

Ecrit par le 18 mai 2026

Le traditionnel marché aux truffes de Carpentras fait son retour



Ce vendredi 17 novembre, les férus de truffes seront servis ! Le très apprécié marché aux truffes d'hiver de Carpentras fait son retour pour la saison. Il aura lieu tous les vendredis matin jusqu'à la fin du mois de mars.

Pour l'occasion, les confréries se rassembleront sur la Place Aristide Briand, aux côtés du maire Serge Andrieu qui fera un discours, le Père Olivier Dalmet de la Paroisse de Carpentras qui offrira une bénédiction des truffes en langue provençale. Le marché sera officiellement ouvert à 9h. La Ville offrira la dégustation gratuite d'une brouillade truffée géante à 9h30.

Les professionnels souhaitant s'inscrire à ce marché peuvent s'adresser au service Foires et Marchés au 82 rue de la Monnaie, par téléphone au 04 90 60 84 00, ou directement via le [formulaire d'inscription](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

[téléchargeable en ligne.](#)

V.A.

Carpentras : le marché aux santons aura lieu ce week-end



Habituellement, le traditionnel marché de santons de Carpentras fait partie de la programmation des 'Noëls insolites' qui ont lieu au mois de décembre. Cette année, ce marché arrive en avance, du vendredi 17 au dimanche 19 novembre.

Ecrit par le 18 mai 2026

En 2022, le marché aux santons avait accueilli 4 000 visiteurs. Cet événement, devenu une tradition, se déroulera cette année sur trois jours et permettra à neuf santonniers de présenter leurs santons. L'occasion idéale d'ajouter quelques personnages et animaux à sa crèche provençale.

Afin de donner un nouveau souffle à cet événement, l'OTI Ventoux Provence programme tout un week-end d'animations. Cette programmation 'Comme un air de Noël' plongera les visiteurs dans l'esprit de Noël. Ainsi, en plus du marché aux santons qui aura lieu pendant les trois jours à l'office de tourisme de Carpentras, des conférences, ateliers et visites guidées seront organisés.

Le vendredi 17 novembre à 17h, Mélanie Bienfait, médiatrice du patrimoine de la Cove animera la conférence contée 'Si les santons pouvaient parler'. Le samedi 18 novembre, trois ateliers créatifs pour peindre son santon seront organisés à 10h, 14h et 16h sur réservation au 04 90 67 69 21. À 16h30 aura lieu la conférence 'Préparez Noël dans les traditions provençales'. Le dimanche 19 novembre à 11h, il y aura une visite guidée du centre historique de Carpentras à la Porte d'Orange, sur réservation auprès de l'office de tourisme pour 8€ (3€ tarif réduit). À 14h, il y aura un atelier pour fabriquer son santon sur réservation auprès de l'office de tourisme pour 6€.

Vendredi 17 et samedi 18 novembre de 10h à 18h. Dimanche 19 novembre de 10h à 17h. 97 Place du 25 Août. Carpentras.

V.A.

Viande de porc : ouverture du marché australien pour les exportations françaises

Ecrit par le 18 mai 2026



Les autorités australiennes ont officiellement ouvert jeudi 24 août leur marché à la viande de porc crue française. Cette décision est l'aboutissement de longues négociations engagées depuis une dizaine d'années par le Ministère chargé de l'agriculture.

Cette nouvelle illustre l'activité de négociation conduite sous l'égide du Ministère, en collaboration avec FranceAgriMer, les organisations professionnelles et le réseau des Conseillers agricoles en Ambassade, pour ouvrir des marchés, concernant les exportations de produits agroalimentaires français, dans des pays tiers et les maintenir ouverts. Cela marque, une diversification des exportations de la France sur ce marché, aux côtés d'autres partenaires commerciaux européens comme le Danemark ou les Pays-Bas.

En Vaucluse, il existe plusieurs élevages de porcs. Le label Port du Ventoux regroupe les éleveurs porcins en plein air qui se trouvent autour du Géant de Provence. Les porcs de cette filière sont élevés en plein air, à une altitude de 800 à 1 000m. Ils disposent d'un espace plein champ d'environ 100 à 110m² par individu. La production, d'environ 3 600 porcs par an, est vendue à 85% dans la région : en boucherie, en restauration et dans la grande distribution.

Ecrit par le 18 mai 2026

Avignon : la ferme urbaine « Le Tipi » fête ses 3 ans



La ferme urbaine Le Tipi fêtera son 3^e anniversaire ce samedi 2 septembre, de 16h à 22h.

3 ans que le Tipi existe à Avignon. Pour fêter ça, la ferme urbaine a concocté un programme aux petits oignons.

- **16h-20h** : Grand marché d'artisans et producteurs locaux, bio et artisanal (Natural Spirit Creation, L'abelha, Atelier imko, La comédienne, Muneca, L'harmonieux, Jordi Gomis, Léna Keohavong, Tiphon, Pilea Project, Titinuage, Fait Moisan, P.A. Le Gac... et plus à venir).
- **16h et 17h** : Visites guidées du lieu, sur inscription.
- **18h-20h** : Shado Disko, DJ set électro, Motown groove et indie pop.
- **20h-22h** : Voilaaa Sound System, concert afro-disco pour clôturer la journée.

Côté restauration, le restaurant Mainama proposera des burgers (avec option végé). Côté dessert, le foodtruck Tout en Douceurs préparera des crêpes sucrées.

Inauguration du parcours pédagogique

Écrit par le 18 mai 2026

Le Tipi profitera de cette journée pour présenter sa toute nouvelle installation : le sentier découverte du Tipi, composé de 12 panneaux pédagogiques pour que l'agriculture urbaine se démocratise.

Entrée gratuite avant 18h. [Billetterie](#) pour réserver sa place et sa visite guidée.
Le Tipi, 57 Avenue Eisenhower, Avignon.

Avignon accueille son marché d'été nocturne tout le mois d'août



La Fédération des commerçants et artisans d'Avignon organise son 1^{er} marché nocturne tous les soirs du vendredi 4 au dimanche 27 août de 17h à 22h devant le majestueux Palais des papes.

Ecrit par le 18 mai 2026

De nombreux stands proposeront des produits artisanaux et de la gastronomie locale. L'occasion de profiter des soirées d'été pour déguster des produits du terroir, découvrir des créations d'artistes, des vêtements, des créations artisanales, ou encore de remporter des souvenirs de la Cité des papes.

V.A.

Isle-sur-la-Sorgue : la ferme Les Fruits du Campredon fait son marché



Ecrit par le 18 mai 2026

Ce samedi 8 juillet, la ferme [Les Fruits du Campredon](#), située à l'Isle-sur-la-Sorgue, vous ouvre ses portes et vous propose un marché. Organisé par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#), cet événement sera l'occasion de plonger au cœur de l'agriculture locale.

Une dizaine de producteurs et artisans vous accueilleront et vous feront découvrir leurs produits. Pois-chiches, petit épeautre, ou encore lavande, ce sera l'occasion de (re)découvrir des produits du terroir, mais aussi des métiers et savoir-faire.

Samedi 8 juillet. De 10h à 19h. 1458 Le Grand Campredon. Velorgues. Isle-sur-la-Sorgue.



Marché à la Ferme
Samedi 8 Juillet
De 10h à 19h
Les Fruits du Campredon
 Paniers garnis
 Visite des vergers
 Producteurs locaux
à L'Isle-Sur-La-Sorgue
 chez Christian et Patrick BRUN
 1458 Le Grand Campredon - Velorgues
 Infos au 04 90 38 60 95
 lesfruitsducampredon@orange.fr

V.A.

Carpentras : Troc de printemps



Ce samedi 27 mai, la ville de Carpentras accueillera son vide-grenier spécial jouets sur le parking des platanes.

Vous envisagez un grand nettoyage de printemps et peut-être tout particulièrement dans la chambre de vos enfants ? Pour vous séparer d'objets encore en bon état mais qui ne sont plus utilisés, rendez-vous au troc de printemps de la ville de Carpentras.

Pour participer à cette journée, vous devez obligatoirement vous inscrire, soit directement auprès du service Foires et Marchés soit en téléphonant au 04 90 60 84 00. Un dossier d'inscription vous sera adressé sous 48 heures.

Ecrit par le 18 mai 2026



Infos pratiques

Dossier d'inscription téléchargeable sur le [site de la Ville](#). Participation : 6 € l'emplacement
Inscriptions avant le 12 mai 2023 auprès du service Foires et Marchés. Samedi 27 mai. De 9h à 17h.
Allées Jean Jaurès. Carpentras.

Mazan : marché de Noël, tombola, feu d'artifice... la commune dévoile le

Ecrit par le 18 mai 2026

programme de ses festivités de Noël



La commune de Mazan inaugurera son marché de Noël ce mercredi 14 décembre à 15h30, place du 11 novembre.

Marché de Noël, tombola, feu d'artifice, manège, ferme ambulante, visite du père Noël... La commune de Mazan vient de dévoiler le programme de ses festivités de Noël. Les visiteurs pourront retrouver 30 artisans au marché de Noël qui se déroulera sur la place du 11 novembre. Un manège pour les enfants sera également installé, du 12 au 23 décembre, ainsi que la boîte aux lettres du père Noël, jusqu'au 20 décembre.

Programme

Mercredi 14 décembre de 10h à 19h

- Inauguration du marché de Noël
- Ferme ambulante
- Balade en calèche
- Déco des sapins
- Vin chaud
- Foodtruck

Ecrit par le 18 mai 2026

Jeudi 15 décembre à partir de 16h30

- Marché de Noël de l'école de st Dominique

Vendredi 16 décembre à partir de 16h30

- Marché de Noël de l'école élémentaire de la Condamine

Samedi 17 décembre

- De 10h à 19h : marché de Noël et vin chaud
- De 10h à 12h et de 14h à 16h : maquillage, vin chaud, foodtruck, marché de Noël de l'école maternelle
- De 14h à 19h : marché de Noël de l'école maternelle
- 16h30 : balade en calèche et arrivée du père Noël
- 18h30 : feu d'artifice

Dimanche 18 décembre de 10h à 19h

- Marché de Noël
- Faubourg des lutins
- Luge géante
- Balade en calèche
- Concours de pulls moches
- Vin chaud
- Balade à poneys

Lundi 19 décembre de 10h à 19h

- Luge géante
- Marché de Noël de 14h à 19h
- Vin chaud

Marché de Noël sur la place du 11 novembre, Mazan - programme détaillé sur www.mazan.fr.

J.R.

Ecrit par le 18 mai 2026

Saint-Paul-Trois-Châteaux : le marché aux truffes débute ce week-end



Ce dimanche 11 décembre, dès 9h30, les trufficulteurs donnent rendez-vous au public sur la place de l'Esplan pour le traditionnel marché aux truffes noires du Tricastin. Il aura lieu tous les dimanches jusqu'à la mi-mars 2023.

La Confrérie du 'Diamant Noir et de la Gastronomie' et les trufficulteurs accompagnés de leurs chiens défilèrent en musique, avant de procéder à la bénédiction des chiens truffiers devant la Cathédrale. Ensuite aura lieu l'ouverture officielle du marché et la signature de la Charte Qualité Truffe par les Chefs restaurateurs de tout le territoire du Tricastin.

Tous les dimanches jusqu'à la mi-mars 2023 de 10h à 12h30, les Chefs proposeront à tour de rôle une dégustation d'une de leurs créations à la truffe. Il sera également possible de déguster des truffes fraîches et des ravioles du Royans, accompagnées de vins du territoire.

Les deux jours de marchés qui auraient dû avoir lieu durant les fêtes de Noël et du Jour de l'An auront en réalité lieu les vendredis 23 et 30 décembre.

Ecrit par le 18 mai 2026

V.A.