Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Le marché paysan d'Apt célèbre ses 40 ans





Le marché paysan d'Apt vient de fêter ses 40 ans. A cette occasion, l'association du marché paysan d'Apt, le Parc naturel régional du Luberon et la Ville d'Apt ont organisé une matinée d'animations destinée au grand public et aux scolaires.
L'opération s'est déroulée le mardi 17 juin dernier sur le cours Lauze de Perret où se tient le marché ainsi qu'au jardin public.
Sur le cours Lauze de Perret, les producteurs étaient présents pour leur traditionnel marché paysan du mardi matin, avec en plus des stands de sensibilisation sur l'alimentation locale et la préservation des surfaces agricoles.
Au jardin public, était installée une ferme pédagogique pour faire découvrir les animaux de la ferme aux classes des écoles d'Apt (Les Cordeliers, Saint-Exupéry, Giono, Bosco, collégiens éco-délégués de la Cité scolaire). Par ailleurs, un repas, concocté par Nicolas cuisine le monde à partir des produits du marché, a aussi régalé de nombreux convives.

Une histoire de marchés
Il y a aujourd'hui 8 marchés paysans sur le territoire du Parc du Luberon : Coustellet, Saint-Martin de la Brasque, Pertuis, Cadenet, La Tour-d'Aigues, Lauris, Forcalquier et Apt. Ce sont plus de 250 paysans qui y proposent leurs productions de saison, frais, cueillis à maturité, variés et de qualité : fruits, légumes, fleurs, plantes aromatiques, vins, jus de fruit, fromages de chèvre, miels, confitures, volailles, œufs…
C'est à Coustellet, en 1982, que s'est créé, à l'initiative du Parc naturel régional du Luberon, le premier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Marché paysan. Il s'agissait de répondre à une demande des consommateurs, touristes ou résidents, en quête de produits agricoles locaux de qualité.
Un an plus tard en 1983, les agriculteurs du sud Luberon sollicitaient le Parc du Luberon pour créer un deuxième marché à Saint-Martin de la Brasque. Le marché paysan a ensuite été créé en 1985. Aujourd'hui, ils sont 7 dans la partie vauclusienne du Parc et 1 dans les Alpes de Haute-Provence.

Marché Paysan d'Apt. Tous les mardis. De 8h à 12h. Cours Lauze de Perret. Apt.



Marché paysan : une vraie marque
La marque « Marché paysan » (déposée à l'Institut national de la propriété industrielle) est attribuée par le Parc naturel régional du Luberon à un marché de producteurs locaux proposant en direct les produits issus de leur exploitation (la revente est interdite), frais, mûrs et conformes aux réglementations sanitaires. Les agriculteurs sont regroupés au sein d'une association-loi de 1901. Un règlement intérieur régit les droits et devoirs des adhérents.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Petit-Palais mais grand marché tous les samedis dans ce hameau de L'Isle-sur-la-Sorgue



« Du 1er samedi de mars jusqu'au dernier avant Noël, il y a une quarantaine de petits producteurs du coin et de commerçants qui s'installent le matin, une fois par semaine, sur cette place Bertin Sylvestre, précise le président du marché de Petit-Palais, Brice Pontet. Et les clients viennent du village, mais aussi de tout le Luberon, d'Apt, Avignon, on a même des fidèles de Marseille et des Américains qui ont une résidence secondaire. »

Et chaque stand regorge de produits de saison : ici les dernières courges musquées et butternuts de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

l'hiver, là les premières asperges et fraises du printemps, celles de La Finca de la famille Galera, une culture maraîchère raisonnée sur trois hectares. Mais aussi le charcutier avec du jambon blanc à l'os, des saucissons secs, des tranches de salami sous vide, là une rôtisserie, plus loin un poissonnier. Également un producteur d'amandes, noisettes, noix et nougats. En vente à quelques pas, des jus de pomme et d'abricot, à côté du stand d'un brasseur artisanal. Là, des poulets élevés en plein air, sans OGM, mais aussi du miel du Ventoux, du petit épeautre du Plateau de Sault, des cébettes, des laitues et feuilles de chêne qui ont été ramassées la veille au soir.

Philippe Dupin, est venu en voisin de Lagnes : il propose olives vertes et noires, cassées ou piquantes, de l'homous aux cèpes, de la crème d'artichauts et d'ail aux truffes, des petits poivrons marseillais confits, de la tapenade, du pistou, de l'huile d'olive.



Philippe Dupin de Lagnes. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le maire de L'Isle-sur-la Sorgue, Pierre Gonzalvez arrive avec son cabat en toile de jute à la main. « Le samedi matin, je viens faire mes courses ici, il n'y a que de bons produits, les paysans je connais chacun par leur prénom et je sais qu'ils mettent du coeur à l'ouvrage pour nous offrir le meilleur du terroir. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, dont Petit-Palais est un hameau, vient faire ses courses à 8h30. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

A 9h ce samedi 8 mars, la saison 2025 de ce marché paysan a été inaugurée. « Nous sommes là pour dynamiser et mettre en valeur l'agriculture des circuits courts » insiste le président Brice Pontet. « Ces producteurs sont une garantie de qualité et d'authenticité ». Le maire, Pierre Gonvalvez prend aussi la parole : « Depuis des années, tour à tour, Daniel Bellet, Marcel Serre et Claude le boucher se sont succédés pour défendre ce marché de Petit-Palais. Ici pas de renvendeurs venus d'on ne sait où, on peut acheter en toute confiance et l'an prochain nous fêterons les 30 ans de ce marché du hameau de Petit-Palais qui est le symbole de goût ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Brice Pontet, président du marché, Daniel Billet, un de ses prédécesseurs, et Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'inauguration. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La preuve : Hélène Meyer, piscicultrice à L'Isle-sur-la Sorgue avec son mari Mickaël, vend une truite fumée en filets et pavés, qui vient d'obtenir le Prix d'Excellence du Ministère de l'Agriculture lors du dernier salon international à Paris. En 2024, c'était une médaille d'or qu'elle avait décrochée pour ces poissons élevés pendant plus de 4 ans dans l'eau pure de la Sorgue et à température constante, 13°C été comme hiver, ce qui lui donne une chair particulièrement ferme et goûteuse.



La truite fumée de L'Isle-sur-la-Sorgue. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Contact : www.islesurlasorgue.fr / www.truite-provence.com – 06 15 23 21 08