Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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

« En cette 19e 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 Cappeau, 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 16e 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 19e édition.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 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 hectatres 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 : foodstruck 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 !

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

• 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.

Avignon, Cardère éditeur, pour la reconquête des espaces pastoraux dans le Sud de la France

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Cardère éditeur, installé à Avignon, a sorti le 1er tome de la Pastothèque, une description éco-pastorale des milieux naturels du Sud de la France dans un contexte de changement climatique. Le tome 1 fait état des étages alpins, subalpin et montagnard, comprenant également le Vaucluse.

Cet ouvrage scientifique propose de réactualiser les inventaires réalisés à la fin des années 1990, de la haute montagne à la Méditerranée, dévoilant la diversité des milieux mobilisés par les troupeaux pastoraux. Ce livre est d'autant plus important que le changement climatique a bouleversé les milieux et donc leur gestion pastorale, permettant aux éleveurs et bergers de s'enrichir de nouveaux retours d'expérience développés ces dernières années.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Un ouvrage dévolu aux éleveurs, bergers et pastoralistes

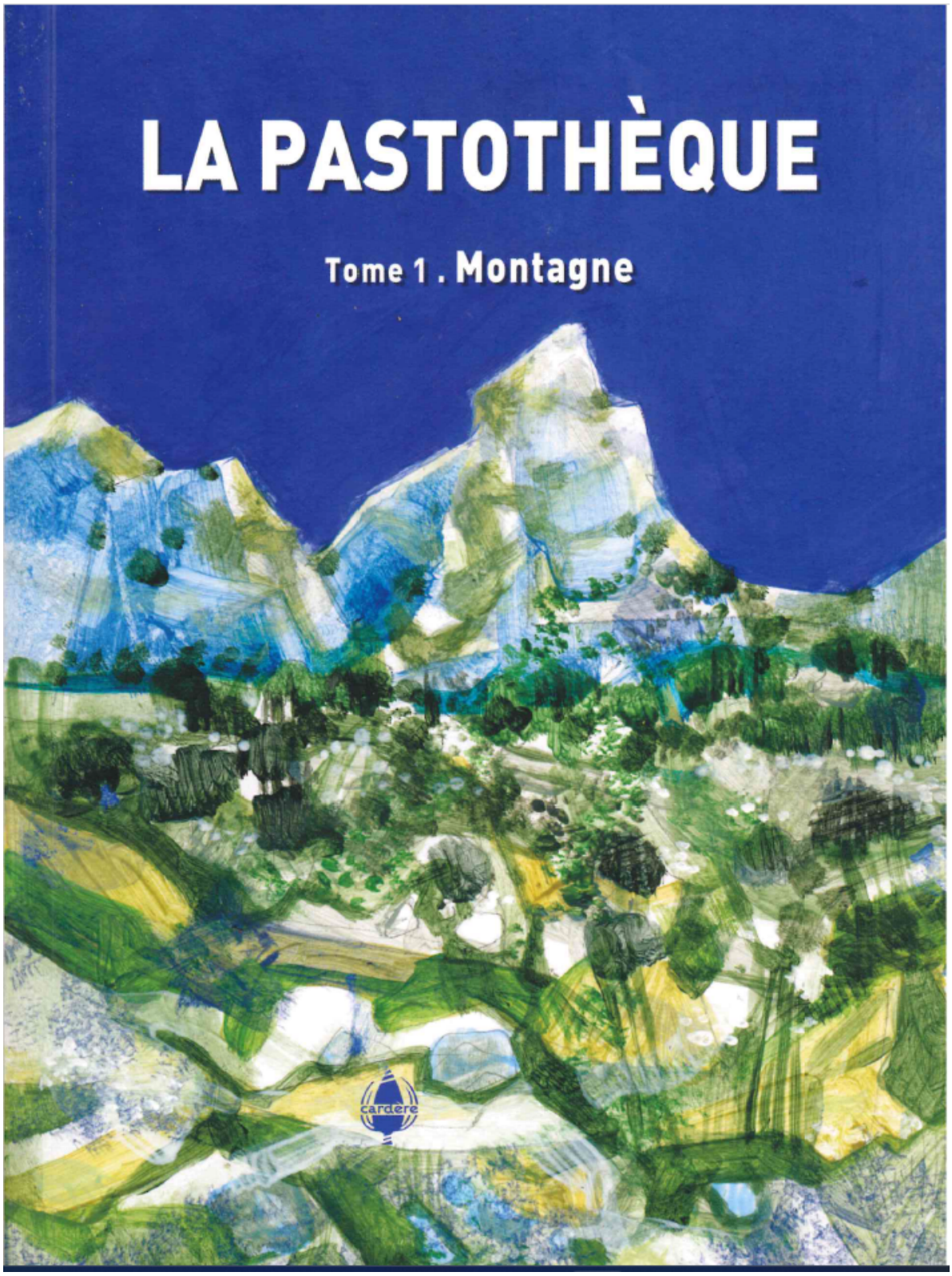
La Pastothèque Tome 1, Montagne s'adresse aux éleveurs, bergers et pastoralistes pour les aider à s'adapter aux changements climatiques. Outil opérationnel, il aide à l'identification des milieux pastoraux de grande diversité. L'ouvrage identifie chaque milieu, recense l'éventail des fonctions d'alimentation mobilisables pour satisfaire aux besoins des animaux, précise les modes de gestion adaptés, détaille les dynamiques des milieux avec un objectif de reconquête pastorale des espaces.

Dans le détail

De la mer aux sommets des montagnes, les troupeaux des éleveurs pastoraux se nourrissent en parcourant des pelouses sèches et humides, des landes, garrigues et maquis, des sous-bois feuillus et résineux. Sur ces milieux non cultivables, c'est par la seule pratique pastorale que les éleveurs auront à s'adapter aux accidents climatiques plus fréquents et plus intenses. C'est pourquoi il est nécessaire de reconnaître les milieux pastoraux les plus sensibles et ceux les plus résilients, susceptibles de fournir des solutions au pâturage.

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Les espaces pastoraux de saison en saison
C'est en effet l'atout majeur des végétations pastorales que de proposer une diversité de structures et de compositions floristiques avec laquelle il faut savoir jongler de saison en saison. Herbes grossières, buissons comestibles et abri des sous-bois fournissent une palette de possibilités en complément de l'herbe verte et tendre.

La Pastothèque est éditée en deux tomes, Montagne et Méditerranée.
Conçue pour la plupart des services pastoraux avec l'appui de chercheurs, elle propose une typologie unifiée des milieux pastoraux en permettant de les caractériser, de décrire les fonctions d'alimentation mobilisables pour chacun, de quantifier les ressources et aborde leurs fonctionnalités climatiques pour fournir aux éleveurs, bergers et acteurs du monde pastoral quelques clés d'adaptation aux effets du changement climatique.



Les infos pratiques
La Pastothèque. Tome 1. Montagne, étages alpin, subalpin, montagnard. Le nouveau référentiel des milieux pastoraux du Sud de la France. Cardère éditeur. Imprimé en Europe, en avril 2023. 512 pages. 30€. 24cm X 16,5cm. Isbn 978-2-37649-036-4 https://carderre.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

