Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Le melon de Cavaillon fait la fête, 5 mois après l'obtention de son IGP



Melon en Fête revient ces vendredi 4 et samedi 5 juillet à Cavaillon. Cette année, cette célébration aura une saveur particulière, quelques mois après que le melon de Cavaillon a obtenu l'IGP (Indication géographique protégée).

Ce week-end, les Cavaillonnais vont se réunir autour du fruit emblématique de leur ville : le melon. Initié en 2019, l'événement Melon en Fête célébrera cette année l'obtention de l'IGP du Melon de Cavaillon en février dernier, une reconnaissance pour laquelle les producteurs locaux se sont battus pendant des années.

Cette manifestation promet de la convivialité, de la musique, des produits du terroir, mais aussi des cadeaux. Pour cette édition spéciale qui honorera l'obtention de l'IGP, la Ville de Cavaillon a préparé un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

programme riche et diversifié pour que chacun y trouve son compte. Le stationnement est gratuit pendant toute la durée des festivités.

IGP : Cavaillon prend le melon

Le programme

Ce vendredi 4 juillet, les festivités débuteront à 18h30 avec le défilé inaugural de la Confrérie du Melon au départ de l'Arc romain. Cette année, la Ville a vu les choses en grand avec un banquet géant à 20h30 sur la Place Tourel, pour lequel il est encore temps de s'inscrire en ligne. Le menu sera élaboré par les restaurants L'Instant Gourmand, Bistro du Clos et Le Cabanon, qui, sans surprise, mettront le melon de Cavaillon à l'honneur. Le clou du spectacle sera à 22h avec la Roussataïo, un lâcher de 100 chevaux en liberté dans les rues du centre-ville.

Ce samedi 5 juillet, la fête commencera dès 9h avec un marché aux melons et produits du terroir sur la Place du Clos. Toute la journée, le public pourra profiter d'un jeu de piste géant et de jeux en bois sur la même place, de la mini-ferme, de l'exposition 'Le melon de la plante à l'assiette' à l'Espace Léon Colombier. À 10h30, il y aura le grand défilé de Melon en fête au départ de la Place du Clos. L'après-midi sera rythmée par des démonstrations culinaires, des déambulations musicales, des danses provençales, et des spectacles avant le grand concert de 21h qui clôturera l'événement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

©Ville de Cavaillon

La double victoire de l'IGP du melon de Cavaillon



8 ans c'est le temps qu'il a fallu pour que le melon de Cavaillon obtienne enfin son IGP (Indication Géographique Protégée). Un processus de murissement particulièrement long. Cet IGP c'est au fond une double victoire. D'abord, celle des melonniers provençaux qui se voient récompensés pour leur travail et leur acharnement. Mais c'est celle aussi de la ville de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Cavaillon qui voit son nom associé à un produit phare et mondialement connu.

A l'instar de Montélimar pour son nougat, Grenoble pour ses noix, Menton pour ses citrons ou Nyons pour son huile d'olive (pour ne citer que quelles produits du sud de la Loire) Cavaillon entre dans le cercle privilégié des villes dont la notoriété sera désormais associée à celle d'une spécialité. Elle en sera même portée par elle.

> **Là où certains monnaient des terres rares pour maintenir leurs souverainetés, ici utilise des melons**

On pourrait y voir là le début d'une nouvelle « story », d'un nouvel élan pour la cité cavare. Elle commence au 15ème siècle avec les premières cultures, elle se poursuit avec Alexandre Dumas qui échangea avec la ville une partie de sa bibliothèque contre une rentre annuelle en melons. Elle prend, aujourd'hui, une nouvelle dimension avec ce fameux IGP.

« Cette victoire » pour Cavaillon est d'autant plus belle que l'appellation couvre en fait 249 communes sur 4 départements (Vaucluse, Var, Bouches-du-Rhône, Alpes-de-Haute-Provence). Une « annexion territoriale pacifique » en quelque sorte. Là où certains monnaient des terres rares pour maintenir leurs souverainetés ici utilise des melons…. Ce n'est pas la même recette…

> **Cet IGP est une opportunité unique « apportée sur un plateau »… de melons bien sûr**

On mesure aujourd'hui ce que peut représenter l'image pour le développement d'un territoire ou d'une ville. Beaucoup de collectivités se lancent dans des réflexions pour tenter d'infléchir une image ou s'en créer une nouvelle. C'est souvent un parcours difficile et qui prends beaucoup de temps et de moyens. Ici, cet IGP est une opportunité unique, « apportée sur un plateau »… de melons bien sûr.

On se surprends à imaginer que la traditionnelle fête du melon prenne une toute nouvelle dimension. On pense bien sûr à la fête du citron du côté de Menton. On pense aussi à l'incroyable collection de Jean-Jacques Prévôt qui réunit des centaines d'objets dédiés à ce fruit. Collection qui n'attend plus qu'un écrin pour devenir un lieu de visite insolite pour les touristes. Les idées et les projets ne devraient pas manquer…

> IGP : Cavaillon prend le melon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

IGP : Cavaillon prend le melon



Ce mercredi 12 février, le Melon de Cavaillon a été officiellement reconnu IGP (Indication géographique protégée). Une véritable reconnaissance pour les producteurs locaux.

Après des années de quête pour l'obtention du label Indication géographique protégée, le Melon de Cavaillon est enfin reconnu IGP. Un label de qualité de l'Union Européenne qui vient récompenser le savoir-faire des producteurs locaux de ce fruit qui est à présent protégé par une identité d'origine et de qualité.

> « Une véritable fierté pour Cavaillon, pour le Vaucluse et pour la Région Sud ! »
>
> *Benoît Mathieu, président du Marché d'intérêt national de Cavaillon*

Ecrit par le 4 novembre 2026

Le 3 février dernier, Gérard Daudet, maire de Cavaillon, a annoncé que le dossier de l'IGP Melon de Cavaillon avait été instruit par la Commission Européenne. « Cette bonne nouvelle, dont je suis particulièrement fier, nous la célébrerons tous ensemble, je l'espère, lors de la Fête du Melon 2025 », avait-t-il alors déclaré. Ce mercredi 12 février, c'est officiel, l'IGP Melon de Cavaillon est née.

Depuis plusieurs années, le Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon, qui est à l'origine de la marque 'Melon de Cavaillon', œuvrait pour obtenir ce label. « L'IGP garantit que chaque Melon de Cavaillon respecte des critères stricts de culture et de production, tout en préservant son héritage et ses traditions locales », explique le Syndicat.

Ainsi, pour être reconnu par le label, le fruit et sa production doivent suivre un cahier des charges strictes avec un taux de sucre à respecter, ainsi qu'un poids, un visuel, et même un certain mode de présentation lors de la vente. L'aire géographique de production et de conditionnement du Melon de Cavaillon s'étend sur une partie des départements des Alpes-de-Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse.

Le melon est en fête à Cavaillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



L'événement 'Melon en Fête' revient pour une nouvelle édition ces vendredi 5 et samedi 6 juillet à Cavaillon. L'occasion de célébrer l'ouverture de saison de ce fruit emblématique de la ville, mais aussi de célébrer l'arrivée de l'été. Au programme : marché, défilé, concert et bien d'autres animations.

Ces vendredi 5 et samedi 6 juillet, l'humeur sera à la fête à Cavaillon où le melon sera roi durant deux jours et où les autres saveurs du terroir auront tout autant leur place. La Ville invite les Cavaillonnais et les visiteurs à se vêtir en blanc avec une pointe d'orange pour faire honneur au melon. Un bandana sera d'ailleurs offert à chaque visiteur pour l'occasion.

Le stationnement sera gratuit durant toute la durée de l'événement.

Le programme

Vendredi 5 juillet :
• **18h30 :** défilé inaugural par la Confrérie du Melon de Cavaillon au départ de l'office de tourisme (place François Tourel).

Ecrit par le 4 novembre 2026

• **19h :** lancement des festivités depuis les balcons de l'Hôtel de ville. Un apéritif sera offert par la Ville.
• **19h :** intronisation dans l'ordre de la Confrérie du Melon sur la place Fernand Lombard.
• **De 20h à 01h :** bodega du Cavaillon Rugby League animée par le DJ French Cocotte sur la place Fernand Lombard.

Samedi 6 juillet :
• **De 9h à 18h :** marché aux melons et produits du terroir sur la place du Clos.
• **De 9h à 17h :** jeu de piste géant pour petits et grands (inscription sur place) au départ de la place du Clos.
• **De 9h à 18h :** balades en calèche gratuites au départ de la place du Clos.
• **De 9h à 18h :** mini ferme sur la place du Clos.
• **De 10h30 à 12h :** grand défilé de Melon en fête au départ de la place du Clos.
• **11h30 15h et 17h30 :** animation culinaire des Disciples d'Escoffier sur la place du Clos.
• **De 14h à 19h :** jeux rafraîchissants pour les enfants sur la place François Tourel.
• **De 19h à 00h :** marché nocturne sur le cours Gambetta.
• **De 21h30 à 01h :** grand concert de Melon en fête avec l'orchestre de variété 'Bernard Becker'.

Le Roquefort, le dernier rempart à la normalisation européenne du nutri-score ?

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 4 novembre 2026





Après les laves linges et les réfrigérateurs, la normalisation européenne s'est attaquée à la classification des produits alimentaires, avec le fameux nutri-score. Même si aujourd'hui l'alimentation est devenue une question de santé publique, fallait-il en passer par là et mettre au piloris nos produits du terroir jugés trop salés, trop sucrés ou trop caloriques ?

La mise en œuvre à l'échelle européenne du nutri-score, en 2017, visait d'abord les produits alimentaires transformés et pas forcément nos quelques 800 produits locaux classés en AOP / AOC ou IGP. Mais les mystères des algorithmes de cette classification nous donnent des résultats bien étonnants. Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national. Un comble ! Ces produits qui font toute la fierté et l'identité de nos terroirs se trouvent ainsi sur la sellette.

> Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national.

Il n'en fallait pas plus pour agiter tout le landerneau des producteurs et des défenseurs des terroirs. Même Carole Delga, la présidente de la région Occitanie, est montée au front. Totalement dans son rôle, elle a demandé que les fromages d'appellation d'origine ne soient pas soumis aux normes nutritionnelles

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

des produits industriels transformés. Il faut savoir quand même séparer le bon grain de l'ivraie.

Certains ayatollahs du nutri-score sont même allés sur le terrain politique en n'en faisant une question de lutte des classes. Avec d'un côté le bourgeois terroir, décomplexé et de l'autre les prolétaires condamnés à la malbouffe. Ainsi, au nom de l'égalité tous les produits doivent être soumis au même traitement, à la même classification. Il fallait oser.

> Notre fameux melon de Cavaillon pourrait être jugé trop sucré

A vouloir trop de normes de classification on frise parfois le ridicule (voir chronique de la semaine passée). Ainsi notre fameux melon de Cavaillon, toujours en attente de sa classification IGP, pourrait être jugé trop sucré, alors que c'est justement cela qui le distingue (entre autres). Je ne vous parle même pas des cerises du Ventoux ou de Saint-Didier. Rien que d'en parler j'en salive. Non, on ne pas mettre tous ces productions uniques et issues des terroirs dans le même sac, avec de vulgaires paquets de chips industrielles ou des lasagnes congelés, fabriqués avec des lingots de viande à la provenance douteuse.

Certes l'étiquetage du nutri-score n'est pas obligatoire et reste encore volontaire. Mais jusqu'à quand ? Les lobby industriels sont à la manœuvre. Et les partisans de son obligation sont nombreux. Même si le discours officiel est de dire qu'il ne s'agit pas de proscrire ces aliments mais d'inciter à la modération, avons-nous besoin là encore qu'on nous tienne la main ?

Le Roquefort existait bien avant que le nombre d'obèses et le nombre d'accidents cardio-vasculaires n'explosent. Non ? Une époque formidable disais-je !

Clap de fin pour la Maison Prévôt

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Une page qui se tourne, la fin d'une époque… c'est ce qui nous vient à l'esprit pour commenter la fermeture du restaurant de Jean-Jacques Prévôt à Cavaillon. La fin de cette maison c'est bien plus que la fermeture d'un simple restaurant tant son histoire, ses valeurs et son créateur ont apporté à la cuisine et à la ville qui l'a accueillie il y a plus de 40 ans. Iconique, patrimonial…

Il y a quelques semaines s'ouvrait à Cavaillon un nouveau fast-food (ça commence par Burger et ça se termine par King). Et aujourd'hui, c'est la Maison Prévôt qui annonce l'arrêt de son activité pour la fin de ce mois de janvier 2023. N'y voyez aucune relation de cause à effet, mais cette réalité a de quoi nous interroger. Quelle la place peut encore avoir aujourd'hui des établissements comme celui de Jean-Jacques Prévôt, entre les restaurants d'exceptions aux notes stratosphériques et les restaurants où l'on vous sert des plats déjà transformés ? Le juste équilibre serait-il condamné ?

Et pied de nez à l'histoire mais visiblement pas assez puissant pour en renverser son cours : les cuisines de la Maison Prévôt proposaient également des hamburgers, que l'on pouvait emporter, mais je vous laisse imaginer qu'on n'avait pas à faire à la même soupe !

L'homme qui ne se prenait pas le melon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Qu'importe les raisons qui ont poussé Jean-Jacques Prévôt à rendre son tablier : crise sanitaire, perte injustifiée de son étoile Michelin en 2021, retour de l'inflation… à bientôt 69 ans et 51 années passées derrière les fourneaux, notre homme a plus que mérité sa retraite. Il est même totalement dans les clous de la future réforme des retraites… Mais le chef ne délaissera pas totalement la cuisine, puisqu'il continuera à donner des cours.

Pour tous ceux qui ont eu la chance de rencontrer Jean-Jacques Prévôt les avis sont unanimes, l'homme est affable, cultivé et éminemment sympathique. Outre ses qualités de cuisinier à l'aise sur tous les terrains, il pourra – entre autres- tirer fierté d'avoir hissé le melon au rang de met de choix. Il en a fait une de ses spécialités avec des déclinaisons variées et parfois étonnantes. Grand pédagogue, Jean-Jacques Prévôt a su aussi transmettre sa passion et ses connaissances à des centaines de chanceux qui ont pu suivre ses cours de cuisine, que ce soit à Cavaillon ou à Avignon à la Mirande.

Il est aussi un grand amateur d'art et peint à ses heures perdues. Les murs de la salle de son restaurant servaient d'écrin à de nombreux artistes locaux et régionaux. Le dernier artiste exposé est le maitre des lieux lui-même avec quelques-unes de ses toiles.

Attention vous avez jusqu'au 28 janvier pour vous précipiter chez Jean-Jacques Prévôt et rendre hommage de la meilleure manière à ce grand Monsieur ! Iconique, patrimonial, forcement…

Emmanuel Macron déguste le Melon de Cavaillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Le Président de la République Emmanuel Macron et le ministre de l'Agriculture Julien Denormandie ont pu goûter et apprécier le Melon de Cavaillon à l'occasion de la grande fête agricole Les terres de Jim. Ce rendez-vous du terroir s'est tenu du 10 au 12 septembre à Corbières.

Jim a posé ses valises en Paca pour une 7ème édition. Objectif ? Découvrir les richesses de l'agriculture et des activités des Alpes de Haute-Provence et de la région. Avec 46 000 visiteurs sur les trois jours de festivités, l'événement a été une nouvelle fois au rendez-vous. L'occasion de présenter au Président la filière et l'ancrage du Melon de Cavaillon sur son territoire. « Merci à notre partenaire la Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur de nous avoir accueilli sur son stand pour cet événement ! Nous avons rappelé au Président de la République l'importance de la démarche IGP (Ndlr: Indication géographique protégée) pour notre beau et bon melon de Cavaillon », se réjouit Antoine Peugeot qui contrôle la qualité de ce trésor orange.

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

Ecrit par le 4 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

A quand l'IGP ?

Le Melon de Cavaillon regroupe les producteurs au sein du Syndicat des Maîtres melonniers de Cavaillon afin de respecter un cahier des charges commun et garantir une filière d'excellence. Ainsi fédérés, les acteurs précisent les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio. Le syndicat poursuit sa longue quête pour l'obtention du label IGP au MIN de Cavaillon. Un label très officiel attribué aux produits, bruts ou transformés, issus de l'agriculture est synonyme de protection. Impossible avec cet IGP de faire du melon de Cavaillon hors de la zone labellisée. Une garantie de qualité aussi pour le consommateur. Le dossier a été présenté à la commission d'enquête de l'Institut national de l'origine et de la qualité.



Le ministre de l'agriculture était présent. Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

‘Melon en fête’ s’installe à Cavaillon



Cavaillon, c’est avant tout la patrie du melon. Et pour fêter dignement la cucurbitacée qui a fait sa renommée, la Ville a vu les choses en grand.

Au programme, un lancement officiel depuis les balcons de l’hôtel de ville, la mise en avant du terroir, avec un grand marché aux melons et produits de saison place du Clos, des animations pour petits et grands, de la musique dans les rues, des concerts sur les places… et du melon, pour tous ! Les bars et restaurants du centre-ville vous accueillent pour une soirée festive sous le signe du melon. Egalement au programme, un marché aux melons et produits du terroir, un jeu de piste pour petits et grands et une mini-ferme pédagogique avec un joli château gonflable.

30 véhicules de collection viendront célébrer le melon dans le rassemblement de véhicules de collection. Par ailleurs, un circuit dans tout le centre-ville aura lieu avec défilé de tracteurs anciens, véhicules de collection, charrette ramade tirée par 8 chevaux… Au total, 50 véhicules défileront dans Cavaillon, rejoints en fin de parcours par la Confrérie du Melon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026

Pour les plus gourmands, un concours culinaire est organisé place du Clos, en présence du chef Jean-Jacques Prévôt. De nombreux lots seront à gagner. Pour le marché nocturne: bijoux, produits de beauté, décorations, produits du terroir… Près de 15 stands vous attendent pour une nocturne inédit. Clou du spectacle, quatre concerts animeront la soirée : Newsik, place Gambetta ; Old Irish Tunes, cours Gambetta ; Michel Prats Trio, cours Victor Hugo et The Yellbows, place du Clos.

Programmation complète en cliquant ici. Les menus des restaurateurs sont à découvrir en cliquant ici.

L.M.

(Vidéo) Le melon de Cavaillon à l’honneur du journal de TF1

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 novembre 2026



Voici une bonne mise en bouche pour lancer la saison estivale ! Le melon de Cavaillon était à l'honneur du journal de 13h sur TF1, ce mercredi 9 juin. Les reporters ont pris la route, direction le sud de la France, à la rencontre d'une famille de melonniers qui récolte ce fruit gorgé de soleil, joyaux du terroir vauclusien. L'occasion de découvrir les méthodes de récolte, la sélection des produits en serre et les critères qualitatifs (couleur, toucher, pédoncule, maturité). Par ailleurs, le syndicat du melon de cavaillon vous attend ce week-end pour Terroirs en fête. L'occasion de (re)découvrir le meilleur de la production agricole vauclusienne avec pas moins de 150 exposants attendus à Chateauneuf-de-Gadagne.

Melon de Cavaillon est une marque gérée par le Syndicat des Maîtres melonniers de Cavaillon. Elle regroupe des producteurs et metteurs en marché de melons des départements voisins. Ainsi fédérés, les acteurs de cette filière d'excellence, s'accordent sur un cahier des charges. Il précise les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio.

L.M.