Rio (pour le G 20) n'oublie pas les péquenots** », a-t-on pu lire sur une banderolle, « **Votre faim, pas notre fin** » ou encore « **On veut vous nourrir, pas mourir** ». A l'aube ce lundi 18 novembre, opération escargot, une centaine d'agriculteurs partis de l'Ile Piot avec leurs tracteurs font le tour des remparts. Après une halte au pied du Pont Saint-Bénézet ils vont rallier la préfecture pour faire remonter leurs revendications.

En tout, plus de 80 manifestations de colère sont recencées en France. « Depuis la dernière mobilisation, il y a un an, on n'a pas reçu un seul centime d'euro d'aide pour notre trésorerie » dénonce Benoît, un viticulteur, membre des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse. « Rien n'a changé, on ne nous écoute pas, on n'entend pas notre désespoir. Une machine à vendanger ça coûte cher, un tracteur aussi. On arrive pas à rembourser nos prêts ». Un autre précise : « On voudrait lutter à armes égales mais on ne le peut pas. Nos concurrents n'ont pas les mêmes obligations que nous, ils peuvent utiliser des produits interdits en France, et du coup on mange du poulet à la javel ou du boeuf aux OGM importés et ça ne va pas s'arranger si le Traité Mercosur est signé ».

Ecrit par le 9 février 2026

« On a le moral au plus bas » reconnaît Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. « On n'arrive pas à nourrir notre propre famille, on n'a pas les mêmes normes qui nous sont imposées, les mêmes charges sociales. Il y en a qui trichent avec les étiquettes et les tampons, qui nous trompent sur la marchandise, surtout dans la grande distribution. On est étranglés ».



©DR

Il y avait 1 million de paysans en France en 1988, il en reste 350 000 aujourd'hui. Ce que voient venir les agriculteurs, c'est leur extinction si on ne fait rien. Il est urgent de réagir, d'où cette révolte paysanne. Depuis un an, depuis l'inaugurations chaotique du Salon de l'Agriculture, quelques avancées avaient été réalisées par le gouvernement. Mais avec la dissolution-surprise du 9 juin, la campagne des législatives, les trois mois à patienter pour trouver un 1er ministre, puis les semaines à attendre pour former un nouveau gouvernement, la Loi d'Orientation Agricole est restée en suspens, faute d'interlocuteur. « Sur

Ecrit par le 9 février 2026

les 70 propositions de Gabriel Attal au printemps, seulement 36% ont été mises en application depuis, on est floués » explique Arnaud Rousseau, le président de la FNSEA, « C'est totalement insuffisant. Nous en avons marre de cette Europe-passoire qui laisse entrer des produits qui ne respectent pas nos normes de traçabilité et de garantie alimentaire. Et avec le Mercosur, la mondialisation va s'intensifier, les importations aussi, au mépris de notre santé et des cours du marchés qui vont d'effondrer ».

La volonté des paysans en colère n'est pas de bloquer la France, mais de faire passer leur message avec des opérations « coup de poing » jusqu'à la mi-décembre. Pas question de compliquer la vie des consommateurs en amont des fêtes de fin d'année, quand les meilleurs produits agricoles, foie gras, truffes, cardons, pouliches, chapons, treize desserts et grands crus s'arrachent pour composer le menu de réveillons.

« Heureusement, nous avons le soutien de 80% de la population, selon un sondage », précise Georgia Lambertin, soulagée ne pas subir d'agri-bashing. « On remercie nos concitoyens pour leur soutien dans notre lutte légitime et on va tout faire pour ne pas bloquer la circulation. On veut simplement vivre dignement de notre travail, être enfin entendus par les pouvoirs publics et ne plus voir des courges payées 38 centimes d'euro au payan qui se retrouvent dans les étals de supermarchés à 3,50€. »

19e édition du Week-end gastronomique au Cloître des Célestins d'Avignon

Ecrit par le 9 février 2026



Au fil des ans, le Week-end gastronomique est devenu le rendez-vous incontournable de cette mi-novembre, prémices des fêtes de Noël. Rendez-vous du vendredi 15 au dimanche 17 novembre à Avignon.

Marché de Noël avant l'heure, ce week-end gastronomique organisé par la [Chambre d'Agriculture](#), animé par le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) et soutenu par la [Ville d'Avignon](#) révèle ce que Dame Nature nous donne en cadeaux : de bons produits locaux qui garniront nos tables de fête ou tout simplement à consommer toute l'année. L'occasion pendant trois jours de goûter et d'acheter : fruits et légumes, vins et alcools, produits de la ruche, huiles, produits issus de petits élevages traditionnels, volailles, foies gras, fromages, produits transformés (plats cuisinés, coulis, confiture), légumineuses, féculents et tartinables, sans oublier les vêtements en laine mohair et d'alpagas, les huiles essentielles et les produits cosmétiques.

Découvrir le Bon, le Vrai, mais aussi l'Humain

Ecrit par le 9 février 2026

« En cette 19^e édition, on peut dire que le pari est gagné, aucun des exposants ne voudrait manquer cet événement qui met en valeur les produits de notre terroir », a rappelé Georgia Lambertin — présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 2019 — lors de la conférence de presse qui s'est tenue le vendredi 8 novembre à la Ferme [La Reboule](#) sur la Barthelasse. C'est l'occasion unique d'aller à la rencontre des circuits courts, des producteurs et d'échanger sur leur métier qu'ils exercent passionnément.

Bienvenue à la ferme, un label de qualité

« Bienvenue à la Ferme est un label national des Chambres d'Agriculture. Faire partie du réseau Bienvenue à la Ferme nous permet de bénéficier d'une image de sérieux, de s'appuyer sur une Charte de qualité de production et d'accueil au public, et de profiter d'outils de communication. Ici, point de revendeurs, que des producteurs et des passionnés », rajoute [Numa Cappéau](#), membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme.

L'édition 2024 c'est :

- 44 stands de spécialités des terroirs français
- 67 agriculteurs
- 30 exploitations vauclusiennes
- 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Paca, Occitanie
- 5 stands de dégustations installés sur le parvis de l'église pour la cuisson de spécialités : aligot, saucisse, pomme de terre au foie gras, saucisse de foie gras, soupe de tomate, crêpes, châtaignes grillées, vins IGP Vaucluse .

Une montée en croissance et en qualité

Le pari n'était pourtant pas gagné quand ce traditionnel Week-end Gastronomique qui se tenait jusqu'en 2020 sur la place de l'Horloge a déménagé pour investir les 950 m² de l'Église des Célestins sur la Place des Corps Saints. Comme tout changement — surtout après la crise sanitaire Covid — la 16^e édition de 2021 a été observée avec intérêt. Les chiffres sont désormais sans appel : 12000 visiteurs en 2021, 14 000 en 2022 et 14 500 en 2023. En 18 ans, le week-end gastronomique, c'est plus de 315 000 visiteurs. Parmi eux, 80% viennent du Grand Avignon.

Les nouveautés en animation, les 200 places assises prévues cette année dans le cloître et le beau temps annoncé avec malice devraient permettre de dépasser encore ce seuil de fréquentation pour cette 19^e édition.

Allier Histoire, Agriculture, Passion et Transmission

Autour de Georgia Lambertin, les partenaires (Interfel, Mairie d'Avignon, Groupama, les étudiants du Lycée Agricole de Carpentras, etc) et les jeunes générations d'agriculteurs adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme ont témoigné de l'importance de soutenir les agriculteurs qui travaillent chaque jour pour garantir notre souveraineté alimentaire. Ils nous ont convaincus que malgré la difficulté du

Ecrit par le 9 février 2026

métier, la relève est assurée avec passion. La présidente de la Chambre d'Agriculture a tenu à saluer la grande capacité d'adaptation et d'acclimatation des jeunes agriculteurs – présents à la conférence de presse – qui en devenant autonomes, non dépendants de la grande distribution gèrent d'une manière exemplaire et résiliente leurs exploitations.

Un modèle d'adaptation

Les trois frères Cappeau, Numa, Clément et Mathieu, installés sur l'île de la Barthelasse en maraîchage et en vente directe, ont pris la suite de l'exploitation familiale en 2007. Ils assurent environ 6 hectares et demi en maraîchage plein champ en vendant 150 à 180 variétés de légumes. Comme l'a expliqué Numa Cappeau, l'exploitation qui existe depuis plus 100 ans sur quatre générations a su s'adapter « Les grands-parents cultivaient la vigne, car la vigne résiste aux excès d'eau lors des inondations qui étaient fréquentes, mon père s'est tourné ensuite vers l'arboriculture et le maraîchage en vente directe, mais les inondations successives de 2002 et 2003, nous ont amenés mes frères et moi à privilégier le maraîchage bien que de nouveaux projets et de nouvelles cultures soient à envisager »

Un modèle de diversification

La ferme [Lou Craven](#) à Moulès, près d'Arles, de la famille Garagnon, est un modèle de diversification. Ils sont dans la culture fourragère (foin de Crau AOC), l'élevage de moutons Mérinos, porcs, volailles, ferme pédagogique. Ils proposent également des produits transformés, que l'on pourra déguster sur leur stand. Pour Enzo Garagnon, plein d'ardeur et de projets, « l'enjeu est de se diversifier et d'offrir d'autres prestations : foodtruck à domicile, visites de l'exploitation, miniferme, événements privés, méchouis à domicile tout en gardant notre âme d'éleveurs avant tout ! »

Un soutien institutionnel

Au-delà de la mise à disposition du Cloître des Célestins, de la grande campagne d'affichage sur les murs de la ville, Christian Rocci, adjoint au Maire d'Avignon a rappelé que toute l'année la cuisine centrale achète 1,2 millions de produits locaux pour les cantines scolaires.

Les nouveautés lors de cette édition

Un partenariat avec Interfel Provence Alpes Côte d'Azur, interprofession des fruits et légumes frais

L'objectif d'[Interfel](#) est ici de faire mieux connaître et consommer les fruits et légumes en les valorisant, surtout auprès de la tranche 25-40 ans. Les ateliers ludiques mis en place permettront sur ces trois jours de proposer des recettes simples, de mieux connaître ces denrées et leurs propriétés. On va donc pédaler avec les vélos à soupes pour adulte et enfant, déguster avec des recettes simples élaborées par un Chef, compléter nos connaissances avec des animations sensorielles proposées par des diététiciennes, découvrir des fruits et légumes de saisons, et un quiz tout en pédalant. Nombreux lots à gagner pour les participants !

Ecrit par le 9 février 2026

Des ateliers ludiques animés par des étudiantes du Campus Provence Ventoux de Carpentras

Les étudiants et étudiantes du [Campus Provence Ventoux](#) de Carpentras qui préparent le BTS DATR 'Développement et Animation des Territoires Ruraux' proposeront des ateliers autour du vin avec des dégustations à l'aveugle, de l'apiculture avec la découverte du métier d'apiculteur, un atelier des cinq sens. Ils ont organisé un service pour pouvoir faire nos courses l'esprit et les bras légers en laissant les achats en toute sécurité dans un espace « consigne. » Ils se transformeront en « sherpa » avec un service de portage de courses jusqu'à la voiture (parking et cours Jean Jaurès uniquement).

Grande parade des vieux tracteurs et des confréries

C'est une grande première que d'organiser cette parade qui se déroulera le samedi 16 novembre avec un départ à 11h de la Place de l'Horloge. Le défilé empruntera la Rue de la République pour arriver sur le parvis de l'Église des Célestins. Pour ce défilé, sont annoncés : la Confrérie L'ail de Piolenc, la Confrérie Taste-vin, 6 agriculteurs à la retraite et... un petit buffet à l'arrivée.

Halles gourmandes, apéros fermiers et lots à gagner

Dégustation de champagnes, d'escargots, de charcuteries et bar à jus dans le cloître avec 200 places assises. Deux Soirées DJ et apéros fermiers cette année vu le succès de l'an dernier.

[France Bleu Vaucluse](#) organise un jeu pendant la semaine précédant le week-end et une tombola gratuite est proposée sur place pendant les trois jours.

Programme

Vendredi 15 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : inauguration
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Samedi 16 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : défilé des vieux tracteurs & des confréries
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Dimanche 17 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 18h : fermeture au public

Vendredi 15 novembre de 9h30 à 21h. Samedi 16 novembre de 9h30 à 21h. Dimanche 17 novembre de 9h30 à 18h. Église des Célestins. Place des Corps Saints. Avignon.