

Ecrit par le 31 janvier 2026

Les 8 & 9 juin, la 7^e édition de « Terroirs en Fête » rapprochera les Vauclusiens de leurs producteurs



Avec comme parrain, après Glen Viel (Oustau et Prieuré Baumanière) l'an dernier, un autre chef d'exception : Pierre Gagnaire, surnommé « Le phénix des fourneaux » dans le journal « Le Monde. Il totalise pas moins de 13 étoiles avec tous ses restaurants gastronomiques à Aix-en-Provence, Nîmes, Londres, Tokyo, Shangai, Séoul, Dubaï et Paris et qui a longtemps officié à Gordes. « Si je viens dans le Vaucluse dimanche, c'est grâce à mon ami Christian Etienne que j'ai rencontré en 1972 et c'est là que j'ai aussi découvert l'accent d'Avignon. J'ai également tissé des liens avec les Familles Perrin et Giraud. Celle-ci m'a d'ailleurs cédé un demi-hectare de Châteauneuf-du-Pape à partager avec un autre ami, l'architecte du MUCEM à Marseille, Rudy Ricciotti.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Pierre Gagnaire ©Stéphane de Bourgies

Pour la 1ère fois sera installé dans la Salle des Fêtes du Parc de l'Arbousière, un « Salon des Vins et des Spiritueux » avec les représentants de 25 caves et 5 distilleries, dont le local du lieu, le Caveau Colombes-des-Vignes de Châteauneuf-de-Gadagne, le Château Mongin d'Orange, le Domaine de la Royère d'Oppède, celui de Xavier Vignon de Beaumes-de-Venise et la Distillerie « Spiritum » de Saint-Didier ou « Fari » de Vaison-la-Romaine. Des photos magnifiques du vigneron Guenhael Kessler (exposé par ailleurs à la nouvelle Maison des Vins de Tavel) de grains de raisins, de grappes, de ceps, de rangées de vignes, de mains usées de vignerons seront affichées. Sont prévus aussi des ateliers de dégustation et de mixologie (art de mélanger des boissons).

Ecrit par le 31 janvier 2026



« Il faut le répéter, c'est en consommant local qu'on permet à nos agriculteurs et à nos artisans de vivre de leur travail » a clamé haut et fort la Présidente du Département, Dominique Santoni lors de la présentation de la manifestation. « Nous sommes aux côtés des paysans, on le dit et on le prouve. En janvier, on avait un stand de 200m2 au Salon de l'Agriculture Porte de Versailles pour les mettre en valeur. Ici, nous leur rendons un peu de ce qu'ils nous donnent toute l'année. Ce sont eux qui nous nourrissent ».

Ecrit par le 31 janvier 2026



Sur les 4 hectares du Parc de Châteauneuf-de-Gadagne, les visiteurs pourront voir près de 150 animaux dans un espace consacré à l'élevage, (moutons, chèvres, brebis, cochons), à côté se tiendra Le Marché des Saveurs, des Producteurs et des Artisans de bouche où seront présentés miels, huiles d'olive, confitures, nougats, vins, bières, légumes, céréales, charcuteries et les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires. Deux restaurants, deux food-trucks, deux bars à vins et neuf brasseurs assureront le service en musique puisque plusieurs groupes se succéderont pour animer la soirée de samedi.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Comme c'est un moment festif et familial, les enfants ne sont pas oubliés avec le « Village des Pitchouns », un parcours d'accrobranche, une ferme et une ruche pédagogiques, des balades à poneys, une pyramide de l'alimentation pour apprendre à bien se nourrir, des jeux pour éviter de gaspiller l'eau.

Ecrit par le 31 janvier 2026



En 2023, 10 000 visiteurs avaient fréquenté « Terroirs en Fête », le week-end prochain les organisateurs espèrent en avoir encore plus, 12 voire 15 000. Même si dimanche 9 juin ont lieu les Elections Européennes. Après tout, l'un n'empêche pas l'autre.

Il est interdit de fumer et d'allumer tout type de feu sur la totalité du parc.

Les animaux que vous pouvez observer ne sont pas des animaux domestiques. Ils peuvent par peur ou agressivité développer des réactions imprévisibles et dangereuses.

- Ne vous penchez pas au-dessus des rambarades de protection.
- Ne franchissez pas les barrières de sécurité.
- Ne leur donnez pas à manger, même s'ils vous le réclament !

Respectez-les, ils vous respecteront

ESPACE RESTAURATION

SALON DES VINS & SPIRITUEUX
Ateliers & Initiations

MARCHÉ DES SAVEURS

LÉGENDE

ENTRÉE	Entrée	Démonstrations culinaires	Restaurant	Point de ralliement
SORTIE	Sortie	Espace élévation	Food-truck	Point d'eau
Accueil		Point info	Dessert & café	Parking Vélos
Ferme pédagogique		Salon des vins & spiritueux	Espace restauration	Parking PMR
Village des pitchouns		Consignes & livraison	Toilettes	Navettes
Village Institutionnel		Animation musicale	Toilettes PMR	Poste de secours
Marché des saveurs				

Ecrit par le 31 janvier 2026

**Terroirs en fête attend les visiteurs
les samedi 8 juin, de 16h à minuit et
dimanche 9 juin, de 9h à 19h.**

**Parc de l'Arbousière
1360, Avenue Voltaire Garcin
84470 Châteauneuf-de-Gadagne.**

Coordonnées GPS : 43,940288, 4,934730



• **Accès** •

Par Réalpanier puis Morières-les-Avignon / par Le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue / par Vedène puis Saint-Saturnin-lès-Avignon / depuis Carpentras et par Caumont-sur-Durance depuis Cavaillon.

• **Pensez covoiturage !** •

Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez. C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

• **Parkings et navettes** •

Deux parkings gratuits à 400 mètres du site sont desservis tout le week-end par cinq navettes gratuites qui transporteront le public et ses courses, de façon continue.

• **Parking pour personnes à mobilité réduite PMR** •

Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite est disponible à proximité immédiate de l'entrée du parc.

• **Sécurité incendie** •

Il est interdit de fumer et d'allumer tout type de feu sur la totalité du parc.

• **Espace élevage** •

Les animaux que vous pouvez observer ne sont pas des animaux domestiques. Ils peuvent, par peur ou agressivité, développer des réactions imprévisibles et dangereuses.

- Ne vous penchez pas au-dessus des rambarde de protection.
- Ne franchissez pas les barrières de sécurité.
- Ne leur donnez pas à manger, même s'ils vous le réclament.

Respectez-les, ils vous respecteront.

• **Les animaux domestiques** •

Les animaux domestiques sont les bienvenus sur le site, à condition qu'ils soient tenus en laisse.

Infos : terroirsenfeteenvaucluse.fr

La filière lavande réunie à Montguers, dans

Ecrit par le 31 janvier 2026

la Drôme



Marie-Pierre Monier, sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse ont réuni des représentants de la filière lavande et lavandin, la coopérative France Lavande ainsi que des élus locaux à Montguers pour faire le point sur la situation et élargir le champ de réflexion sur l'arboriculture, l'élevage, la viticulture des territoires de montagne sèche. Tour d'horizon également de l'avancée des sujets traités.

Mais avant que ne débute la réunion une trentaine d'agriculteurs s'est présentée, interpellant les élus sur les difficultés rencontrées sur la filière lavandicole et notamment sur les 4M€ sur les 10 obtenus par les sénateurs. Ils ont également exprimé leur crainte quant à l'absence de relève professionnelle concernant leurs secteurs d'activité. Il résulte de cette réunion que nombre de filières agricoles partagent de grandes difficultés dans une conjoncture où la spéculation règne corrélée à des prix systématiquement revus à la baisse.

Ecrit par le 31 janvier 2026



S'organiser pour continuer à exister

Dans le même temps, les filières s'organisent notamment pour entamer le travail en montagne sèche, s'adonner à la polyculture pour enrichir le sol, nourrir le partage des bonnes pratiques et des échanges d'expérience ainsi que pour s'informer des dernières avancées de la recherche, comme les sélections variétales, la lutte contre les ravageurs et maladies, « même si 20 % du financement reste à la charge des filières et sont, dans la situation actuelle, difficiles à mobiliser, » observe le sénateur Stanzione.

Seul le poids du collectif fera pencher la balance

Marie-Pierre Monier, la sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, le sénateur du Vaucluse ont salué le travail collectif qui s'engage tant entre les filières qu'entre les chambres d'agricultures départementales. Ils estiment ces liens porteurs d'espoir pour l'avenir. Ils vont, de leur côté, continuer à sensibiliser le ministère et les collectivités territoriales sur la nécessité de considérer la situation d'ensemble des territoires de montagne sèche et de leurs filières en difficulté, ainsi que sur la prise en compte particulière de la polyculture de diversification.

Ecrit par le 31 janvier 2026



Au quotidien ?

Plaider pour un soutien spécifique de toutes les filières agricoles -arboriculture, viticulture, lavande, cerise...- par tous les moyens pour maintenir les exploitations ; mieux considérer les spécificités territoriales ; parvenir à un prix de vente qui ne soit jamais inférieur au coût de revient et qui permette, aux agriculteurs, de vivre du revenu de leur travail. Pour Lucien Stanzione, la recherche, le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires sont les pistes les plus sérieuses à explorer pour soutenir durablement l'ensemble des filières.

Dans le détail

La distillation

Le 13 février dernier, au Sénat, Lucien Stanzione a évoqué les difficultés rencontrées par les filières vauclusiennes : viticulture, lavande, cerise de bouche et d'industrie, la truffe, la recherche face à la ministre déléguée de l'[agriculture](#), Agnès Pannier-Runacher.

«Alors que depuis 2021, je ne cesse d'alerter le gouvernement sur l'ampleur de la crise viticole et l'urgence de déployer des mesures d'accompagnement concrètes pour les exploitants en difficulté, je vois

Ecrit par le 31 janvier 2026

mes demandes rejetées. Et c'est seulement face aux braises de la colère, que le Gouvernement déploie un fonds d'urgence de 80M€ pour accompagner les exploitations viticoles les plus en difficultés. Je remarque, cependant, que seulement 4,7M€ sont annoncés pour le Vaucluse alors que près de 1,2 million d'hectolitres pour les Côtes-du-Rhône rouges, sont encore en cuve, malgré 3 distillations.



La lavande, la cerise, la truffe

Le sénateur Stanzione s'étonne que le reliquat de 4M€ sur les 10M€ d'aides votées par le Sénat l'été dernier ne soit toujours pas versé aux lavandiculteurs. Le maire honoraire d'Althen-des-Paluds continue à se battre pour la cerise de bouche et d'industrie pour laquelle la couverture filet reste inefficace contre les ravageurs. Il demande le soutien aux producteurs de truffe dont l'exploitation reste aléatoire, notamment au regard du réchauffement climatique. Quant au volet prédation et de survie du pastoralisme, le sénateur redoute le manque de moyens et le nouveau plan loup qui ne répond pas aux attentes des éleveurs.

Un amendement retoqué

Le 8 décembre 2023 lors de l'examen des crédits de la mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales du projet de loi de finances pour 2024, la majorité et la droite sénatoriales avaient émis un avis défavorable sur l'amendement proposé par Lucien Stanzione, visant à créer un fonds d'urgence de 20M€ pour la filière des côtes du Rhône, à l'exception de certains grands crus comme le Châteauneuf-du-pape où le Gigondas, les exploitations des Côtes-du-Rhône souffrant de surproduction.

Ci-dessous, Marie-Pierre Monier, Alain Aubanel, Le Maire de Revest-du-Bion (04), Patrice de Laurens (ancien DRAAF Paca et Président du Comité Interministériel sur les Huiles essentielles)

Ecrit par le 31 janvier 2026



« Ethique dans les élevages et alimentation saine » : regard croisé entre un vétérinaire et un chef étoilé

Ecrit par le 31 janvier 2026



Ce mardi 18 avril, la CCI de Vaucluse organise une conférence sur le thème « éthique dans les élevages et alimentation saine » en présence de Patrick Pageat, vétérinaire et chercheur et de Xavier Mathieu, Chef étoilé du Phébus et SPA.

A l'heure du manger sain, Patrick Pageat, docteur vétérinaire spécialiste en médecine vétérinaire comportementale, fondateur et directeur scientifique de l'[IRSEA](#) à Apt abordera la question de l'éthique dans les élevages. Sa vision sera croisée avec celle de Xavier Mathieu, Chef étoilé et propriétaire de l'hôtel 5 étoiles le Phébus dans lequel se trouve son restaurant « La Table de Xavier Mathieu ».

Les sujets abordés lors de la conférence, qui se tiendra dans l'amphithéâtre du Campus de la CCI, seront les suivants : liens entre la qualité du produit et la qualité de vie animale, ancrage territorial des races de viandes et choix d'approvisionnements et circuits courts.

Cette conférence, qui s'inscrit dans le cadre des « rencontres du campus », est destinée aux restaurateurs, aux apprenants de l'Ecole Hôtelière d'Avignon et de Sud Formation Santé ainsi qu'à toute personne s'intéressant aux enjeux sociétaux que pose ce sujet.

*Mardi 18 avril de 16h à 17h30 au campus de la CCI de Vaucluse, allée des Fenaisons, Avignon.
Inscription gratuite et obligatoire en cliquant [ici](#).*

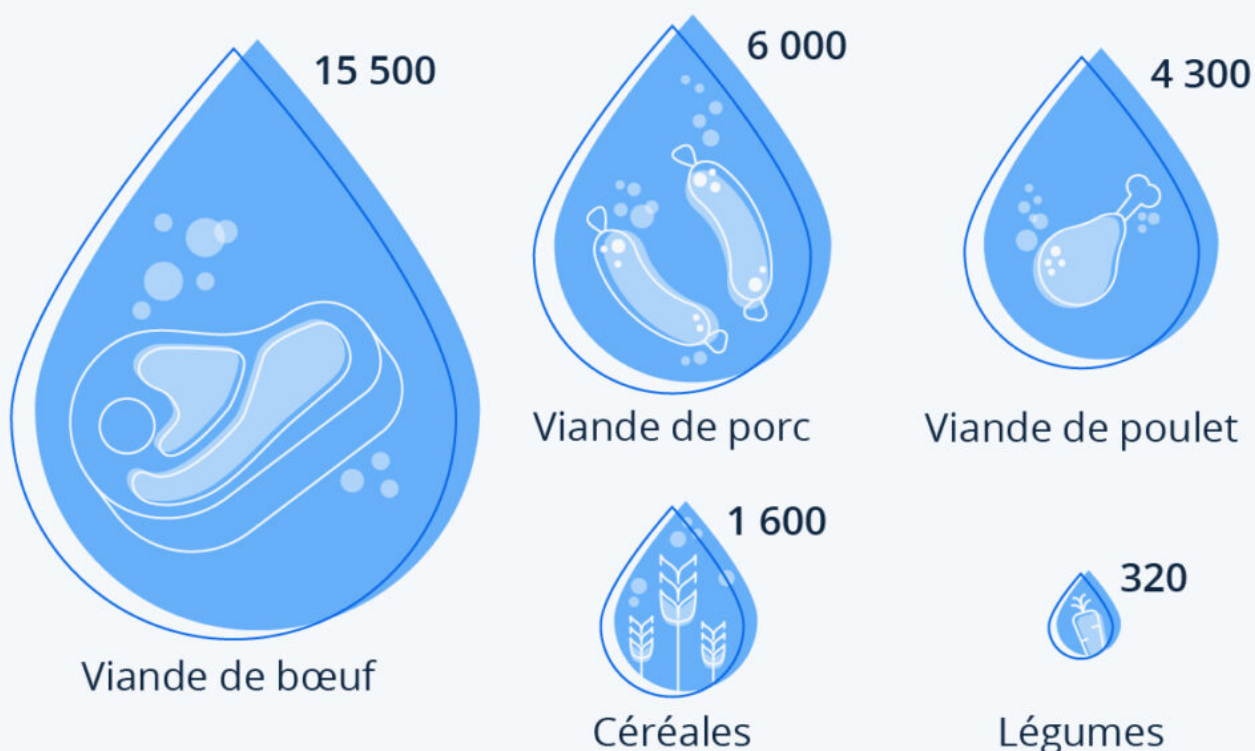
J.R.

Ecrit par le 31 janvier 2026

Combien d'eau consomme la production de viande ?

Combien d'eau consomme la production de viande ?

Consommation d'eau pour la production d'un kilogramme des aliments suivants (en litres)



Source : FAO, The State of Food and Agriculture 2020



statista

Ecrit par le 31 janvier 2026

Le changement climatique aggrave la pénurie d'eau dans le monde. Au niveau mondial, le secteur agricole est considéré comme le plus grand consommateur d'eau.

La production de viande en consomme une grande partie : selon [Waterfootprint](#) Network, environ 30 % de l'eau utilisée dans le monde sert à la production de produits d'origine animale. Pourquoi utilise-t-on autant d'eau pour produire la viande ?

Dans la production de viande et d'autres produits d'origine animale, la plus grande partie de l'eau est utilisée pour la culture des aliments destinés aux animaux d'élevage. La culture d'aliments pour animaux tels que les céréales et le soja occupe plus de 83 pour cent des terres agricoles du monde – et une grande partie de l'eau – selon la revue spécialisée [Science](#).

Parmi tous les produits d'origine animale, la viande de bœuf est celle qui consomme le plus d'eau. La production d'un kilo de viande de bœuf nécessite jusqu'à 15 300 litres. En tenant compte de l'eau potable pour les animaux et de l'eau pour le nettoyage des étables, on arrive à un total de 15 500 litres d'eau pour 1 kilo de viande de bœuf.

De Claire Villiers pour [Statista](#)