

Ecrit par le 9 février 2026

Le marché des producteurs de Cavaillon devient festif



Le marché des producteurs de Cavaillon, qui a lieu tous les jeudis de 16h à 18h30 au Grenouillet de mars à fin septembre, accueillera des animations ce jeudi 5 septembre.

La [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) s'associe avec le réseau '[Bienvenue à la ferme](#)' de Vaucluse et le [Comité de promotion des produits de Vaucluse](#) pour proposer diverses animations ce jeudi sur le marché des producteurs de Cavaillon, au Grenouillet. L'objectif est de mettre en lumière l'agriculture locale et l'alimentation auprès des adultes comme des enfants.

Premièrement, il y aura le 'Champ des sens' avec deux jeux ludiques qui solliciteront le toucher et l'odorat. Les visiteurs devront identifier un produit dissimuler dans une boîte noire ou encore reconnaître une odeur avec des huiles essentielles. De nombreux lots seront offerts au travers de la 'Roue de la fortune'. Les visiteurs pourront déguster des jus de fruits. Il y aura aussi la traditionnelle tombola qui permettra à un chanceux de gagner un panier composé des produits du marché.

Ecrit par le 9 février 2026

Georgia Lambertin décorée de la Légion d'honneur



Après [Dominique Santoni](#) et [Franck Alexandre](#), présidente du Conseil départemental de Vaucluse et président du Conseil d'administration du Crédit Agricole Alpes-Provence, c'est au tour de la présidente de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), Georgia Lambertin, de recevoir les insignes de Chevalier dans l'ordre de la Légion d'honneur.

C'est Jérôme Despey, 1^{er} vice-président de la [Fédération nationale des Syndicats des exploitants agricoles](#), qui a remis les insignes à Georgia Lambertin au cours d'une cérémonie organisé par [Renaud Muselier](#), président de la [Région Sud](#), ce mercredi 20 décembre à l'Hôtel de Région à Marseille. Cette soirée a été l'occasion de revenir sur le parcours atypique, rythmé et engagé de la présidente de la

Ecrit par le 9 février 2026

Chambre d'agriculture de Vaucluse, avant tout agricultrice impliquée depuis plus de 20 ans pour promouvoir son métier et la place primordiale de l'agriculture dans les transitions climatiques, environnementales, sociales et économiques en cours.

« Pour les combats agricoles à venir, je souhaite plus que tout dédier cette médaille à Fabienne Joly, mon amie, présidente de la Chambre d'agriculture du Var, qui vient de nous quitter, a-t-elle déclaré. Je la partage aussi avec toutes les agricultrices et tous les agriculteurs qui méritent eux aussi une médaille, chaque jour, pour continuer de nourrir nos concitoyens ! »



©Pierre-Emmanuel Trigo

V.A.

Ecrit par le 9 février 2026

Foncez au Week-end Gastronomique d'Avignon : plus de 1 000m² de stands gourmands



Une soixantaine d'agriculteurs de 5 régions de France, Alsace, Auvergne, Champagne, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, 40 stands entre l'Eglise des Corps-Saints, le Cloître et la Place, des parfums d'aligots, de lavandes et de marrons chauds. Des sacs de noix de Grenoble, du foie gras et des cuisses confites de canard du sud-ouest, de l'huile d'olive appellation Nyons, des fraises de Carpentras en confiture et en pâte de fruits, du lait de jument pour adoucir la peau, des fruits et légumes bio de La Ferme La Reboule de La Barthelasse. Bruno Bonnet, « éleveur de pelotes » d'alpaga et de mohair est

Ecrit par le 9 février 2026

même venu de Lagarde d'Apt avec ses gants, écharpes et ses chaussettes tout en douceur.

La gastronomie ou comment créer du bonheur avec de la nourriture

Ce 18e Week-end Gastronomique a été inauguré hier à midi par la Présidente de la Chambre Agriculture, Georgia Lambertin qui a invité les visiteurs à « Echanger avec les paysans, les écouter parler de leur savoir-faire à cœur ouvert ». Cécile Helle, la maire s'est félicitée de l'extension du salon au Cloître, devenu un espace de restauration. « Je nous souhaite un bon week-end gastro » a-t-elle conclu. La préfète, Violaine Démaret a souligné l'importance des circuits courts, insisté sur le talent des agriculteurs et rappelé qu'un sociologue avait déclaré : « La gastronomie, c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur ».



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

Ecrit par le 9 février 2026





Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

Ecrit par le 9 février 2026





Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

Ecrit par le 9 février 2026



Ecrit par le 9 février 2026

21 000 visiteurs l'an dernier

Il faut le souligner, le Vaucluse avec ses cerises, son raisin de table, ses pommes, ses melons, ses tomates, ses truffes et ses vins est le 1er département agricole de la Région Sud. L'an dernier, 21 000 visiteurs s'étaient rendus au Week-end Gastro d'Avignon pour préparer leurs repas de fêtes. Cette année, entre guerres, inflation et morosité ambiantes, ils vont sans doute être plus nombreux à foncer aux Corps-Saints pour mettre un peu de rêve sur leurs tables de réveillon.

[18e week-end gastronomique](#). Jusqu'au 19 novembre. Avignon. Place des Corps Saints et Cloître des Célestins.

Vignoble du futur : la Chambre d'Agriculture de Vaucluse face au changement climatique

Ecrit par le 9 février 2026



Quelles perspectives pour le vignoble du futur ? [La Chambre d'Agriculture de Vaucluse](#) s'interroge face au changement climatique.

En accueillant la presse, Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture s'est félicitée que la France devance désormais l'Italie comme 1er producteur mondial de vin. Elle a ensuite rappelé le poids de la viticulture dans le département : 2732 exploitations (56% de l'économie et 50% de l'agriculture), 51 152 hectares de vignobles, 5654 emplois équivalents temps plein, 35 coopératives.

« Tout le travail de cette filière s'adapte en permanence au changement climatique comme aux attentes des consommateurs. Et pour évoluer, justement, elle est accompagnée par nombre de partenaires : l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), la Région Sud, le département, l'IFV (Institut français du vin), la CNR (Compagnie nationale du Rhône), Inter-Rhône, la Ligue pour les oiseaux et l'Association pour le développement de l'apiculture. »

Ecrit par le 9 février 2026



Un département de rouge, de rosé, de blanc... et de Vert !

L'environnement est particulièrement pris en compte dans le Vaucluse puisque 55% des agriculteurs bio du département sont des viticulteurs (818), il est classé 4e (derrière la Gironde, le Gard et l'Hérault) avec 28,6% de la superficie (15 367 hectares). Sans oublier les 1 340 exploitations classées HVE (Haute valeur environnementale) soit 62,3%.

Un point a été fait sur le millésime 2023 par [Joël Choveton-Caillat](#), président de la Fédération des Caves des Vignerons Coopérateurs de Vaucluse. « Avec un printemps sec, mai et juin particulièrement arrosés, une pluie qui a permis aux grappes de survivre malgré les chaleurs de l'été, ce qui a donné une concentration de couleur et de goût, bref un beau millésime. Mais la récolte des caves coopératives a diminué : 1 150 000hl au lieu de 1 180 000 en 2022, les vendanges se sont étalées de mi-août à fin octobre avec une maturité optimale ».

[François Bérud](#) qui s'occupe [du Vignoble expérimental de Piolenc](#) a rappelé que pour faire face au

Ecrit par le 9 février 2026

changement climatique, des cépages résistants à la chaleur et aux maladies sont testés depuis 1996. [Joël Bouscarle](#), le président de l'Union de coopératives agricoles de vignerons des Côtes du Luberon - Cellier de Marrenon à La Tour d'Aigues ajoute que l'INAO (Institut national des appellations d'origine) a ouvert la porte à des expérimentations pour des cépages adaptés au changement de climat, les VIFA (Variétés d'intérêt à fin d'adaptation). « Nous travaylons avec des vignerons grecs de Thessalonique et du Mont Olympe qui ont des vendanges plus tardives, même si le sous-sol est comparable aux nôtre et nous mettons nos connaissances en commun pour avancer ensemble ».

Les vignobles de Vaucluse en chiffres

7 crus : Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Beaumes-de-Venise, Rasteau, Ventoux, Luberon

3 appellations régionales : Côtes-du-Rhône, Ventoux, Luberon

1 IGP : Vins du Vaucluse

Autre intervention, celle de Michel Brès, en charge de [l'épineux dossier de l'eau](#). « Entre la hausse des températures et des besoins en eau et le déficit en pluie, nous devons réagir, faire plus avec moins. Depuis les Romains, le Vaucluse sait faire. Le Canal de Carpentras, qui date du XIXème siècle, irrigue 69km auxquels s'ajoutent les 725km de canaux à travers le territoire. Grâce au goutte à goutte ou à la micro-aspersion nous ajustons au plus près l'irrigation avec des sondes qui mesurent le taux d'humidité des sols pour le faire avec un maximum de parcimonie et nous avons surtout le projet HPR (Hauts de Provence Rhôdanienne, 150 à 300M€) porté par les départements de Vaucluse et de la Drôme pour assurer une gestion pérenne de l'eau dont les études sont toujours en cours ».

De son côté [Pierre Saysset](#), directeur des Vignerons Indépendant a mis de l'eau dans son vin en évoquant son cycle « Sur 1 milliard 400 millions de Km3 d'eau, il n'y a que 2,5% d'eau douce, soit 35 millions de m3 stockés sous forme de glace. Et cette eau évolue en circuit fermé : évaporation, rosée, brouillard, nuages, pluie et neige voire grêle. Soit elle ruisselle, soit elle s'infiltra dans les nappes phréatiques. Mais 66% de l'eau de pluie qui tombe proviennent des feuilles. C'est la raison pour laquelle certains ont choisi de végétaliser les villes avec des arbres, des jardins, des parcs, mais aussi des tapis végétaux sur les toits des immeubles ».

Ecrit par le 9 février 2026



Emmanuelle Filleron, responsable de l'équipe 'Climat & environnement' parlera de la qualité des sols, de la nécessité de la préserver, d'améliorer leur fertilité et de stopper l'érosion dûe aux vents comme aux gros orages. Certains vignerons sèment des plantes, d'autres laissent l'herbe pousser entre deux rangées de cultures pour favoriser un couvert végétal qui protège de la canicule. Enfin, Frédéric Chaudière (Château Pesquié) évoquera l'expérimentation en cours sur le Ventoux, autour de Bédoin où on teste des couverts végétaux qui donnent de la matière organique puis de l'azote qui, à terme, enrichit le sol.

Le courage de la Chambre d'agriculture

Au bout de 2 heures, Georgia Lambertin reprendra la parole pour évoquer « Le courage de la Chambre d'Agriculture et des agriculteurs qui, dans cette période de changement climatique et de crise (déconsommation de vin), prennent des risques pour savoir ce qui marche, le faire savoir avec des formations adaptées à chaque exploitation. Allons-nous vers un tsunami ? » s'interroge-t-elle.

Ecrit par le 9 février 2026



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

Elle fait tout pour qu'en janvier, avec l'aide de la Préfète, Violaine Démaret, le ministre de l'agriculture vienne, ici, dans le Vaucluse, constater les efforts des viticulteurs. Lui qui s'est fait 'dézinguer' à l'Assemblée nationale lors de la séance de questions au Gouvernement mercredi à propos du glyphosate et de la position mi-chèvre mi-chou de la France (parmi les 27 états membres de la Commission européenne) sur la possible ré-autorisation du glyphosate pendant 10 ans supplémentaires qui fait bondir les défenseurs de l'environnement.

Quand agriculture rime avec 'Brin de Culture'

Ecrit par le 9 février 2026



16e édition du festival 'Brin de culture' avec des fermes qui vous ouvrent leurs portes pour des expos, concerts et ateliers.

Dans le Vaucluse, 10 fermes vous souhaitent la bienvenue jusqu'au 1er novembre pour des pièces de théâtre, des conférences, des balades contées... Au Château de Clapier à Mirabeau par exemple, 'Atelier de photo-transparence' le 7 octobre, à la Ferme-Auberge La Maguette de Sault; le 14 'Soirée Saveurs-Musique', le même jour, à l'Atelier d'Hippolyte à Malaucène, dès 9h 'La grenade sous toutes ses formes' ; au Domaine Plain Pagnier de Mazan, le 21 octobre à 10h, atelier sensoriel sur 'La robe du vin' et le 28 octobre au Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac à Bonpas (Avignon-Montfavet), concert de jazz-manouche.

C'est justement là que s'est tenue la conférence de presse de présentation de ce Festival Brin de Culture. Un domaine de 12 hectares qui affiche avec bonheur ses 700 ans d'histoire, au sud des remparts d'Avignon, avec une maison de maître à l'architecture romane, autrefois rattachée à la Chartreuse de

Ecrit par le 9 février 2026

Bonpas, entre les mains de la Famille Requin depuis plus d'un siècle et demi (1880). Un vignoble qui produit exclusivement du rouge AOC Côtes-du-Rhône (30 000 bouteilles par an avec 4 cépages Grenache, Carignon, Syrah et Cinsault) et des vignes anciennes, de 60 à 90 ans. Cette oasis de verdure profite de la proximité de la Durance et d'une généreuse nappe phréatique qui favorise la pousse d'arbres fruitiers et d'oliviers donc la production de jus de fruits et d'huile d'olive. « Nos cuves sont en pierre de taille, creusées en partie dans la roche, nos fûts proviennent de Châteauneuf-du-Pape et nos vins sont vendus dans un rayon de 30km aux cavistes et restaurateurs », explique Andreas Guest au nom de la famille Requin. « Nous avons aussi un gîte avec des chambres en pleine nature et nous organisons des spectacles du Festival Off d'Avignon, des concerts, des mariages et des congrès pour diversifier notre trésorerie ».

Découvrir les métiers de la terre

Organisé par la Chambre régionale d'agriculture, par le réseau Bienvenue à la Ferme (420 adhérents en Paca), avec le soutien de la Région Sud, ce Festival Brin de Culture permet aux visiteurs de découvrir les métiers de la terre, aux enfants de voir de près les animaux de la ferme, les coulisses de l'exploitation, au public de participer à des repas gourmands, des ateliers de dégustation des vins de la Vallée du Rhône, du Ventoux, du Luberon, d'assister à des spectacles et des concerts et surtout de dialoguer avec les paysans de leur travail, de leurs difficultés, de leur passion et de leurs produits.

Record de participation dans la Région Sud

André Serri, vice-président de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et président du réseau Bienvenue à la Ferme 84 explique : « C'est un record, la participation de 32 fermes de la Région Sud à ce festival. Nous sommes là pour aider les paysans à élargir leur clientèle, à accueillir le public chez eux, ce qui les oblige à avoir des locaux aux normes de sécurité, d'hygiène, des heures d'ouverture. En plus de l'oenotourisme et de l'agri-tourisme, avec leur propre ferme auberge qui cuisine des menus de qualité avec les fruits et légumes du jardin sans oublier la vente directe de leurs productions. Il y a aussi les drive-fermiers, les casiers et la formule click & collect. Les jeunes agriculteurs ont bien compris l'intérêt de ces nouvelles pratiques pour rendre plus visible et plus viable leur exploitation avoir un revenu décent, bref, ne pas mettre leurs oeufs dans le même panier. »

Ecrit par le 9 février 2026



Andre Sérri, président du réseau Bienvenue à la Ferme 84, organisateur du Festival « Brin de Culture ».

Grâce à Brin de Culture, rendez-vous dans les fermes pour une expo, un concert ou une conférence et profitez-en pour faire aussi le plein de fruits, légumes, fromages, vins, œufs, charcuteries, jus de fruits, pâtes de coings, miels et huiles d'olive produits sur place.

Contacts : www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca

Rendez-vous à Matignon pour l'agriculture vauclusienne



Ce mercredi 20 septembre, Georgia Lambertin, présidente de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), Sophie Vache, présidente de la [FDSEA 84](#) et [Audrey Piazza](#), présidente des [Jeunes agriculteurs de Vaucluse](#), se sont rendues à l'hôtel de Matignon pour une audience avec Mathias Ginet, conseiller technique agriculture d'Emmanuel Macron et d'Elisabeth Borne.

Ce rendez-vous à Matignon a été l'occasion de présenter les atouts et les innovations de l'agriculture

Ecrit par le 9 février 2026

vauclusienne, de la place importante qu'elle occupe dans l'économie du territoire, mais aussi de la crise globale à laquelle elle doit faire face, toutes filières confondues, dans un contexte climatique, économique et social extrêmement tendu.

Georgia Lambertin, Sophie Vache et Audrey Piazza ont présenté une sélection de sujets agricoles à fort enjeux tels que l'hydraulique, les énergies renouvelables, l'arboriculture, la prédatation, l'agriculture biologique, l'emploi, ou encore les phytosanitaires, en alertant Mathias Ginet sur les constats alarmants et en proposant des solutions concrètes visant à accompagner les agriculteurs le plus rapidement possible. « L'agriculture n'a jamais vécu une transition aussi importante dans son histoire et il faut absolument que l'État accompagne et soutienne les agriculteurs qui sont de plus en plus vertueux, mais sans les pénaliser », a déclaré la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

Les trois présidentes ont demandé au conseiller une réunion de travail avec le ministre de l'Agriculture Marc Fesneau et ses services, afin d'aborder plus en détails chaque sujet et de réagir le plus rapidement possible pour aider au plus vite les agriculteurs. Mathias Ginet s'est engagé à répondre rapidement avec une proposition de plan d'action.

L'agriculture vauclusienne en chiffres

- Le Vaucluse compte **4 860** exploitations agricoles
- L'agriculture n'occupe que **31%** de la surface du département (contre 52% en moyenne nationale)
- **21%** des exploitations sont en agriculture biologique
- L'agriculture vauclusienne, c'est plus d'**1** milliard d'euros de chiffre d'affaires par an
- **10** emplois (équivalent à temps plein) sont créés pour 100 ha (c'est 4 fois plus que la moyenne nationale)

V.A.

Sècheresse : « Pas d'agriculture sans eau, mais nous la restituons sous forme de fruits et légumes »

Ecrit par le 9 février 2026



Ce lundi 3 juillet, la Chambre d'Agriculture de Vaucluse a fait le point sur l'utilisation de la ressource eau par les agriculteurs de la région.

La présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse est directe : « Notre objectif premier c'est l'économie d'eau, la sobriété, mais pour produire et pour nourrir la population, nous avons toujours besoin d'eau ». Elle précise sa pensée : « Il pleut de moins en moins au printemps et les températures sont de plus en plus élevées, donc les plantes transpirent et pompent dans l'eau les éléments minéraux dont elle a besoin. Avant, on avait un aléa climatique tous les 5 ans, maintenant, on en a 5 par an ».

Michel Brès, élu de la Chambre, ajoute : « Depuis plus de 900 ans et le Pont Julien par exemple, nos paysans savent économiser l'eau, par aspersion, par réseaux gravitaires (canaux à ciel ouvert), par structures d'irrigation collective. Celle du Canal de Carpentras est la plus importante de France en nombre d'adhérents et de surfaces desservies. Les besoins sont définis par culture et des quotas par secteur pour limiter les prélèvements. Cela permet parfois de les voir baisser de 90%. Nous avons aussi du goutte-à-goutte, de la micro-aspersion qui sont plus sobres en eau, mais qui ont besoin d'une pompe et d'électricité pour fonctionner ».

Ecrit par le 9 février 2026



Les ressources en eau étant de plus en plus limitées, les agriculteurs doivent s'adapter en changeant de mode d'irrigation. Ici, technique goutte-à-goutte.

Georgia Lambertin reprend la parole : « Les années de sécheresse se succèdent, il faut donc contraindre tous les usages. Certes, les agriculteurs sont de gros consommateurs de la ressource eau, mais ils font un maximum d'efforts pour l'économiser. Par bassin-versant, chaque paysan a droit à un quota de prélèvement en fonction de la surface de la parcelle, de son exposition, de la nature de la culture. Il y a des capteurs et des compteurs où s'affiche le volume consommé et en fin d'année, il paie sa redevance. Et s'il a dépassé son quota sans raison, la police de l'eau débarque dans son exploitation et dresse une amende ».

Michel Brès intervient : « Dans notre Domaine expérimental de Piolenc, on teste les sols enherbés ou tondus, des panneaux photovoltaïques au milieu des vignobles pour protéger les céps et apporter un revenu supplémentaire à l'exploitant, on a aussi des filets anti-grêles qui gardent la fraîcheur plus longtemps, parfois des brumisateurs pour rafraîchir les cultures. Nous faisons aussi des recherches en espèces végétales davantage résistantes au stress hydrique, grâce à de nouveaux porte-greffes qui

Ecrit par le 9 février 2026

permettent d'affronter le réchauffement climatique ».

Pourquoi faut-il absolument que l'agriculture dispose d'eau ?

Réponse de Georgia Lambertin : « En 2021, selon la FAO (Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture), 828 millions de personnes souffraient de la faim dans le monde, soit 46M de plus qu'en 2020. Donc pour éviter exodes et famines, et reconquérir notre souveraineté alimentaire, nous avons besoin d'une agriculture forte, moins gourmande en eau, résiliente, ancrée dans la transition écologique, capable de s'adapter aux demandes des consommateurs. Mais pour que le Vaucluse reste attractif pour ceux qui y vivent, comme pour les touristes, nous devons garder nos paysages, nos forêts, nos champs, nos haies, nos bosquets, nos restanques, nos jachères fleuries, notre biodiversité. Et remettre l'agriculture au cœur de l'activité économique du département ».

Claire Bernard, chargée de mission à la Chambre d'Agriculture, témoigne : « Avant, pour un hectare de vigne, il fallait 10 000 à 20 000m³ d'eau par an, maintenant, grâce au goutte-à-goutte, seulement 1 000m³, c'est 10 à 20 fois moins que le canon à eau, c'est dire les économies que les viticulteurs ont réalisées. En plus, la vigne est l'une des cultures les plus résistantes au stress hydrique ».



VS



**1 melon de 600 gr
produit localement
en irrigation goutte
à goutte =**

**100 litres
d'eau**

**1 tasse de café de
125 ml =**

**140 litres
d'eau ***

La technique du goutte-à-goutte permet des économies d'eau. *Empreinte de l'eau calculée pour cultiver, récolter, torréfier, transformer, emballer et transporter les grains de café // source : site web du Centre d'information sur l'eau « eaux virtuelles »

La présidente de la Chambre d'Agriculture intervient : « L'an dernier, on a pris conscience que l'eau ne coulait pas de source. On a dû apporter aux riverains de l'eau potable par citernes entières sur le Plateau de Sault. Cela fait 40 ans qu'on économise l'eau, on ne peut pas faire plus ». A la fin de la conférence de

Ecrit par le 9 février 2026

presse, c'est au tour d'André Bernard, le Président régional des Chambres d'Agriculture de rajouter : « Certes, on a le barrage de Serre-Ponçon, les lacs de Sainte-Croix et du Verdon. Mais depuis 50 ans, on a créé le TGV, agrandi le réseau autoroutier, fait sortir de terre des hôpitaux, des logements, des écoles, mais rien en matière d'hydraulique, alors que la population croît et que les besoins alimentaires suivent la même hausse. Pourtant, depuis les Romains, on a un vrai savoir-faire dans le sud avec le Pont du Gard. Certains ont raison de mettre des réservoirs en bas des gouttières pour récupérer l'eau de pluie. Qu'on cesse de nous bassiner avec l'eau ». Grâce au projet « HPR » (Hauts de Provence rhodanienne), une extension des réseaux d'irrigation devrait soulager les agriculteurs du nord Vaucluse quand on sait que seulement 15 à 20% des terres cultivées dans notre département sont irrigués ».

Contact : www.chambre-agriculture84.fr.

Isle-sur-la-Sorgue : la ferme Les Fruits du Campredon fait son marché

Ecrit par le 9 février 2026



Ce samedi 8 juillet, la ferme [Les Fruits du Campredon](#), située à l'Isle-sur-la-Sorgue, vous ouvre ses portes et vous propose un marché. Organisé par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#), cet événement sera l'occasion de plonger au cœur de l'agriculture locale.

Une dizaine de producteurs et artisans vous accueilleront et vous feront découvrir leurs produits. Pois-chiches, petit épeautre, ou encore lavande, ce sera l'occasion de (re)découvrir des produits du terroir, mais aussi des métiers et savoir-faire.

Samedi 8 juillet. De 10h à 19h. 1458 Le Grand Campredon. Velorgues. Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 9 février 2026



V.A.

« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse

Ecrit par le 9 février 2026



Le Conseil départemental de Vaucluse organise la 6e édition, les 10 et 11 juin, de cet évènement convivial avec comme ambassadeur de prestige, le chef aux 3 étoiles Glenn Viel.

A Châteauneuf-de-Gadagne, [le Parc de l'Arbousière](#) et ses 4 hectares de pinède ombragée vous attendent le 2ème week-end de juin pour avant-goût d'été en Vaucluse avec 130 producteurs de fruits et légumes, vins, miels, bières, artisans, éleveurs et professionnels des métiers de bouche.

« Etre attaché au terroir, pour un chef, c'est entre ancré dans un territoire, participer à l'économie locale. L'alimentation, c'est vital. Nous devons donc garder le contact avec ceux qui nous nourrissent » explique le plus jeune chef triplement étoilé de France, qui officie dans le restaurant gastronomique [l'Ousto de Baumanière](#). Un établissement de luxe des Alpilles qui, depuis 1969, a accueilli Elizabeth II, la Princesse Grace de Monaco, Clark Gable, Winston Churchill, le président Pompidou, Jean Cocteau, Paul McCartney et Brad Pitt.

Ecrit par le 9 février 2026



Glenn Viel, chef 3 étoiles de l'Ousto de Baumanière accompagné de Dominique Santoni, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

La présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santoni a insisté sur les nouveautés de cette édition 2023 : d'abord, le samedi, elle débutera à 16h pour éviter les plus grosses chaleurs et continuera jusqu'à minuit avec 3 restaurants, 3 food-trucks ([La Farigoule du jeune Guillaume Prévost](#), [Le P'tit camion](#) du président des disciples d'Escoffier et [la Cara Bistrot](#)), un bar à vins et un DJ pour animer la nocturne jusqu'à minuit. Il y aura des navettes pour accompagner les visiteurs jusqu'aux deux parkings gratuits de 700 et 200 places. Sont prévus également pour les plus jeunes, une ferme pédagogique avec 200 animaux, un bus rouge du Ministère de l'agriculture qui informe sur les métiers de l'agriculture, avec un espace « Orientations » des filières et des simulateurs de conduite de tracteurs. Et le dimanche, de 9h à 19h, le parrain de « Terroirs en Fête » échangera avec les visiteurs, dédicacera son livre « Dans la tête de Glenn Viel » édité par « Le cœur des chefs » et acceptera même de faire des selfies.

Christian Mounier, le conseiller départemental en charge de l'agriculture a insisté : « C'est la 1ère économie de notre département. Les paysans entretiennent les espaces, les paysages, ils nous nourrissent. Avec la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à assurer notre alimentation en toute confiance. « Nous attendons ce rendez-vous avec plaisir

Ecrit par le 9 février 2026

pour mettre en valeur leur savoir-faire ».



La Farigoule du jeune Guillaume Prévost

Quant à Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, elle s'est félicitée de cette « vitrine » que constitue l'opération « Terroirs en fête ». Et elle a annoncé le lancement dès ce 1er juin du tout nouveau « drive fermier » sur internet. « Vous vous rendez sur la plateforme 'endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr', vous choisissez la date et l'heure de livraison, vous faites votre choix en fruits, légumes, viandes, charcuteries, fromages et vins, vous payez en ligne. Le facteur viendra chez vous, vérifiera avec vous que ce sont bien les produits que vous avez commandés, que la chaîne du froid a été respectée. Après, vous n'aurez plus qu'à vous régaler ! Jusqu'à fin août la livraison sera gratuite, grâce à un partenariat avec La Poste et dès septembre, elle coûtera 5 euros ».

Avant de conclure cette conférence de presse de présentation, Glenn Viel a rappelé qu'il avait raté le brevet des collèges « Du coup, grâce à, ma passion pour la cuisine, à mes étoiles au Michelin, je prends

Ecrit par le 9 février 2026

ma revanche sur ma scolarité. Ceux qui pensent qu'ils sont arrivés, en fait ne sont pas partis. Dans ma brigade aux Baux-de-Provence, nous sommes 67. Chacun a sa partition à jouer pour mettre en musique les recettes. Parfois, il faut des mois de travail pour concocter, concevoir et dresser une assiette, c'est un travail d'équipe et de longue haleine. Seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin ».



Le P'tit Marcel du P'tit camion

Dominique Santoni a conclu : « On a tous envie de bon, de vrai, d'authentique. Avec Glenn Viel nous avons une référence de la gastronomie, un membre du jury de Top Chef à la TV. Il donnera plus de visibilité à « Terroirs en Fête ». C'est un rendez-vous festif, familial, populaire, joyeux et gratuit où vous pourrez goûter notamment Burlat, Garriguettes et grands crus qui sont l'excellence du Vaucluse.

Contacts : terroirsenfeteenvaucluse.fr

© Département de Vaucluse