

Ecrit par le 15 février 2026

En attendant les melons et les pêches...



On attends toujours quelque chose ou quelqu'un. Parfois l'attente est délicieuse, comme en ce début de printemps où les premières récoltes saisonnières de fruits et légumes annoncent le retour de la belle saison. Mais en fait, savons-nous encore vraiment attendre ?

Tout, tout de suite, aujourd'hui c'est la règle. Et dans tous les domaines. Manger des tomates toute l'année, pouvoir joindre tout le monde à tout moment, commander une pizza à 2 heures du matin, regarder un film quand je veux où je veux... (en mangeant la pizza), la liste est sans fin. Rapidité et immédiateté sont devenues des obsessions. Une course sans fin qui nous éloigne du plaisir de l'attente et sans doute aussi quelque part d'apprécier ce qui est attendu ou convoité. Les marchands du temple sont aussi complices dans cette course au temps. La rentrée scolaire se prépare maintenant en juillet et la galette (ou gâteau) des rois se consomme dès décembre. On se calme Ginette !

C'est la nouveauté qui fait le plaisir

Les premières fraises, et pas uniquement celles de Carpentras, ont forcément un goût exquis. C'est la nouveauté qui fait le plaisir, comme la première gorgée de bière ou encore le premier verre de rosé bu à

Ecrit par le 15 février 2026

l'ombre des platanes un soir d'été. C'est là que Proust convoque aussi sa madeleine !

Savoir attendre c'est savoir apprécier chacun de ces moments. Quel intérêt d'avoir des fraises pour Noël ? L'attente ne fait-elle pas aussi partie des plaisirs ?

Comme l'amoureux transit qui attend le retour de sa belle, ou l'inverse (surtout si elle s'appelle Ginette). Aujourd'hui on ne sait plus beaucoup attendre. On est vite impatient et surtout on veut maîtriser et tout décider. Mais avec la nature ce n'est pas tout à fait la même histoire. Même si on cherche toujours à la maîtriser c'est elle qui décide, in fine. Et si ce n'était pas suffisant les conditions météo pourraient bien vous remettre à votre place et vous rappeler qui est le patron. C'est la nature qui donne le tempo et joue les chefs d'orchestre. Elle nous enseigne la patience et le respect du temps.

« Il faut laisser le temps au temps »

Donc pour les asperges et les fraises il faut attendre mars... C'est ainsi. « Il faut laisser le temps au temps » comme disait le lettré François Mitterrand, qui savait comme nul autre se montrer le maître des horloges. Il faut bien reconnaître qu'en Provence et peut-être plus qu'ailleurs la nature peut insuffler le bon rythme. Donc en attendant les melons et les pêches sachons apprécier les asperges et les fraises de Provence, bien sûr.

La fraise de Carpentras met tout le monde d'accord

Ecrit par le 15 février 2026



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^e 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.

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.

Ecrit par le 15 février 2026

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



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.



Ecrit par le 15 février 2026

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 P'tite Fanfare se chargera de l'animation musicale.

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 Cote 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.

Ecrit par le 15 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 15 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 incondtionnels : 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 Cove 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 vaclusien 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 vaclusiennes. Le député a également appelé le ministre de l'Agriculture à appuyer la création d'une indication géographique protégée en faveur de la fraise vaclusienne.