

Ecrit par le 12 janvier 2026

Ventoux, l'artisanat au cœur du projet de territoire



À Carpentras, le [Parc naturel régional du Mont-Ventoux](#) et la [Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse](#) ont scellé un partenariat renforcé pour trois ans. Une alliance destinée à consolider l'économie de proximité, structurer les filières locales et inscrire durablement l'artisanat dans la transition écologique du territoire.

Au pied du Mont Ventoux, les acteurs publics affûtent leurs stratégies. En ce mois de décembre 2025, [Jacqueline Bouyac](#), présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, et [Valérie Coissieux](#), présidente départementale de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse, ont officialisé, à Carpentras, une convention de partenariat renforcée. La signature s'est tenue en présence du sous-préfet Yoann Toubhans, de nombreux maires, élus locaux et représentants du monde économique.

Une coopération déjà à l'œuvre

Cette convention vient formaliser une coopération déjà à l'œuvre depuis la création du Parc en 2020, la Chambre de métiers et de l'artisanat siégeant alors comme membre associé de son comité syndical. Le

Ecrit par le 12 janvier 2026

nouvel accord fixe un cap pour les trois prochaines années : soutenir l'artisanat comme pilier de l'économie locale et en faire un levier de développement durable. Métiers du bâtiment, de l'alimentation, de la réparation ou encore savoir-faire d'excellence, l'artisanat façonne autant le quotidien des habitants que l'identité locale.

Les entreprises artisanales premières entreprises de France

Au plan national, les Chambres de métiers rappellent que les entreprises artisanales constituent la 1re entreprise de France en nombre d'établissements, un constat particulièrement appuyé dans les zones rurales et de moyenne montagne. La convention entend, ainsi, accompagner la croissance et la pérennité des entreprises artisanales, tout en les inscrivant dans les objectifs de la Charte du Parc au chapitre de la valorisation des ressources locales, du maintien des services de proximité, et de la préservation des paysages et du patrimoine.



Jacqueline Bouyac et Valérie Coissieux Copyright PNR Mont Ventoux

Cinq axes pour une économie de proximité durable

Le partenariat s'articule autour de cinq axes structurants. Le 1er vise le renforcement de l'économie de proximité, à travers le soutien aux entreprises locales, le développement des circuits courts et la

Ecrit par le 12 janvier 2026

consolidation des services essentiels. Un enjeu majeur dans un contexte de tension sur l'accès aux commerces et aux services en milieu rural.

Structurer les filières artisanales

Le 2e axe concerne l'émergence et la structuration de filières artisanales en lien avec les ressources du territoire : bois, pierre, plantes aromatiques ou productions alimentaires. Une logique de filière qui permet de mutualiser les compétences, de sécuriser les débouchés et de gagner en visibilité.

Le projet alimentaire territorial

Le 3^e pilier s'attache au déploiement du Projet Alimentaire Territorial, outil reconnu par les politiques publiques pour relocaliser l'alimentation, l'objectif étant de renforcer les passerelles entre agriculture, la transformation artisanale et la consommation locale.

Sans oublier les valeurs environnementales

Les deux derniers axes travaillent à ancrer les valeurs environnementales auprès des acteurs économiques via la sobriété énergétique, la qualité paysagère, le respect du patrimoine, la communication, la mise en réseau et la promotion collective des initiatives locales.

Une gouvernance partagée et suivie

Une commission de valorisation de l'économie de proximité a été créée pour évaluer les actions engagées, ajuster les priorités et en mesurer les impacts, au moins une fois par an. D'ailleurs, un bilan annuel sera présenté aux instances décisionnelles du Parc et de la Chambre de métiers pour un suivi politique et opérationnel détaillé. Objectif ? Faire de l'économie de proximité un héritage à préserver et un moteur d'avenir.

Mireille Hurlin

La Route des Arts & Gourmandises de Provence 2025 : 41 artisans vauclusiens distingués

Ecrit par le 12 janvier 2026



La Chambre des Métiers et de l'Artisanat, créée en 1925, fête cette année ses 100 ans en France. Et en Vaucluse, elle renoue avec la [Route des Arts & Gourmandises](#) pour inciter les touristes et les autochtones à pousser la porte des boutiques, commerces et ateliers d'excellence, échanger et en savoir plus sur le travail de cette filière d'excellence.

C'est au moulin à huile [Saint-Augustin](#) à Oppède qu'a été lancée cette édition 2025, qui avait été mise en sommeil depuis la crise santeire. Valérie Coissieux, la présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat 84 était à la fois fière et émue de présenter « ce projet qui incarne notre passion, notre savoir-faire et notre patrimoine. Donner à voir la richesse que les artisans apportent à notre territoire, promouvoir nos métiers, l'excellence des artisans locaux. La Route des Arts & Gourmandises, c'est bien plus qu'un itinéraire, c'est une invitation à découvrir, savourer, plonger au cœur des ateliers d'artisans, héritiers d'un savoir-faire précieux, créateurs de saveurs et de beauté. »

Artisan-glacier d'Ansouis, céramiste d'Apt, verrier d'Avignon, ébéniste de Carpentras, coutelier de Grambois, chocolatiers de L'Isle-sur-la Sorgue et de Puymeras, boulanger de Lauris, chapelier de Saignon, torréfacteur de Sarrians, joaillière de Séguret, nougatier de Valréas. Mais aussi un oléiculteur d'Oppède avec sa femme Laure et sa fille Estelle, Frédéric Nibbio, qui justement accueillait le lancement de cette édition 2025. Son moulin à huile d'olive qui date de 1210 commercialise environ 10 000

Ecrit par le 12 janvier 2026

bouteilles de 'fruité vert' et de 'fruité mûr'.



Frédéric Nibbio, propriétaire du Moulin Saint Augustin

Ecrit par le 12 janvier 2026



Estelle et Laure Nibbio

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

« Cette Route, c'est le fruit d'un travail collectif et rigoureux. »

Valérie Coissieux

Valérie Coissieux poursuit : « Nous avons sélectionné 41 artisans vauclusiens répartis dans 33 communes, représentant les métiers d'art et de bouche qui répondent aux attentes des

Ecrit par le 12 janvier 2026

'consomm'acteurs' à la recherche d'authenticité et de qualité. À travers cette édition 2025, ces 41 ambassadeurs renforcent l'attractivité de notre territoire. Alors parcourons cette Route des Arts & Gourmandises, découvrons et partageons. »

Quant au Président de la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat, le maître-artisan boulanger lui aussi vauclusien, Yannick Mazette, il a rappelé quelques chiffres-clés : la CMAR ce sont 250 000 artisans en Provence-Alpes-Côte d'Azur dont 30 000 en Vaucluse, 32Md€ de chiffre d'affaires et 20% du PIB. « Nous formons 6 000 apprentis, en PACA, nous leur apprenons à gérer et développer leur entreprise, à booster leurs ventes et enfin à la transmettre, quand ils partent à la retraite. Nous créons, nous innovons, nous renforçons l'attractivité de notre territoire, nous sommes une filière d'excellence indélocalisable. Alors consommez local, défendez nos artisans ! »



Yannick Mazette, président de la CMA PACA, et Valérie Coissieux, présidente de la CMA Vaucluse.
©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Dans les coulisses de la 'Route des Arts et Gourmandises', pour déguster et juger les

Ecrit par le 12 janvier 2026

artisans de Vaucluse



C'est à la [Chambre des Métiers et de l'Artisanat](#) de la Rue Vernet à Avignon, en présence de sa dynamique présidente Valérie Coissieux, que s'est réuni pendant plus de deux heures le jury composé de membres du [Conseil Départemental](#) et de [Vaucluse Provence Attractivité](#) et d'artisans réputés de Vaucluse. En tout, 14 propositions alimentaires ont été humées, avalées, jaugées, comparées, passées au crible, avec un tableau de notes pour l'apparence, l'arôme, le goût, la saveur, la représentativité des produits du département et l'accent sur les circuits courts et « le 100% Made In Vaucluse. »

La dégustation a débuté par un moulin du Luberon entre Oppède et Ménerbes et son huile d'olive intense, au goût subtil d'artichaut. Ensuite, place à une chocolaterie de Puyméras qui fait venir ses fèves de cacao d'Amérique du Sud par voiliers, moins polluants que les bâteaux à moteur et qui utilise du miel et des amandes du nord Vaucluse. Place après à une confiserie qui existe depuis 1873 à Gargas et propose notamment des fruits confits et des calissons. Chacun donne son point de vue, l'un trouve que « le glaçage n'est pas terrible », l'autre le qualifie de « délicieux », chacun ses goûts. On continue avec un nougat concocté par un ancien électricien reconvertis avec bonheur en maître-artisan qui utilise du

Ecrit par le 12 janvier 2026

miel et de la lavande du coin pour proposer des douceurs de qualité. Autre concurrent, un chocolatier de Sérignan-du-Comtat dont le fourgon vintage « Y » Citroën noir trône devant la boutique, il propose notamment des caramels au safran, « une tuerie », commentera l'un des jurés. Il a déjà été récompensé par un Award au Salon du chocolat à Paris en 2016.

Au tour d'un pâtissier-glacier-chocolatier de Cavaillon avec ganache de chocolat grand cru, qui travaille avec le lait de la ferme d'à côté. Un nougâtier de Valréas concourt avec une crème de nougat « somptueuse, à se lécher les babines » dira une gourmande du jury. Place ensuite à une adresse de confiserie de Saint-Rémy renommée depuis 1866 dont nous tairons le nom, le temps de la proclamation du palmarès, mais qui figurera à coup sûr sur ce circuit des gourmandises incontournables. Un peu plus tard, les jurés testeront un sorbet au thym élaboré par un maître-artisan d'Ansouis, un nougat de Sault et enfin un gin de la Barthelasse.

La brochure éditée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat sortira fin-mai chez l'un des artisans sélectionnés dans La Route des Arts & Gourmandises 2025. Elle participera à la promotion de l'excellence de nos créateurs et invitera touristes et autochtones à pousser la porte des boutiques et ateliers, à découvrir les pépites des métiers de bouche et surtout à consommer local.

Ecrit par le 12 janvier 2026



Ecrit par le 12 janvier 2026



Ecrit par le 12 janvier 2026



©La Route des Arts & Gourmandises

Contact : www.artsetgourmandises.fr

Ecrit par le 12 janvier 2026

Walter Deliperi honoré du prestigieux titre de Maître artisan d'art



C'est dans son atelier situé au Pontet que [Walter Deliperi](#) a été honoré par la remise officielle du titre de Maître Artisan d'Art. Cette distinction prestigieuse lui a été remise par [Valérie Coissieux](#), Présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Vaucluse, en reconnaissance de son talent. Il devient ainsi le deuxième photographe du Vaucluse à obtenir ce titre, qui valorise l'excellence artisanale et artistique.

Photographe passionné et perfectionniste, Walter Deliperi s'est distingué par son approche unique de l'image, mêlant technique, sens artistique et exigence du détail. Ce titre de [Maître Artisan d'Art](#), délivré par la CMA Provence Alpes Côte d'Azur, vient consacrer son parcours exceptionnel et son engagement pour la valorisation du métier de photographe.

Le siècle de l'image

Cette distinction met également en lumière le rôle fondamental de la photographie artisanale, un métier

Ecrit par le 12 janvier 2026

qui, bien que profondément ancré dans la tradition, ne cesse d'évoluer avec les nouvelles technologies et les attentes du public.

[Walter Deliperi, photographe : je suis un artisan du sur-mesure](#)