Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Parc naturel du Ventoux : les producteurs locaux offrent des invendus aux épiceries sociales du territoire



Dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) insufflé par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, plusieurs producteurs locaux ont répondu à l'appel de ce projet et se sont engagés à reverser leurs invendus aux épiceries sociales et solidaires du territoire. Cette initiative permet de rendre accessible une alimentation durable aux personnes en situation de précarité.

1,7 tonnes de fruits donnés, 800 kg de cerises, 800 kg de melons et 180 kg d'abricots. C'est ce qui a été donné en l'espace d'un mois par les producteurs du tiers nord-est du département de Vaucluse aux épiceries sociales du territoire. Cela peut impliquer la Banque alimentaire ou les Restos du Cœur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Depuis le mois de mai 2024, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux a mis en place une expérimentation qui consiste à récupérer des fruits et légumes pour les structures alimentaires qui viennent en aide aux jeunes, aux personnes âgés ou aux petits budgets. Le Parc naturel du Mont-Ventoux joue un rôle essentiel dans cette initiative en assurant la mise en relation les structures de l'aide alimentaire et les producteurs ou expéditeurs.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Un projet social et économique

Les produits offerts sont considérés comme « déclassés » car hors calibres ou abimés, on parle d'invendus ou refusés. Avec cette action, le Parc naturel du ventoux s'engage sur le plan social et plusieurs structures tels que les Restos du Cœur de Carpentras, les épiceries sociales et solidaires Oxygène, Anatoth et l'Abricotier, l'Espace de Vie Social « Art et Vie » et la Banque alimentaire ont d'ores et déjà bénéficié de ce projet.

L'objectif du projet est de donner une valeur à ses produits en les redistribuant dans les circuits de l'aide alimentaire. Pour les producteurs intéressés, la plupart des associations peuvent émettre un rescrit fiscal. A terme, donner une valeur économique à ces produits gaspillés demeure un enjeu de poids pour assurer une juste rémunération aux producteurs.

Foncez au Week-end Gastronomique d'Avignon : plus de 1 000m2 de stands gourmands

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Une soixantaine d'agriculteurs de 5 régions de France, Alsace, Auvergne, Champagne, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur, 40 stands entre l'Eglise des Corps-Saints, le Cloître et la Place, des parfums d'aligots, de lavandes et de marrons chauds. Des sacs de noix de Grenoble, du foie gras et des cuisses confites de canard du sud-ouest, de l'huile d'olive appellation Nyons, des fraises de Carpentras en confiture et en pâte de fruits, du lait de jument pour adoucir la peau, des fruits et légumes bio de La Ferme La Reboule de La Barthelasse. Bruno Bonnet, « éleveur de pelotes » d'alpaga et de mohair est même venu de Lagarde d'Apt avec ses gants, écharpes et ses chaussettes tout en douceur.

La gastronomie ou comment créer du bonheur avec de la nourriture

Ce 18e Week-end Gastronomique a été inauguré hier à midi par la Présidente de la Chambre Agriculture, Georgia Lambertin qui a invité les visiteurs à « Echanger avec les paysans, les écouter parler de leur savoir-faire à coeur ouvert ». Cécile Helle, la maire s'est félicitée de extension du salon au Cloître, devenu un espace de restauration. « Je nous souhaite un bon week-end gastro » a-t-elle conclu. La préfète, Violaine Démaret a souligné l'importance des circuits courts, insisté sur le talent des

Ecrit par le 21 novembre 2026

agriculteurs et rappelé qu'un sociologue avait déclaré : « La gastronomie, c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

- 

Ecrit par le 21 novembre 2026

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

- 

Ecrit par le 21 novembre 2026

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

21 000 visiteurs l'an dernier

Il faut le souligner, le Vaucluse avec ses cerises, son raisin de table, ses pommes, ses melons, ses tomates, ses truffes et ses vins est le 1er département agricole de la Région Sud. L'an dernier, 21 000 visiteurs s'étaient rendus au Week-end Gastro d'Avignon pour préparer leurs repas de fêtes. Cette année, entre guerres, inflation et morosité ambiantes, ils vont sans doute être plus nombreux à foncer aux Corps- Saints pour mettre un peu de rêve sur leurs tables de réveillon.

18e week-end gastronomique. Jusqu'au 19 novembre. Avignon. Place des Corps Saints et Cloître des Célestins.

Château de Sannes : un festival autour des vins, des produits et du terroir du Luberon



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Le dimanche 13 août prochain, le Château de Sannes, situé dans la commune du même nom, accueillera la 1re édition du Festival vins et passions du Luberon. L'événement a pour objectif de mettre en avant le terroir, les producteurs et les vins du Luberon.

Le Luberon recèle de trésors en termes de patrimoine architectural, patrimoine naturel, ou encore patrimoine gastronomique. Afin de mettre en avant cette région, l'association des Amis du Château de Sannes organise un tout nouveau festival qui aura lieu cet été : le Festival vins et passions du Luberon. Ce sera le 13 août prochain.

> « Nous sommes dans une région magnifique où il y a des personnes qui créent des choses formidables qu'il faut mettre en lumière. »
>
> *Pierre Gattaz, propriétaire du Château de Sannes*

L'événement vise à faire (re)découvrir au public les vins de l'AOC Luberon, mais aussi les producteurs d'amandes, de pistaches, d'olives, ou encore de miel et de lavande. Pour ce faire, 20 vignerons et caves coopératives seront présents, ainsi que 10 producteurs de produits locaux, mais ce n'est pas tout. 10 experts en patrimoine, biodiversité, géologie, et bien d'autres sujets feront également le déplacement pour animer cet événement rythmé par différentes thématiques telles que l'histoire du Luberon, sa biodiversité, son art, mais aussi ses vignes.

Le programme

Pour sa première édition, le festival tiendra sur une demi-journée, le 13 août prochain. « On a choisi le mois d'août car il y a déjà deux gros événements pour les vignerons en juillet, explique Pierre Gattaz. Notre but n'est pas d'apporter un événement concurrent, mais bien complémentaire, pour mettre en lumière l'appellation du Luberon, et plus globalement le territoire. »

Le Château de Sannes accueillera le public dès 15h. Jusqu'à 18h, ce sera du temps libre où chacun pourra vagabonder comme bon lui semble entre les stands, déguster et acheter les vins des 20 domaines et caves, mais aussi participer à des ateliers sur divers sujets comme : l'œnotourisme, la sylvothérapie (ndlr : pratique qui consiste à renouer avec la nature, et plus particulièrement avec les arbres, pour améliorer son bien-être et sa santé), la viniculture et la biodynamie, les moulins et la meunerie, le lien entre la technologie et la préservation de la planète, et bien d'autres.

À 18h30, le public pourra découvrir le folklore provençal grâce à Vianney d'Alançon et sa troupe du Rocher Mistral du Château de la Barben. S'ensuivra un apéritif géant avec un quiz, à l'issue duquel de nombreux lots seront à gagner avec les vins et produits du Luberon. Le festival se clôturera à 20h30. L'entrée est au prix de 10€, et gratuite pour les jeunes âgés de moins de 16 ans. Il est d'ores et déjà possible de réserver son billet sur le site de Luberon Sud Tourisme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

À 20h30, il y aura un dîner gastronomique en comité plus restreint. Le menu sera assuré par le chef étoilé Eric Sapet, de la Petite Maison de Cucuron. Cette partie de l'événement est déjà complète mais il est possible d'être mis sur liste d'attente, en cas de désistement. Il suffit de demander d'être ajouté à cette liste via le formulaire de contact sur le site dédié à l'événement. Le dîner est au prix de 70€. Ce tarif inclut également l'entrée au reste de l'événement.



Les vignerons, producteurs et experts présents

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Le 13 août prochain, de nombreuses parties du Luberon seront représentées au travers des vignerons et caves : Marrenon à la Tour d'Aigues, le domaine La Cavale à Cucuron, le Château de Clapier à Mirabeau, le Château Fontvert à Lourmarin, le domaine Beauvence à Beaumont-de-Pertuis, le Château Turcan à Ansouis, le Château Saint-Pierre de Mejans à Puyvert, le domaine de La Citadelle à Ménerbes, le Château de Mille à Apt, le Château La Sable à Cucuron, le domaine Arnia à Bonnieux, le domaine MasLauris à Lauris, le Château La Verrerie à Puget-sur-Durance, le domaine de Fontenille à Lauris, le Château Val Joanis à Pertuis, le domaine Les Perpetus à la Tour d'Aigues, la Cave de Bonnieux, les Terrasses d'Adrien à Sannes, le domaine Saint Jean à pertuis, et bien évidemment le Château de Sannes.

Le Château de Sannes va accueillir des invités de prestiges pour l'événement, comme Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, ou encore Antoine Petrus, meilleur ouvrier de France Sommellerie. Ensemble, ils animeront une table ronde 'Autour du vin'. La cuisine sera également à l'honneur avec une table ronde 'Autour du goût', animée par Jean Robert Pitte, spécialiste de la gastronomie, et Guillaume Gomez, ancien chef cuisinier de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française.

Des startups dans l'agritech comme Brad Technology ont aussi répondu à l'appel des Amis du Château de Sannes. Elles parleront notamment de la technologie au service de la préservation de la planète.

Pour en savoir plus sur l'événement, cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Pierre Gattaz lors de la présentation de l'événement aux vignerons, producteurs et experts participants, aux partenaires et à la presse. ©Vanessa Arnal

---

Gordes : le marché de Noël accueillera une cinquantaine d'artisans et producteurs locaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



A l’occasion de son marché de Noël, qui se tiendra les 17 et 18 décembre, Gordes accueille une cinquantaine d’artisans et producteurs locaux. Animations, chorale et fanfare rythmeront ces deux journées avec bonne humeur dans une ambiance féérique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les magasins de producteurs s'unissent pour promouvoir le local pour les fêtes de fin d'année





A quelques semaines des fêtes de fin d'années, les 15 magasins de producteurs de la région se mobilisent autour d'une même campagne de communication digitale afin de promouvoir la consommation locale.

« Et si le vrai père Noël était celui qui veille sur notre alimentation, notre santé, nos paysages et notre économie locale ? » C'est le message que veut faire passer le Réseau des magasins de producteurs de la région Provence Alpes-Côte d'Azur (RMP Paca) à travers cette campagne à l'approche de Noël et du Jour de l'An. Le Réseau est composé de 15 magasins adhérents qui comptent 40 salariés et vendent les produits de 300 fermes sur une surface totale de 165m². En 2021, le volume de vente cumulé s'est élevé à 16 000 000€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les magasins de producteurs proposent divers produits tels que des fruits et légumes, de la viande, des produits laitiers, du vin, du poisson, des truffes, des nougats et bien d'autres choses pour régaler les papilles des consommateurs. Tous les produits sont issus de fermes locales qui sont membres du point de vente, et ils sont adaptés en fonction des saisons.



DR

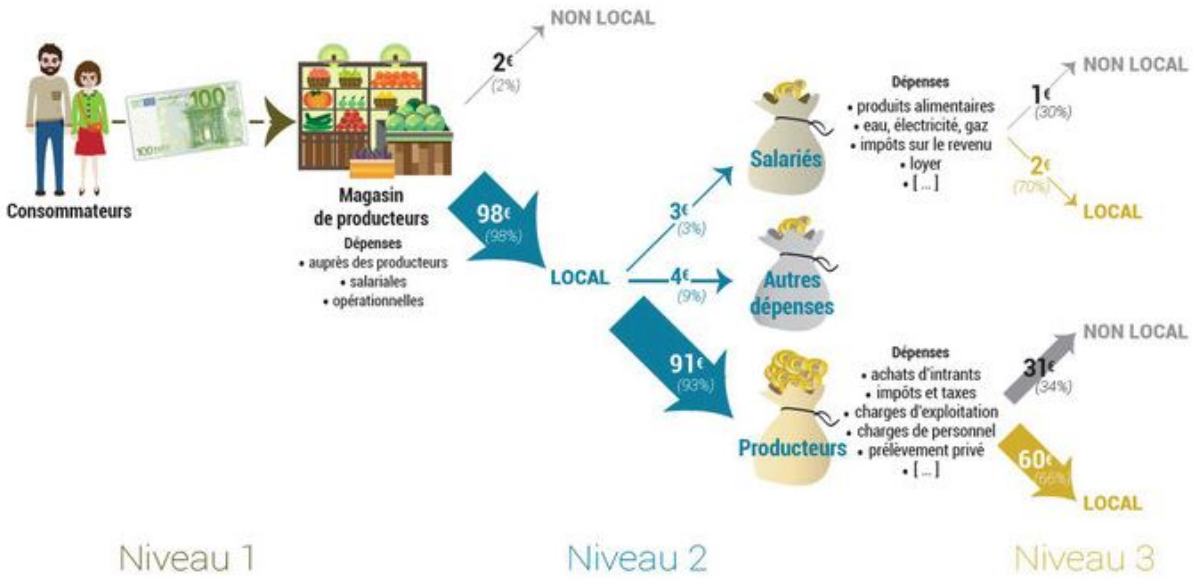
Acheter dans un magasin de producteurs pour en faire profiter le territoire

D'une part, un achat dans un magasin de producteurs permet à ces derniers d'être rémunérés correctement, et ainsi de voir le travail valorisé. D'autre part, il permet d'acheter des produits locaux, frais et de saison, en circuit-court, de s'alimenter de manière durable, de maintenir l'agriculture locale, mais aussi de contribuer à la richesse des territoires.

En effet, 1€ dépensé dans un magasin de producteurs, c'est en réalité 2,50€ pour son territoire. C'est ce qu'a révélé une étude menée dans cinq magasins de producteurs du Luberon par l'association Trame, l'Inrae et RMP Paca. Les premiers résultats montraient qu'1€ dépensé dans un magasin de producteurs est dépensé entre 2 et 2,5 fois sur le territoire dans un rayon de 30km autour du magasin Ce coefficient s'approche de son seuil maximal de 3, ce qui signifierait que l'ensemble de l'apport monétaire initial est dépensé localement. Un argument, selon RMP Paca pour donner du sens à ses achats de Noël.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



DR

V.A.

L’entreprise Charles & Alice s’engage pour une ‘refruitalisation’ des vergers français

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



À l'occasion d'un petit-déjeuner organisé au cœur d'un verger de pommes Goldens chez son partenaire Mesfruits, situé à Cavaillon, la société Charles & Alice a présenté ses engagements concernant le sauvetage des fruits français. Le moment idéal également pour François Mestre, arboriculteur et gérant de Mesfruits, de présenter les difficultés que subit la filière pomme.

Cela va sans dire que la pomme est l'élément principal de la compote. Charles & Alice étant l'un des leaders dans ce domaine, les plantations de pommes ainsi que leur récolte sont donc primordiales pour leurs ventes. En septembre commence la récolte de la pomme Golden, un incontournable de la table, mais aussi de l'industrie du jus ou de la compote.

À l'occasion de ce début de récolte de la pomme la plus appréciée, Charles & Alice a décidé d'organiser un petit-déjeuner afin de discuter de ses engagements auprès de ses partenaires, notamment en les aidant au quotidien à replanter leurs vergers. Cette initiative a pour objectif de sauver les fruits français, qui perdent du terrain face aux fruits étrangers qui ont souvent un prix moindre. En lançant cette 'refruitalisation', l'entreprise drômoise s'engage à réduire son empreinte carbone mais aussi à mettre en valeur la production et le savoir-faire français. Sur les 16 recettes que propose l'entreprise, 8 sont composées à 100% de fruits français.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



©Vanessa Arnal

Des partenaires locaux

Chaque année, Charles & Alice achète des dizaines de milliers de tonnes de pommes, dont 90% proviennent du Sud-Est. 60% de ces achats sont couverts par des contrats, la part restante, quant à elle, concerne le marché libre. L'entreprise, présente en grande distribution et en restauration, vise une couverture par contrat à 100% d'ici quelques années. Cela permettrait aux producteurs d'acquérir une certaine visibilité, mais aussi une sécurité qu'il leur permettrait de se projeter.

> « C'est important de construire des partenariats où l'on refruitalise les vergers. »
>
> *Thierry Goubault, PDG de Charles & Alice*

L'entreprise au chiffre d'affaires de 178 millions d'euros en 2021 ne cesse de prouver son engagement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

auprès de la filière locale au quotidien. Charles & Alice compte une soixantaine de partenaires étalés dans la Drôme, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône. Récemment, la société drômoise a été contactée pour le projet d'un jeune agriculteur des Alpes qui voulaient racheter les terres d'un voisin. Ainsi, Charles & Alice lui apporte les fonds nécessaires pour l'aider à se développer et à refruitaliser ses terres. De même avec des producteurs de poires des Hautes-Alpes. Face aux difficultés à s'approvisionner en poire Williams françaises, Charles & Alice a décidé de prendre les devants et d'aider les arboriculteurs locaux à replanter des arbres dans leurs vergers.

Un marché toujours aussi dynamique

Le marché des compotes est plutôt porteur. Les desserts sont devenus un incontournable de la table française. Chaque année, ce sont plus de 200 000 tonnes de compotes qui sont vendues. La production de Charles & Alice en représente environ 25%. L'entreprise est notamment leader sur les desserts sans sucre ajouté. Cela nécessite donc qu'elle parte sur une base de fruit déjà sucrée pour ses compotes. Au vu du taux d'ensoleillement de ces derniers mois, les pommes, à défaut de présenter une couleur moins vive, seront davantage sucrées, une aubaine pour l'industrie de la compote, et plus particulièrement pour Charles & Alice.

« Si on se projette dans 10 ans, on voit que l'on va manquer de fruits français », déplore Thierry Goubault, PDG de Charles & Alice. Il est donc important pour la société de construire des partenariats où elle refruitalise les vergers afin de continuer de faire prospérer le marché de la compote. « Nous sommes en permanence à la recherche d'agriculteurs qui seraient prêts à s'installer dans l'arboriculture », ajoute Stéphanie Jacq, responsable des achats de Charles & Alice.

La filière pomme en danger ?

La pomme est le fruit préféré des Français. Selon l'Association nationale pommes poires, ils en consomment 17 kg par an et par ménage en moyenne sous toutes leurs formes, et la variété la plus consommée est la Golden. Et comme diraient nos amis les anglophones : « an apple a day keeps the doctor away » (traduction : « une pomme par jour éloigne le médecin pour toujours »). Même si la pomme est donc un incontournable du panier de courses français, la filière présente tout de même quelques difficultés.

« La pomme est produite partout de nos jours, donc la concurrence, ce n'est pas ce qui manque, explique François Mestre, gérant de Mesfruits. C'est donc d'autant plus important de trouver un partenariat qui privilégie la production française. » De plus, le marché de l'industrie est très variable, à cause de la qualité de production qui change chaque année en fonction des conditions météorologiques dans lesquelles les vergers évoluent. Avec la chaleur et le taux d'ensoleillement de ces derniers mois par exemple, les pommes bicolores sont gorgées de sucre mais très peu colorées. Ainsi, elles ne pourront pas être orientées vers le frais.

> « C'est rare d'avoir un partenaire qui encourage et aide au niveau des plantations. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

François Mestre, gérant de Mesfruits

Sur tous les vergers de Mesfruits, 70% sont dédiés à la pomme, dont une grosse partie est achetée par Charles & Alice. Les 30% restants sont à la poire et au raisin. Quand la filière pomme est en difficulté, c'est tout un circuit qui l'est également, et l'impact n'est pas sans conséquence pour François Mestre et ses vergers. D'autant plus que le coût de production et de main-d'œuvre ne cesse d'augmenter. Il est donc important pour Mesfruits de pouvoir compter sur un partenaire tel que Charles & Alice qui va régulièrement à la rencontre de ses collaborateurs pour mieux comprendre leur problématique.



Mesfruits compte 500 hectares de vergers et 15 variétés de pommes. ©Vanessa Arnal

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Vaison-la-Romaine met la production locale en lumière avec ‘Terroir en fête’



Ce n’est pas le premier événement ‘Terroir en fête’ de l’été pour la commune de Vaison-la-Romaine qui en a déjà organisé plusieurs au cours de ces derniers mois. Après le succès des précédentes éditions, la commune renouvelle cette manifestation qui met le terroir en avant ce vendredi 19 août sur le cours Taulignan.

L’objectif de Terroir en fête est de valoriser les produits ainsi que les savoir-faire des producteurs du pays de Vaison-la-Romaine et du sud des Baronnies, mais aussi de promouvoir les circuits courts. Au programme également : des rencontres d’auteurs, des animations musicales et des dégustations de vin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

De plus, les commerçants de la Grand Rue, de la place Aubanel et de la rue Raspail se mettent en mode nocturne pour l'occasion et vous accueilleront jusqu'à 21h.

Vendredi 19 août. À partir de 17h. Cours Taulignan. Vaison-la-Romaine.

V.A.

Bienvenue à la ferme organise deux marchés chez les producteurs



Le réseau des exploitations agricoles Bienvenue à la ferme Vaucluse organise deux marchés directement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

à la ferme. Le premier aura lieu à la Ferme La Reboule à Avignon ce samedi 18 juin et le second à la Ferme Auberge la Maguette à Sault le samedi 25 juin. Ces deux événements permettront aux visiteurs de rencontrer les producteurs directement chez eux, sur leur lieu de travail.

Au cours de ces deux journées, les Vauclusiens pourront visiter les fermes librement toute la journée, tout en profitant du marché des producteurs. Deux visites accompagnées des fermes seront programmés à 11h et à 16h les deux jours. Les visiteurs bénéficieront d'une assiette de dégustation le midi et d'un apéritif offert en début de soirée. Enfin, les deux soirs seront rythmés par une animation musicale et un repas à table.

Samedi 18 juin. De 10h à 19h. Ferme La Reboule. 1250 Chemin de la Barthelasse. Avignon. Renseignements au 06 71 08 28 15.

Samedi 25 juin. De 10h à 19h. Ferme Auberge la Maguette. 2109 Route de javon. Sault. Renseignements au 06 62 30 42 39.

V.A.

5ème édition des 'apéros locaux' pour la JCE du Grand Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



La Jeune chambre économique (JCE) du Grand Avignon organise sa 5ème édition des 'apéros locaux'. Celle-ci aura lieu le jeudi 16 juin à 19h à la Buvette du Rocher des Doms à Avignon.

L'objectif de ces apéros ? Mettre en lumière le savoir-faire des vignerons, brasseurs indépendants et producteurs locaux, lors de soirées conviviales sur le territoire Grand Avignon.

Créée en 2017, l'action 'Les Vins du mois' rencontre un franc succès et se développe partout en France avant d'être reprise par la JCE du Grand Avignon qui fixe un rendez-vous bimestriel, à partir de 19h, aux habitants de la communauté d'agglomération, dans un bar ou un restaurant de la ville, pour découvrir et déguster un vin et/ou des produits locaux.

L'action a un triple objectif : animer et dynamiser le territoire, mettre en avant un indépendant ou un producteur local et créer un dialogue entre les différents acteurs de l'agglomération.

Pour connaître les détails des prochains évènements, rendez-vous sur la page Facebook de la JCE du Grand Avignon.

J.R.