Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Bienvenue à la ferme Vaucluse réunit culture et agriculture jusqu'au 1er novembre



À l'occasion de la 19e édition de Brin de Culture, les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme Vaucluse ouvrent leurs portes et proposent plusieurs événements culturels et artistiques jusqu'au dimanche 1er novembre.

Le Festival Brin de Culture s'est installé dans plusieurs domaines agricoles vauclusiens depuis le début du mois d'octobre. Concerts, ateliers, expositions et bien d'autres animations sont au programme ces deux prochaines semaines.

Jusqu'au 1er novembre, certains agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme Vaucluse accueillent le public pour des événements qui lient agriculture et culture :

Ecrit par le 3 novembre 2026

- Samedi 17 octobre : le Domaine Plein Pagnier, à Mazan, proposera une pièce de théâtre itinérante à 14h et des concerts à 12h et 16h (entrée libre, informations au 06 76 12 99 32) ;
- Samedi 17 octobre : L'Atelier d'Hippolyte, à Malaucène, fera un atelier culinaire autour de la grenade à 9h pour 10€ par personne, puis proposera des balades contées dans les vergers à 14h pour 10€ par adulte et 8€ par enfant entre 6 et 12 ans (réservation au 06 34 25 43 22).
- Samedi 31 octobre : le Domaine de l'Oiselet, à Sarrians, proposera un atelier sculpture sur fruits et légumes de 14h30 à 16h30 pour 5€ par enfant et gratuit pour les parents accompagnateurs (réservation au 06 18 74 17 68).

À Mazan, le tricentenaire Château du Jonquier ouvre ses portes au public

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



À l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine, le Château du Jonquier, situé à Mazan, ouvre exceptionnellement ses portes au public ce samedi 19 septembre.

Il a célébré ses 300 ans l'année dernière. Le Château du Jonquier, situé à Mazan, a été racheté il y a un an puis entièrement restauré. Propriété privée qui est disponible à la location pour des événements, notamment très prisée pour les mariages grâce à son cadre idyllique, le Château ouvrira exceptionnellement ses portes au public à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine.

Construite entre 1725 et 1744 par François II Bernard de Saint-Andéol et son épouse Marie Roman, la demeure a dénombré plusieurs propriétaires au fil des années, jusqu'au rachat de la propriété de 5 hectares par Ellen et Tobias Alpsten en 2025 avec l'intention d'en faire « la plus belle maison de Provence. » Elle proposera deux visites guidées ce samedi à 12h et 14h et dévoilera les secrets du Château.

Samedi 19 septembre. De 11h à 15h. Gratuit. Château du Jonquier. 984 La Venue de Mormoiron. Mazan.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Maison Aréni : couleurs d'Arménie dans les assiettes de Provence





Depuis un an, c'est au cœur du Château La Croix des Pins à Mazan que le jeune chef Jérôme Tchomlek officie derrières les fourneaux de la Maison Aréni. Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, c'est au pied du Ventoux que ce dernier propose une cuisine singulière mariant influences arméniennes, méditerranéennes et terroir provençal.

S'il y a bien un chef dont on peut dire qu'il est tombé dans la marmite quand il était petit, c'est bien Jérôme Tchomlek. « Je suis né dans une cuisine, confie le jeune chef. Mon grand-pèree avait un restaurant, mon père avait un restaurant, mon oncle a aussi des restaurants sur Marseille » où sa famille d'origine arménienne s'était réfugiée après avoir fui la Turquie pendant le génocide de 1915. Comme toute famille arménienne déracinée : on sera chausseur, tailleur de costumes ou restaurateur. Chez les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Tchomlek, ce sera la cuisine.



Crédit : DR

> « J’ai toujours dit que je voulais devenir cuisinier. »
>
> *Jérôme Tchomlek*

« J’ai toujours vu mon père travailler dans un restaurant et dès l’âge de 9 ou 10 ans je lui ai dit que je voulais devenir cuisinier. Il m’a dit : on verra mais sans le penser, se souvient Jérôme Tchomlek. Alors forcément quand est arrivé le stage découverte de 3e, j’ai demandé à le faire dans la restauration. »

Son père essaye de le dégouter du métier

Son père, qui espère l’orienter vers une autre profession moins contraignante que la sienne, lui dégote alors un stage chez un ami à lui. Objectif : le dégouter du métier une bonne fois pour toute.

« C’était dans une grosse brasserie sur la place Castellane à Marseille. Un lieu qui cartonnait avec 400

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

couverts par jour. Le lundi quand je suis arrivé, il y avait deux grandes tables de légumes à éplucher. J'étais trop content car mon but c'était de vite me débarrasser des légumes pour pouvoir apprendre autre chose. Quand j'ai eu fini, de nouveau des légumes à éplucher. Le lendemain, il me redonne des légumes. Et le jour suivant, encore et encore… Le vendredi, il a appelé mon père pour lui dire qu'il n'avait plus de légumes à me donner, qu'il en avait plein d'épluchés partout dans sa chambre froide et que je voulais vraiment faire de la cuisine » La partie est alors gagnée : tu seras un chef mon fils.



Crédit : Maison Aréni/DR

De Chez Serge à Carpentras jusqu'en Ukraine
Jérôme Tchomlek rentre alors au lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille. Deux ans de CAP puis deux ans de bac pro en alternance plus tard, c'est Chez Serge à Carpentras (l'établissement réputé de Serge Ghoukassian, un ami de son père) que le jeune cuisinier fait ses premières armes.

Ensuite petit retour à Marseille, puis à la Ciotat, avant d'avoir l'opportunité d'ouvrir, il y a 8 ans, un restaurant à Kiev en Ukraine, bien avant la guerre actuelle avec la Russie. « C'était pour mon oncle. Une mission de 6 mois, à partir de novembre, au pire moment de l'année. Il fallait monter une carte plutôt simple. J'avais 21 ans. Cela a été une super expérience. »
Après un petit crochet dans le Var pour son retour en France, il retourne Chez Serge où il devient son second de 2019 à début 2022.

Un ancrage fort en Vaucluse
« Je reviens dans le Vaucluse. Marseille ne me manque pas. Je reste ici pour la vie, la campagne », confie celui qui désormais s'enracine au pied du Ventoux. Pour preuve de son attachement au département, il sera ensuite, pendant près de 3 ans, le chef cuisinier du restaurant Clovis & Basina à Crillon-le-Brave,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

village encore plus proches des contreforts du géant de Provence.

« Un jour, je vois passer une annonce pour un restaurant. Je me dis 'Tiens, je connais cet établissement'. C'était A Ventoux, le restaurant du Château La Croix des Pins où je passais quatre fois par jour quand j'allais à Crillon. » Un établissement créé il y a une dizaine d'année par le château en complément des activités de gîtes et de caveau du site.
Il rencontre alors Jérôme Petitjean, le directeur du domaine, qui lui fait part de son souhait de proposer une cuisine de qualité. Pari tenu dans cet endroit idéalement situé aux sorties de Caromb et de Carpentras et à l'entrée de Mazan.



Pourquoi Aréni ?
Si le restaurant de Jérôme Tchomlek n'est pas un restaurant arménien, le chef revendique tout de même une identité culinaire affirmée. Celle tournée vers ses racines mais aussi bercée par les saveurs méditerranéennes et les produits de Vaucluse.
« Quand je suis arrivé ici la première fois, j'ai vu les vignes. Je me suis dit : 'il faut parler de la vigne mais pas trop'. Avoir un nom qui ne soit pas trop commun pour raconter une histoire. Syrah, grenache, mourvèdre ou bien encore Carignan cela avait déjà été fait. J'ai alors pensé à Aréni, le plus grand cépage arménien. Cela sonnait bien et me correspondait parfaitement pour écrire mon histoire. »
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

Entre vignes et oliviers
« La vente s'est faite rapidement. J'ai racheté le fond de commerce. On a fait quelques travaux et puis on a pu ouvrir en avril 2025 au milieu des vignes et des oliviers. » Le tout en s'appuyant sur équipe jeune

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

que Jérôme Tchomlek a pu stabiliser dans un secteur où le turn-over peut être important.
« Ils sont deux en salle, moi en cuisine avec mon bras droit, et une personne à la plonge. Tout le monde travaille 4 jours et demi par semaine. On est fermé 2 jours et demi à l'année. Nous avons cette chance de trouver un équilibre personnel entre nos emplois et nos vies personnelles. C'est une force aujourd'hui de faire signer des CDI aux gens. C'est assez rare dans la restauration, surtout en saison », explique-t-il alors que son établissement dispose du confort de travailler correctement toute l'année depuis son lancement l'année dernière.
« On fait en moyenne nos 25 à 30 couverts tous les midis. Les soirs aussi, été comme hiver », constate-t-il dans son restaurant d'une capacité de 28 couverts en salle, 24 en terrasse et 12 dans une petite salle de séminaire attenante. A cela, s'ajoute les soirées des Mardis accordés qui se déroulent durant tout l'été (voir encadré en tout fin d'article).



Crédit : Maison Aréni/DR

> « La cuisine : une histoire de transmission avant tout. Un lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »

Une cuisine de saison affirmée
Côté cuisine, le chef revendique ses origines arméniennes mais attention, la Maison Aréni n'est surtout pas un restaurant arménien. Au contraire, ce sont des recettes conçues les pieds dans un terroir à l'ombre du Ventoux.
« La cuisine, pour moi, est avant tout une histoire de transmission, insiste-t-il. Celle que j'ai reçue, à travers ma famille et mes origines, et celle que j'essaie de faire vivre aujourd'hui à travers chaque

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

assiette. Maison Aréni, c'est ce lien entre mémoire et présent, entre ce que l'on m'a appris et ce que j'ai envie de partager. »



Crédit : DR/Maison Aréni

S'il n'hésite donc pas à afficher ses 'madeleines de Proust teintées d'Arménie' avec des mises en bouche façon mezze inspirées par les recettes de sa grand-mère ou de son père (feuilles de vigne ou une pizza arménienne), le reste de sa cuisine s'appuie sur son amour des produits du Vaucluse et de ses producteurs. Fruits et légumes de saison de la Ratatouille de Carlos à Mazan, fruits et légumes bio de Relais Vert à Carpentras, asperges et fraises des Malauques à Mazan, pigeons et volailles de la Station Avicole du lac à Monteux, boucherie Choc Viande à Carpentras, viandes et volailles de Saboros à Entraigues-sur-la-Sorgue, la Fromagerie Mercy à Carpentras, la crémerie SDV à Sorgues, la boulangerie-pâtisserie Augusta à Sarrians, les poissons de Toute La Marée à Entraigues-sur-la-Sorgue, Elite Marée à Avignon, les cafés de la Maison Brès à Sarrians, le Safranier Guillaume Chardon à Mazan, les glaces artisanales et la pâtisserie Lou Gau à Mazan… N'en jetez plus ! On l'aura compris le chef privilégie les circuits courts et produits de saison. Même la blanchisserie C L'Atelier pour les nappes et les serviettes est située à Mazan.
Il faut dire qu'en ayant confectionné 35 menus de la semaine et 15 menus mensuels différents depuis son ouverture, le chef a effectivement besoin de disposer de solides sources d'approvisionnements.

Carte des vins
De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Forcément, la carte des vins fait la part belle à la production du Château La Croix des Pins dont les vignes entourent la Maison Aréni. « Une grande partie de notre carte vient de chez eux, précise Jérôme Tchomlek. Ils représentent plus de 50% de nos ventes. »
La carte du restaurant propose également la production d'autres domaines en AOP Ventoux (Fondrèche et La Ferme Saint-Pierre) ainsi que la plupart des grands crus vauclusiens (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Beaumes-de-Venise, Vacqueyras…) ou septentrionaux (Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage (…). Quelques Bourgogne et Chablis, particulièrement en blanc, complètent l'offre de l'établissement situé au pied du géant de Provence. Bien évidemment, la maison Aréni (le nom du cépage le plus cultivé en Arménie) propose aussi une découverte des vins arméniens. Une vraie belle surprise qui mérite vraiment l'expérience.

Nouvelle carte : entre fraîcheur et végétal
« Nous partons avec trois entrées, toujours autour du légume et de la saison. Nous proposons également systématiquement une pêche du moment », explique celui qui vient de lancer sa nouvelle carte, plus fraîche, plus végétale et toujours profondément ancrée dans le produit.
Fidèle à son ADN, la Maison Aréni s'invente au carrefour des cuisines méditerranéennes et provençales avec des touches d'Arménie y compris dans sa carte des vins (voir encadré : 'De l'AOP Ventoux aux contreforts du mont Ararat').
« Tous les mois, on repart de zéro avec une nouvelle carte. Avec une cuisine qui est juste bien assaisonnée, bien précise avec les bonnes épice et les bons accompagnements. »



Crédit : Maison Aréni/DR

« Nous sommes là pour construire et évoluer »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Des projets pour mieux s'enraciner

« Ce que nous nous étions fixé à réaliser en 12 mois, nous l'avons fait en 9 mois, se félicite le chef. Maintenant, il faut stabiliser et nous avons des projets qui avancent bien pour cela. »

Dans cette optique, Jérôme Tchomlek vient de notamment de recevoir les plans de l'architecte en charge d'agrandir la terrasse d'une trentaine de m2 afin de quasiment la doubler avec vue sur les Dentelles de Montmirail et le Ventoux.

« L'été, tout le monde veut manger en terrasse. Cela va aussi nous permettre de faire une nouvelle entrée afin d'accéder au restaurant ainsi que de faciliter les accès aux personnes à mobilité réduite. » De quoi passer à 45 couverts au total en terrasse et d'y proposer un mobilier plus accueillant et confortable.

« Moi cela fait 9 ans que je suis dans la région, insiste celui qui sera bientôt père. Nous ne sommes donc pas là pour partir. »

« Nous sommes là pour construire et évoluer », martèle avec une certaine sagesse ce presque trentenaire. Il faut dire qu'à 30 ans à peine, on a déjà presque une quinzaine d'année d'expérience dans ce métier. De quoi afficher une maturité que l'on atteint bien plus tard dans d'autres professions.

Laurent Garcia

Maison Aréni. Château La Croix des Pins. 902, Chemin de la Combe. Mazan. Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir et le dimanche midi (ouverture le dimanche soir prochainement).
Menu du midi à partir de 25€. Menu du mois : 45€. Contact : 04 90 66 27 64 et réservation en ligne.



Animation : les Mardis accordés

Durant l'été, la Maison Aréni et le Château La Croix des Pins proposent les Mardis accordés. Ainsi, à partir du 16 juin prochain, le chef concocte, un mardi sur deux, une création inspirée des saveurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

méditerranéennes, parfaitement mariée à un vin du domaine sélectionné avec passion.
L'équation est simple : un plat signature, un verre de vin qui lui fait écho et une ambiance musicale douce. Le tout dans le cadre exceptionnel du parc du domaine.
« C'est une ambiance décontractée avec un DJ ou du jazz, précise Jérôme Tchomlek. Nous proposons deux plats autour du brasero ou d'une broche au feu de bois. » Et pour ceux qui ne veulent pas boire d'alcool, les organisateurs proposent également les jus d'Yvette de Mazan.
« Ces soirées permettent de faire découvrir le domaine et le restaurant », constate le jeune chef provençal. Entre 100 et 140 personnes sont attendues lors de chacun de ces événements.
Crédit : Facebook Maison Aréni/DR/Château La Croix des Pins

Mon ami le chanvre : la culture du chanvre sous toutes ses formes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Marie-Line Benet a lancé son entreprise de culture de chanvre en 100% bio en 2021, avec le statut de micro-entreprise-BA (bénéfice agricole). Elle a un parcours professionnel riche. Elle a en effet tenu plusieurs affaires dans des secteurs différents avant de se lancer dans l'agriculture.

« Ma famille a toujours habité sur la commune de Mazan. J'ai acheté deux parcelles en 2023 sur ce même village, en pleine campagne, dans un endroit magnifique, humide, propice à la culture », explique Marie-Line Benet. De 2021 à 2023, elle a loué une terre pour expérimenter son affaire. Cela été concluant. Elle a ensuite pris la décision d'investir sur 1,3 ha de terres, avec la mise en place d'un forage, en cultivant une plante vertueuse, le chanvre. « J'ai ce projet depuis longtemps, avec la passion. Durant mes deux années d'expérimentation, je suis tombé amoureuse cette plante aux multiples vertus. J'ai ensuite eu l'opportunité de trouver un terrain pour être autonome. » Pour compléter sa connaissance sur cette plante, sa culture et sa transformation, elle a suivi des formations de la Chambre d'agriculture du Vaucluse.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Trois produits dérivés

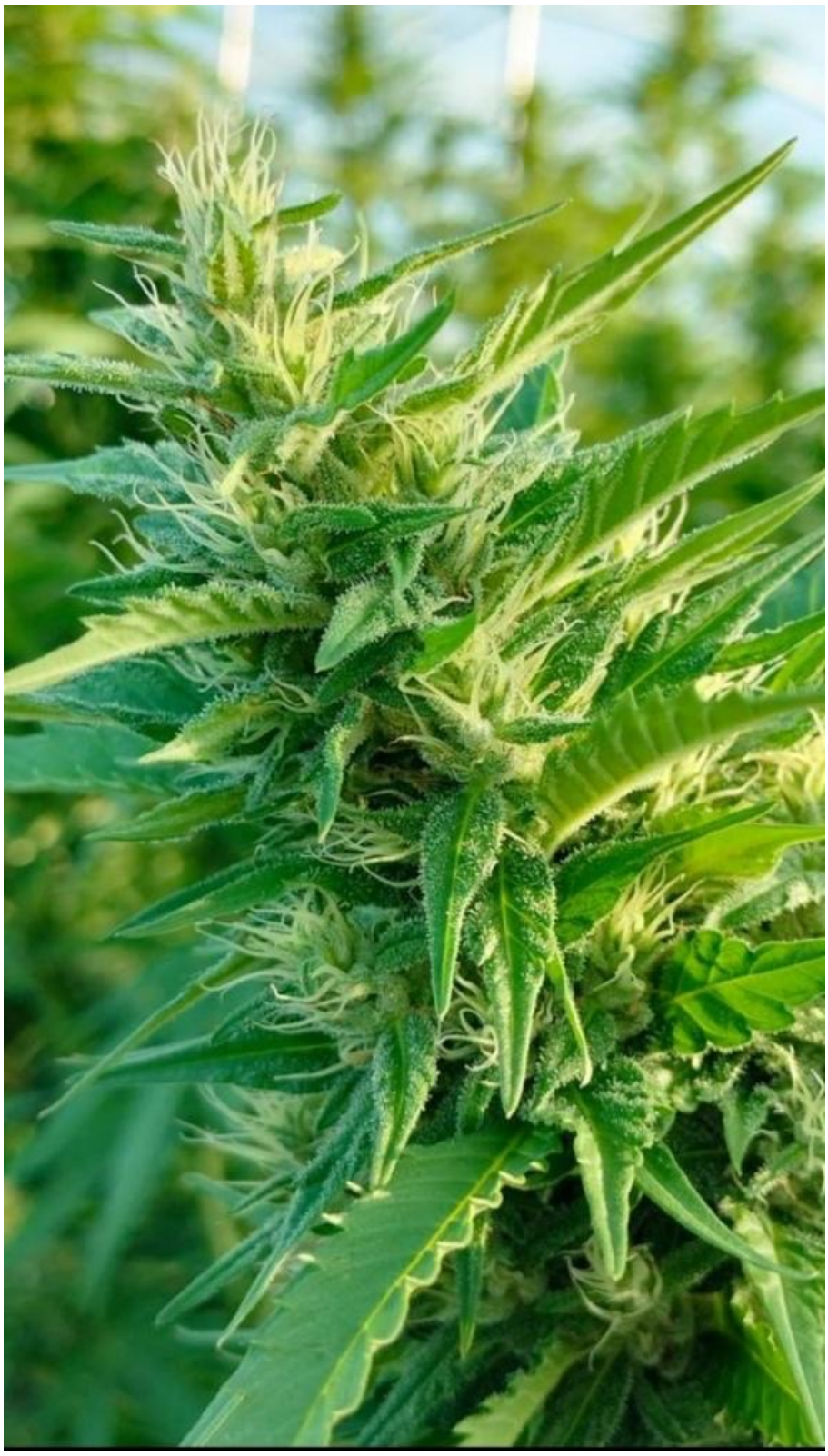
« J'ai découvert cette plante suite à la visite chez un chanvrier. Pour parfaire ma formation, j'ai effectué de nombreuses recherches sur internet et rencontré des personnes spécialistes du domaine. » Elle se spécialise dans la fleur femelle du chanvre qui produit des cannabinoïdes de CBD et CBC. « Tout est en bio Ecocert, aussi bien sur la culture que sur la transformation réalisée dans mon laboratoire. Mes produits sont 100 % naturels, sans aucun ajout de produits chimiques. Le produit fini est du macérat de fleurs de chanvre mélangé à de l'huile d'olive, suite à un pressage et un filtrage. La fin de la préparation est le conditionnement dans des fioles. » Les autres produits fabriqués sont des infusions ainsi que des fleurs en vrac. La partie stupéfiante interdite est le THC, aussi présente dans la fleur de chanvre. Les graines commandées par Marie-Line Benet sont répertoriés sur un catalogue européen, qui ne donneront par la suite que des fleurs contenant un taux de THC extrêmement faible, dont la tolérance en France est de moins de 0,3%. « Après ma récolte, je dois analyser ma fleur pour vérifier que le THC ne dépasse pas les 0,3%. Le travail nécessaire pour réaliser ce produit est très long, avec un découpage au ciseau des feuilles, en 100 % manuel. »

Dans sa gamme, Marie-Line Benet a ajouté une quatrième référence qu'elle fait faire chez un prestataire bio à Cavaillon, Bicheiro, à savoir la bière au chanvre.

La première récolte a eu lieu en 2025 en septembre. La transformation se fait ainsi de septembre à mars. Le chanvre étant une plante annuelle, il faut replanter chaque année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Le chanvre étant une plante annuelle qu’il faut replanter chaque année

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Marie-Line Benet propose de la bière au chanvre

DR

Des vertus diverses

Les vertus de cette plante sont nombreuses. En premier lieu, elle a un effet calmant, en réduisant le stress. Elle permet également de travailler contre les addictions comme le tabac ou le sucre. « Elle canalise tous les excès du cerveau. L'utilisation se fait sous la langue, à raison de cinq gouttes. »

Divers canaux de distribution

Pour commercialiser toute sa gamme, Marie-Line Benet est présente sur les différents marchés nocturnes en été, les marchés de Noël ainsi que les salons du bien-être. Elle commence également à proposer ses produits dans quelques commerces. Elle a également un site de vente en ligne.



Marie-Line Benet est présente sur de nombreux marchés nocturnes en été. DR

Ecrit par le 3 novembre 2026

Une diversification dans les chênes truffiers

250 truffiers ont été plantés en 2023 sur 1 Ha. L'objectif est d'apporter une diversification au chanvre, afin d'assurer un meilleur équilibre financier de l'entreprise. Après une solide formation, Marie-Line Benet a lancé sa plantation. Son objectif est de récolter dans trois ans. « Je suis adhérente du Syndicat des trufficulteurs. Sur 300 m², j'ai également pour projet de planter des figuiers, des oliviers et du safran pour compléter la diversification de mes produits. »

Les perspectives de l'entreprise sont de continuer son développement, avec la potentialité d'embaucher un salarié si le chiffre d'affaires le permet. Comme diversification, Marie-Line Benet a aussi pour projet de lancer la fabrication artisanale d'un savon au chanvre, en saponification.

Un chiffre :
– 900 producteurs de chanvre sur la France

Vacances d'hiver : le carnaval mène la danse à Mazan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Animations festives, stages équestres et découverte du monde animal : les vacances de février

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

s’annoncent riches et conviviales à Mazan. Point d’orgue du programme, un grand carnaval gratuit, ouvert à tous, viendra rythmer l’après-midi du samedi 14 février, entre défis ludiques et esprit de fête. Rendez-vous chez Lucky Horse.

Alors que les vacances scolaires offrent une respiration bienvenue, Lucky Horse propose un programme éclectique, pensé pour rassembler petits et grands autour d’activités accessibles, joyeuses et pédagogiques. Le carnaval, temps fort de la quinzaine de ce mois de février, invite le public à se costumer et à participer à un tournoi ludique composé de trois challenges, à relever en binôme, en famille ou entre amis. Rires, esprit d’équipe et bonne humeur sont annoncés, dans une ambiance volontairement légère et festive.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Copyright Lucky Horse

Des animations équestres pour tous les âges

Les vacances seront ainsi ponctuées de stages et ateliers autour du cheval et du poney. Les plus jeunes pourront s'initier en douceur avec des séances de baby-poney mêlant jeux, musique et premières sensations à cheval. Pour les enfants et les adolescents, des stages thématiques seront proposés chaque jour : voltige, maniabilité, monte à cru ou à selle, calèche, liberté, décoration de poney ou encore préparation aux galops de pleine nature. Une approche progressive qui combine pratique sportive, découverte du vivant et confiance en soi. Les adultes et les cavaliers les plus aguerris pourront s'adonner à des balades à cheval et des randonnées permettant de profiter du cadre naturel environnant, loin du rythme quotidien.



Copyright Lucky Horse

Le vivant au cœur du projet

Autre volet du programme : la vente d'animaux de ferme à petit prix. Chèvres, moutons, boucs et béliers, de tous âges, sont proposés à des particuliers, fermes familiales, éco-lieux ou projets pédagogiques. Manipulés, sociables et habitués au contact humain, ces animaux sont élevés avec soin et peuvent cohabiter facilement avec d'autres espèces. Une démarche qui s'inscrit dans une logique de transmission,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

de respect du vivant et de valorisation de pratiques agricoles à taille humaine.



Copyright Lucky Horse

Les infos pratiques
Carnaval chez Isofaculté. Animations des vacances de février. Samedi 14 février**.** De 16h à 18h30. Gratuit avec inscription obligatoire. **Stages et activités :** Baby-poney : à partir de 25€ ; **Stages enfants**

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

& ados : à partir de 35€; **Balade à cheval** : 35€ **; Randonnée** : 70€. Lucky Horse. 1775 Chemin d'Aubignan à Mazan. Réservation auprès du 07 62 59 61 78 et secretariat.info@isologie.com
Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Des collégiens plantent 350 arbres à Mazan



Au cours du mois de janvier, une journée autour de la nouvelle filière 'Graines du Ventoux' portant sur la culture et la transformation de céréales et légumineuses a été organisée à Mazan pour sensibiliser les collégiens à l'importance de l'arbre.

La filière 'Graines du Ventoux', portée par le tiers-lieu sorguais La Grange des Roues et AGRIBIO 84 en collaboration avec le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, vise à relocaliser la production alimentaire et à diversifier tant les productions que les revenus des agriculteurs du territoire.

Dans ce cadre, l'association 'Des enfant et des arbres', en partenariat avec cette filière, a organisé une journée de plantation d'arbres à la Ferme du Rouret à Mazan où les élèves du collège André Malraux ont planté 350 arbres de 20 essences différentes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Financée par l'État à travers le Pacte en faveur de la Haie, déployé par le Parc sur le territoire, cette opération a permis de sensibiliser les jeunes à l'importance de l'arbre. Ils étaient encadrés par plusieurs agriculteurs du territoire et ont pu planter 150m de haies et 450m d'arbres alignés.

Cités Vives : cinq communes vauclusiennes saluées pour leur engagement associatif



La plateforme HelloAsso dévoile son palmarès départemental des Cités Vives, ces communes où l'engagement associatif des habitants se distingue par sa vitalité. Dans le Vaucluse, cinq villages et villes tirent leur épingle du jeu, illustrant un vivre-ensemble nourri par le bénévolat, la générosité et la participation citoyenne. Il s'agit de Puyvert, La Tour-d'Aigues, Mazan,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Gargas et Saint-Pierre-de-Vassols.

Après les classements consacrés à la qualité de vie, HelloAsso propose un autre prisme d'analyse : celui de l'engagement citoyen local. À travers son palmarès des Cités Vives, la plateforme met en lumière les territoires où la vie associative constitue un véritable moteur social.

Quand l'engagement devient un indicateur du vivre-ensemble
Avec 420 000 associations inscrites et 17 millions de citoyens engagés, HelloAsso dispose d'un observatoire privilégié des dynamiques associatives en France. Pour établir ce classement inédit, ses équipes ont croisé les données du Journal officiel, de la plateforme publique JeVeuxAider.gouv.fr et celles issues de leur propre écosystème, afin de dresser une photographie fine de l'engagement local.

Le Vaucluse à l'honneur
Cinq communes se sont distinguées par le dynamisme et la constance de l'implication de leurs habitants dans la vie associative : Puyvert, La Tour-d'Aigues, Mazan, Gargas et Saint-Pierre-de-Vassols. Ces communes, majoritairement de taille modeste, témoignent de la force du tissu associatif de proximité, souvent fondé sur des initiatives locales, culturelles, sportives, solidaires ou intergénérationnelles.

Une mesure fondée sur des critères concrets
Le palmarès repose sur une analyse croisant plusieurs indicateurs clés :La dynamique de création d'associations ; Les adhésions et la participation aux activités associatives ; La générosité financière, et le bénévolat, autant de critères traduisant un engagement durable.

L'engagement local, socle de la cohésion sociale
«Au-delà du cadre de vie, HelloAsso mesure la force du bon vivre-ensemble», souligne Jean-Christophe Boyer, vice-président de la plateforme. Selon lui, cet engagement, qui concerne un Français sur deux, prend le plus souvent racine à l'échelle d'un quartier, d'un village ou d'une commune, là où les liens sociaux se construisent au quotidien. Ce classement met en lumière des territoires où l'action collective demeure un levier de cohésion et de résilience.
Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Isofaculté fête les animaux à Mazan



La magie de Noël s'invite à la ferme de l'association Isofaculté à Mazan. Découvrez ci-dessous les animations de fin d'année du centre d'équihomologie.

Samedi 20 décembre – Fête du Noël des Animaux
Ouvert à tous – Gratuit – De 10h à 12h :

- Balade en calèche pour visiter la structure
- Ateliers créatifs et jeux en compagnie des animaux de la ferme
- Dégustation de crêpes, chocolat chaud gâteaux…
- Décorations de poneys pour le transformer en sapin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

- Challenges à poney et animations surprises
- Rencontre & photos avec le Père Noël

N'hésitez pas à apporter des friandises pour gâter les animaux (carottes, pommes, herbes, pain…).

(Carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?

22 & 23 décembre – Stages & Ateliers
Baby poney, liberté, challenges, monte à cru… de quoi ravir petits et grands cavaliers !

29, 30 & 31 décembre – Stages & Ateliers
Baby poney, calèche, parcours, voltige, maniabilité, course, préparation galops…
Il y en a pour tous les âges et tous les niveaux.

L.G.

I*sofaculté. Centre d'équihomologie. 1775, chemin d'Aubignan. Mazan*
Information ou réservation : 07 62 59 61 78 / 04 13 97 02 33 ou info@isofaculte.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Centre ÉQUIHOMOLOGIE

Vos Vacances à la Ferme

NOËL 2025

« Murmurer aux oreilles des chevaux et écouter leur sagesse ! »



*non adhérent et institution +5€ / adhésion d'activité occasionnelle à 10€

Décembre				FÊTE SOLIDAIRE	TARIF ADHÉRENT *
sam 20	FÊTE DE NOËL SOLIDAIRE & pour tous	à partir de 10h - jusqu'à 12h	Matin - Projet financée par la FDF	**LE NOËL SOLIDAIRE DES ANIMAUX ! « Les animaux et nous »** Atelier **calèche** accompagné du **père noel** pour visiter le site, boules et guirlandes pour **décorer les poneys**, parcours parsemé de cadeaux à réaliser accompagnés de **chevaux et animaux de la ferme** Sur place une buvette avec **crêpes, chocolat chaud et gâteaux**… possibilité de ramener des **gourmandises** pour les animaux ! (carotte, pomme, herbe, pain…)	GRATUIT & ouvert à TOUS inscription recommandée
lun 22	enf - ados	10-12h	Matin	Horse Ball : jeux de ballon et d'équipe à cheval pour des sensations fortes	35€
	enf - ados	10-12h	Matin	Préparation des galops de pleine nature : s'entraîner et se préparer	40€
	pour tous	14-16h	Après-midi	Sortie/Balade Nature : bain de nature et d'aventure au pied du Mont Ventoux	35€
	baby	16-17h	Après-midi	Baby Poney : mimétisme, musique et rythmes au son des sabots	25€
mar 23	baby	9-10h	Matin	Baby Poney : balade à dos de poney pour partir à la découverte de la nature	25€
	enf - ados	10-12h	Matin	Calèche : travailler avec son poney aux trois allures à l'aide d' une calèche	35€
	pour tous	14-16h	Après-midi	Ferme Play : apprivoisement, jeux et relation avec les animaux de la ferme	25€
Fermeture du centre d'équihomologie du 24/12 au 27/12 inclus - JOYEUX NOEL 2025 !					
lun 29	enf - ados	10-12h	Matin	Course d'orientation à poney : lire une carte & rapporter le plus de trouvailles	35€
	pour tous	14-16h	Après-midi	Ferme Play : apprivoisement, jeux et relation avec les animaux de la ferme	25€
	baby	16-17h	Après-midi	Baby Poney : jeux et challenges à dos de poney pour gagner en confiance	25€
mar 30	baby	9-10h	Matin	Baby à la Ferme : rencontrer les animaux de la ferme à dos de poney	25€
	enf-ados	10-12h	Matin	Déco-Poney : laisser parler sa créativité en transformant ton poney en sapin !	35€
	enf-ados	14-16h	Après-midi	Equi-Cirque : acrobaties, sauts, balles et cerceaux en équilibre sur son poney	35€
	public spécifique	14-17h	Après-midi	Olympiade à la Ferme : Challenges, apprivoisement, rencontre et défis avec les animaux de la ferme - *projet subventionné par la CAF !*	GRATUIT sur inscription
mer 31	enf - ados	10-12h	Matin	Challenges : dépasser ses limites lors de jeux et défis avec le poney	35€
	enf - ados	10-12h	Matin	Préparation des galops de pleine nature : s'entraîner et se préparer	40€
	pour tous	14-16h	Après-midi	Sortie/Balade Nature : bain de nature et d'aventure au pied du Mont Ventoux	35€
	baby	16-17h	Après-midi	Baby Poney : parcours de bosses et lancé d'anneaux à dos de poney	25€
Fermeture du centre d'équihomologie du 01/01 au 03/01 inclus - BONNE ANNÉE 2026 !					

À tout moment	Sur rendez-vous
- IDÉE CADEAUX ! la carte pour toutes vos envies, toutes les prestations (balade, séance, stage, ferme play…) et surtout pour tous ! - **Ateliers d'équihomologie pour familles** : gratuits public spécifiques et institutions - **Balade / Randonnée :** 30€ / personne (40€ si solo) - **Visite guidée des animaux de la ferme ½ h :** 20€ /groupe ou famille de 1 à 6 personnes	

Centre d'équihomologie, 1 775 chemin d'Aubignan, 84 380 Mazan

Infos et Réservations au **04 13 97 02 33 / 07 62 59 61 78 / info@isofaculte.fr**

ISOFACULTÉ Cheval Nature Santé

LUCKY HORSE

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 3 novembre 2026

Colloque à Mazan : « L'eau, une urgence vitale » – Comprendre, partager, préserver



Mazan – La Boiserie a accueilli un colloque d'une rare intensité sur l'avenir de l'eau. À l'invitation de Julien Dezecot, directeur de la revue Sans-Transition ! scientifiques, élus, entreprises et citoyens se sont réunis pour comprendre les défis posés par la gestion de l'eau et trouver ensemble les voies d'un usage plus sobre et solidaire. Parmi eux la conférencière et ingénieure hydrologue Charlène Descollonges, Karine Viciana, directrice de la Maison

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

régionale de l'eau et Antoine Nicault, écologue et paléoclimatologue du Grec-Sud, Groupe régional d'expert sur le climat en région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur. Un constat clair : le système de l'eau est en crise. le colloque était suivi d'une conférence ouverte au grand public.

Il n'y a pas un problème de l'eau en France, mais une série de crises systémiques : c'est l'un des constats forts posés lors de cette journée par Charlène Descollonges, ingénieure hydrologue. La France, comme bien d'autres pays, a hérité de pratiques agricoles, urbaines et industrielles qui ont fragilisé ses milieux aquatiques : drainage des zones humides, disparition des haies et prairies, imperméabilisation des sols, rectification des cours d'eau… Résultat : nos territoires sont devenus vulnérables à la fois à la sécheresse et aux inondations.



Charlène Descollonges et Julien Dezécot Copyright MMH

Et ce n'est pas tout

L'eau souterraine, longtemps considérée comme une « banque d'eau infinie », s'épuise à mesure que le

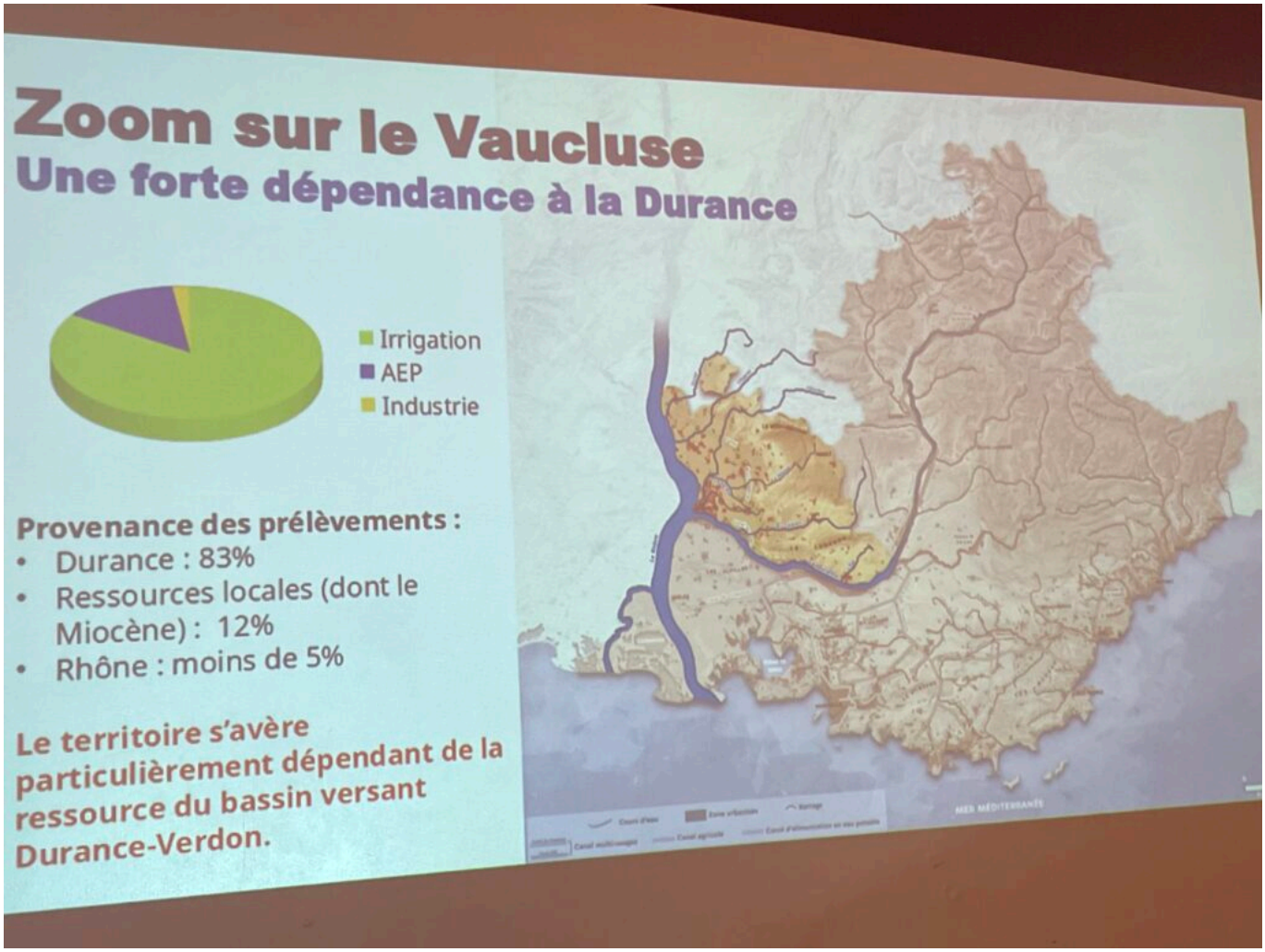
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

climat se réchauffe. L'alerte est appuyée par le dernier rapport de l'Organisation Mondiale de la Météorologie : le grand cycle de l'eau est sérieusement perturbé, et les nappes phréatiques peinent à se recharger.

Qualité de l'eau : une pollution invisible mais persistante

À cette crise de quantité, s'ajoute une crise de qualité. L'eau, même lorsqu'elle coule, n'est pas toujours saine. Polluants agricoles (pesticides, nitrates), résidus médicamenteux, micropolluants, perturbateurs endocriniens… Le cocktail chimique que nous rejetons dans nos rivières et nappes n'est pas encore totalement identifié, mais il inquiète. « On commence à peine à inventorier ce qu'on y trouve, mais les effets sur la santé et la biodiversité sont déjà là », souligne Charlène Descollonges.



Des cartes précises sur l'état de l'eau en Vaucluse

Trois leviers majeurs pour changer la donne

Face à ces constats, des solutions existent, connues, parfois déjà engagées, mais encore trop timides ou

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

dispersées. Trois piliers d'action ont été mis en avant : La sobriété. Pas seulement en période de crise, mais comme stratégie de fond. Cela passe par une réduction des prélèvements dans les nappes et rivières, et un changement de modèle agricole et alimentaire. « Il faut relier l'eau à nos choix de consommation : produire moins de protéines animales, par exemple, c'est aussi consommer moins d'eau », rappelle Charlène Descollonges.

Deuxième pilier : L'adaptation territoriale

Tous les territoires ne peuvent pas adopter les mêmes solutions. Le colloque a mis en avant la nécessité d'une approche locale et sur-mesure, intégrant les réalités géologiques, climatiques et socio-économiques de chaque bassin. L'adaptation passe aussi par la priorisation des usages : « Il faut sanctuariser certaines nappes pour l'eau potable uniquement », propose Charlène Descollonges.



Julien Dezécot, Karine Viciana et Antoine Nicault Copyright MMH

Troisième pilier : La régénération du cycle de l'eau

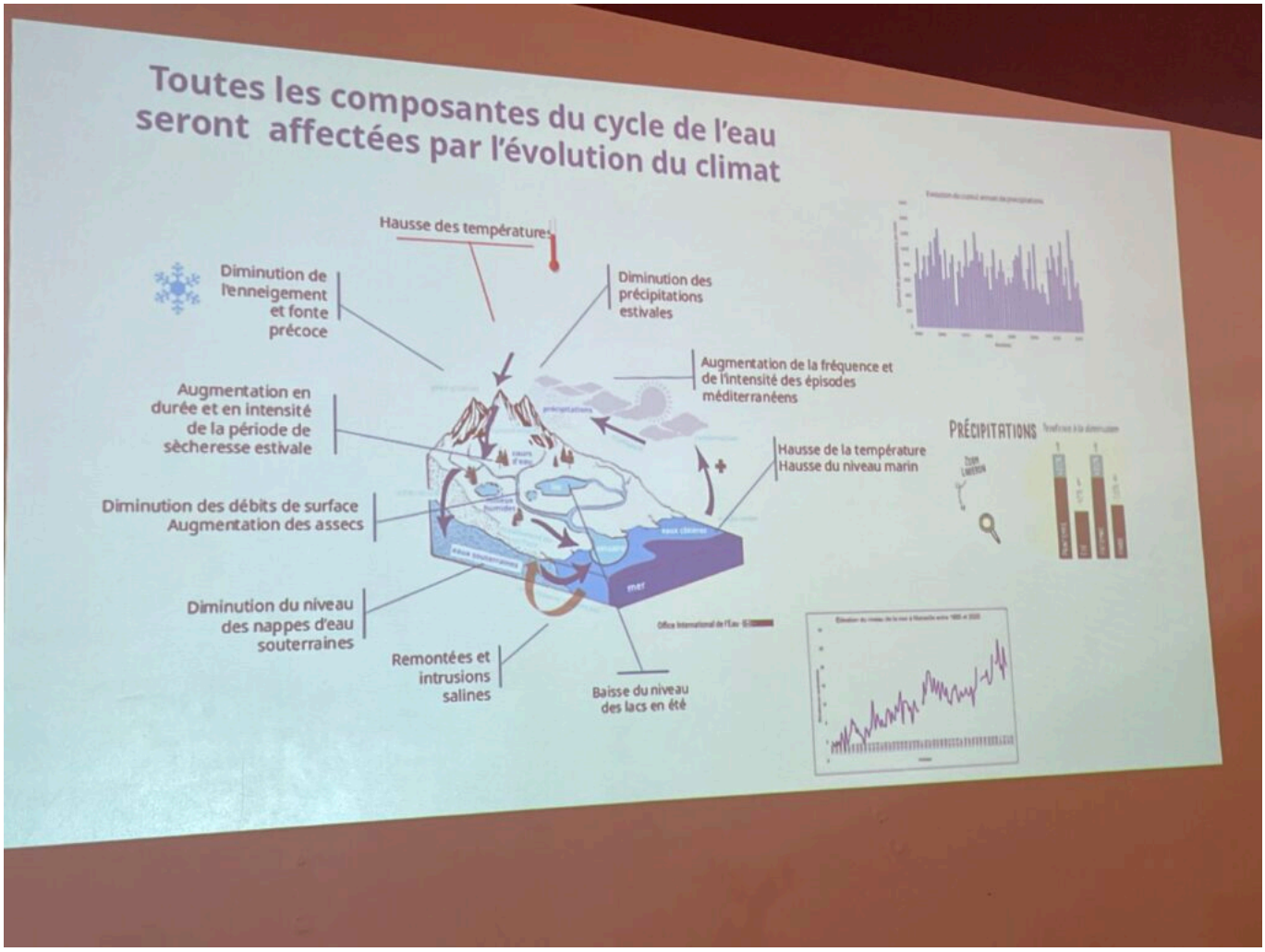
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Concept encore méconnu du grand public, l'hydrologie régénérative consiste à favoriser l'infiltration naturelle de l'eau dans les sols, via des aménagements simples comme la conservation des mares, des zones tampons, des haies… qui permettent de recharger les nappes de façon passive, sans énergie, et de restaurer le rôle éponge des écosystèmes.

Enfin, une gouvernance de l'eau à repenser

Au cœur de cette réflexion, la question démocratique a occupé une place centrale. Le partage équitable de l'eau suppose une gouvernance renouvelée, plus inclusive et anticipatrice. Charlène Descollonges, appelle à donner une vraie voix aux citoyens dans les décisions : « Ce ne sont pas que des payeurs de facture. Ce sont des acteurs, des habitants, des parties prenantes à part entière. »

Elle propose même une convention citoyenne de l'eau, à l'image de celle pour le climat. Une utopie ? Peut-être. Mais dans un contexte de tension croissante – où les conflits d'usage autour de l'eau se multiplient ; agriculture, industrie, consommation, tourisme… Mieux vaut prévenir que subir.



Copyright MMH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

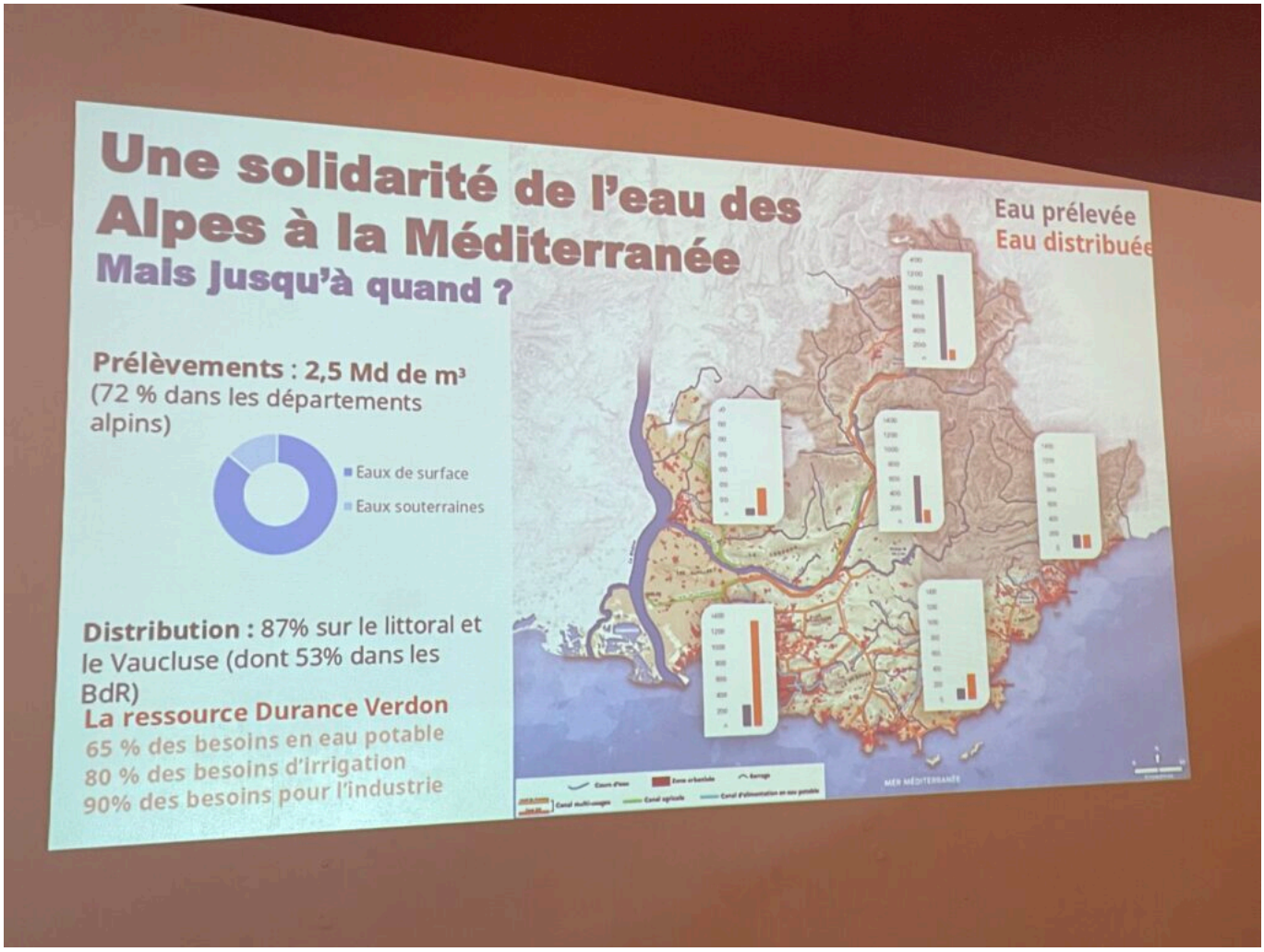
Ecrit par le 3 novembre 2026

Si on ne change rien…

Les experts sont unanimes : le statu quo mène droit dans le mur. « Si on ne bouge pas, on se prépare à des conflits sociaux majeurs, à des pertes économiques colossales, à des pénuries structurelles », résume Antoine Nicault, du GREC-SUD. Les sécheresses de 2022 et les inondations de 2023 ont déjà laissé des traces. Entre un nord noyé et un sud assoiffé, la France a connu un hiver « coupée en deux ». Ce n'était qu'un avant-goût de ce qui nous attend, selon les intervenants. L'eau est un bien commun précieux, mais elle devient aussi un facteur de risque géopolitique local.

Une opportunité de transformation ?

Malgré la gravité des enjeux, l'ambiance du colloque n'était pas résignée. Au contraire, l'espoir réside dans la mobilisation collective. Des solutions techniques existent. Des initiatives locales inspirantes émergent partout. Reste à leur donner les moyens, le cadre, et l'élan politique nécessaire. « L'eau, c'est le miroir de notre société. La façon dont on l'utilise, dont on la partage, dit tout de notre rapport au vivant, à l'économie, et aux autres », conclut Charlène Descollonges.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 3 novembre 2026

Copyright MMH

L’eau n’est plus une ressource illimitée

Ses usages doivent être repensés, régulés, et priorisés. La transition passe par l’adaptation locale, la sobriété, et la participation citoyenne. Les territoires, chacun à leur échelle, ont un rôle à jouer. Une certitude : le futur de l’eau s’écrit dès aujourd’hui et ensemble.



Scientifiques, élus, professionnels de l’eau sont venus écouter et partager les informations sur les enjeux cruciaux de l’eau Copyright MMH