

Ecrit par le 9 février 2026

# La fraise de Carpentras met tout le monde d'accord



Cette année encore, la fraise de Carpentras est de retour sur les étals des marchés. Agatha, Cléry, Ciflorette ou Gariguette : de quoi satisfaire tous les Provençaux. Dans le même temps, la Confrérie de la fraise est venue à la rencontre de la presse vauclusienne avant de faire la promotion de la fraise de Carpentras auprès des parlementaires nationaux.

La culture de la fraise a commencé au 19<sup>e</sup> siècle, et plus précisément en 1882 grâce à l'irrigation mise en place à partir du canal de Carpentras. Depuis, la production ne cesse de s'accroître, avoisinant environ 6000 tonnes de production chaque année. En favorisant les circuits courts ou la vente directe ainsi que la production hors-sol, les producteurs assurent leur forte rentabilité dès le début du mois de mars et une économie d'eau considérable.

Ecrit par le 9 février 2026

## La fraise qui conquiert toutes les papilles

La fraise de Carpentras, dont la saison s'achève vers la fin juin, a d'ailleurs largement dépassé les frontières du Vaucluse puisqu'elle séduit bien plus que les seuls habitants de la région. En effet, la confrérie a déjà rencontré l'auteur et compositeur Patrick Fiori, et sera de nouveau reçue ce mois-ci au Sénat, en compagnie de Gérard Larcher, sénateur des Yvelines et président du Sénat et à l'Assemblée nationale dans le bureau de Yaël Braun-Pivet, présidente de l'Assemblée nationale.

### Une appellation d'origine protégée

La fraise de Carpentras est unique par son goût mais aussi par ses succès. Pour cette raison, la confrérie a créé la marque Fraise de Carpentras Comtat-Venaissin et son syndicat pour protéger les producteurs des opportunistes qui s'octroyaient abusivement l'appellation « fraise de Carpentras ».

Justine Guey

## Carpentras fête la fraise

Ecrit par le 9 février 2026



**Ce samedi 15 avril, la Ville de Carpentras organise la Fête de la fraise sur la place Maurice Charretier. L'occasion de déguster ce fruit sous toutes ses formes, mais aussi de profiter de diverses animations dans une ambiance conviviale.**

Ce samedi, la fraise sera à l'honneur à Carpentras. Il sera possible de déguster, mais aussi de d'acheter des fraises de Carpentras directement au producteur. Les vins de l'AOC Ventoux seront également mis en lumière pour l'occasion. La fraise sera présentée sous toutes ses formes : berlingots, sirops, confitures, gâteaux, ou autres produits du Terroir.

Les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires à partir de ce fruit rouge. Ce dernier fera également l'objet de divers ateliers tels que l'atelier botanique pour en apprendre plus sur le cycle de la pousse, l'atelier éveil des sens avec des boîtes à toucher et à odeurs, ainsi que l'atelier dégustation avec des brochettes de fraises de Carpentras associées à d'autres fruits. La Fête de la fraise accueillera également une fontaine de chocolat chaud, des démonstrations de pâtisseries, ou encore des ateliers dessin et peinture pour les enfants. Un concours de dessin pour tous aura d'ailleurs lieu, ainsi qu'un concours organisé par l'association des commerçants 'Carpentras notre ville' pour gagner un lot spécial fête de la fraise. La Ptite Fanfare se chargera de l'animation musicale.

Ecrit par le 9 février 2026

## Les activités proposées par l'office de tourisme Ventoux Provence

À l'occasion de cette Fête de la fraise, l'office de tourisme Ventoux Provence, lui aussi, proposera des animations. La première sera la découverte de la fabrication du Berlingot à la fraise de Carpentras à la Confiserie du Mont Ventoux. Cette activité gratuite de 45 minutes aura lieu à 10h. Seulement 25 personnes pourront découvrir ce savoir-faire. Pour réserver, il suffit d'adresser un mail à l'adresse carpentras@ventouxprovence.fr, de téléphoner au 04 90 63 00 78, ou de se rendre directement à l'office de tourisme.

À 11h, il sera possible de visiter une exploitation agricole grâce à la Confrérie de la fraise de Carpentras. Le lieu sera donné au moment de l'inscription. Cette animation gratuite d'une heure ne pourra accueillir que 20 personnes. Deux autres visites d'exploitation seront également organisées les samedis 22 et 29 avril. Pour réserver, il suffit d'adresser un mail à l'adresse carpentras@ventouxprovence.fr, de téléphoner au 04 90 63 00 78, ou de se rendre directement à l'office de tourisme.

Enfin, une visite guidée du centre historique à la Porte d'Orange sera organisée de 16h30 à 18h. L'occasion de découvrir l'histoire de l'ancienne capitale du Comtat Venaissin jusqu'au sommet de sa seule tour médiévale. Cette activité un quota maximal de 20 personnes. La visite guidée coûtera 8€ pour les adultes, 3€ pour les jeunes entre 10 et 18 ans, et 1€ pour les personnes handicapées et les allocataires RSA. Les enfants de moins de 10 ans et les habitants de la Côte de moins de 25 ans pourront profiter de l'activité gratuitement. Pour réserver, il suffit d'adresser un mail à l'adresse carpentras@ventouxprovence.fr, de téléphoner au 04 90 63 00 78, ou de se rendre directement à l'office de tourisme.

V.A.

## La confrérie de la Fraise de Carpentras se pavane dans les locaux de TF1

Ecrit par le 9 février 2026



La [Confrérie Fraise de Carpentras](#) était à Montmartre il y a quelques jours. Impossible de faire l'impasse sur la 88e édition de la fête des vendanges dans la capitale. Sur les hauteurs de la butte, les fidèles serviteurs de la Fraise de Carpentras ont récolté applaudissements et clameurs durant un chaleureux défilé. Et comme nos passionnés du terroir ambitionne de voir la fraise érigée en star nationale, ils en ont profité pour silloner les plateaux TV.

Au programme donc, rencontres et échanges dans les locaux de la chaîne TF1, sur invitation d'un fidèle soutien en la personne de [Marie-Sophie Lacarrau](#). Suivront des échanges et des rires sur le plateau du [Super Moscato show](#) pour faire briller encore plus la Fraise de Carpentras dans l'hexagone. Un bel hommage pour notre terroir vauclusien à découvrir en photos.

Ecrit par le 9 février 2026



La confrérie au côté de la journaliste Marie-Sophie Lacarrau.

Ecrit par le 9 février 2026



Photo souvenir sur le plateau du Super Moscato show

Ecrit par le 9 février 2026



Dans les starting-block pour le défilé des vendanges à Montmartre

Ecrit par le 9 février 2026



Vous prendrez bien une fraise sur le plateau du Moscato Show ?

---

## La Confrérie de la fraise de Carpentras « sourit à la vie »

Ecrit par le 9 février 2026



**La Confrérie de la Fraise de Carpentras remercie le président des Sorgues du Comtat, le président de L'office de tourisme intercommunal 'Porte du Ventoux' et son Directeur pour leur implication et leur soutien dans l'opération 'sourire à la Vie'.**

La confrérie met en vente un kit de produits à l'effigie de la fraise pour les inconditionnels : tablier, casquette, masque et t-shirt. Les recettes des produits publicitaires à l'effigie de la Confrérie, en vente à l'office de tourisme de Pernes et de Monteux, sera reversée dans son intégralité à l'association '[Sourire à la vie](#)' œuvrant pour les enfants atteints du cancer. Les kits sont à retrouver au sein des offices de tourisme de la Côte et dans certaines caves coopératives ([Clauvallis](#) et [Serge Clavel](#)). Les frais d'envoi sont pris en charge pour les commandes de kits complets.

L.M.

Ecrit par le 9 février 2026

# La fête de la fraise à Carpentras prendra la forme d'un marché



**En raison du contexte sanitaire, la fête de la fraise prendra cette année la forme d'un marché qui regroupera les producteurs. Le rendez-vous est pris sur la place Maurice Charretier de Carpentras, le samedi 17 avril à partir de 10 h.**

La [Fraise de Carpentras Comtat Venaissin](#), marque protégée, c'est un petit trésor aux couleurs vives et au goût savoureux. Ciflorettes, garriguettes, cléry, pajaro, des noms chantants qui sonnent bien le printemps et témoignent de la diversité des fruits de l'appellation. Chaque année, au début du mois d'avril, [Carpentras](#) fête la fraise. Une journée colorée de rencontres avec les producteurs de fraises est organisée et propose des produits dérivés autour de la fraise : confiture, sirop, berlingots, gâteaux.

Bien que les animations musicales n'aient pas lieu, le Confédération de la fraise entend bien promouvoir le savoir-faire des 120 producteurs du réseau au cours de cette journée qui proposera un prix unique de vente. L'année dernière, l'événement avait pleinement satisfait le public puisque pas moins de 6 tonnes de fraises avait été vendues en une seule journée. Également en vente cette année, les melons de Cavaillon, l'ail de Piolenc et les vins AOC Ventoux.

« Cette année, nous avons fait parvenir nos fraises au président de la République, au président du Sénat, au ministre de l'Agriculture, à la direction de la chaîne TF1 et à Jean-Pierre Pernaut, qui a été d'un soutien de taille dans nos projets », précise Dominique Begnis, président de la confrérie. De quoi faire

Ecrit par le 9 février 2026

rayonner le fruit rouge au-delà des frontières provençales.

Par ailleurs, la confrérie met en vente un kit de produits à l'effigie de la fraise pour les inconditionnels : tablier, casquette, masque et t-shirt sont mis à la vente. La recette intégrale sera reversée à l'association ['Sourire à la vie'](#) œuvrant pour les enfants atteints du cancer. Les kits sont à retrouver au sein des offices de tourisme de la Cové et dans certaines caves coopératives ([Clauvallis](#) et [Serge Clavel](#)). Les frais d'envoi sont pris en charge pour les commandes de kits complets.

Ce marché, étendard du 'manger local', revêt ainsi une dimension symbolique suite à la demande du [député vauclusien Julien Aubert](#), d'envisager des dispositions pour rééquilibrer la différence de prix entre la fraise espagnole et française. En effet, la fraise produite en Vaucluse se trouve en position très défavorable par rapport à la fraise espagnole vendue, aujourd'hui en France à 1,60€ le kg contre 8€ en moyenne pour les fraises vauclusiennes. Le député a également appelé le ministre de l'Agriculture à appuyer la création d'une indication géographique protégée en faveur de la fraise vauclusienne.