

# AMAP Vert solidaire organise la fête du kilomètre zéro à Caromb, Dimanche 22 mai

Pour la 7° édition, <u>l'AMAP Vert solidaire</u> de Caromb organise son grand marché paysan bio, artisanal et festif, sur les places du village de <u>Caromb</u>. Une fête pour découvrir et goûter des produits locaux, participer à des ateliers et changer ses pratiques de consommateurs. Depuis 8 ans, la fête 'objectif KMO' (kilomètre zéro) rassemble sur la place du village et dans les rues anciennes de Caromb, des producteurs locaux, des artisans et des artisans d'art qui exposent et vendent leurs produits. Des animations culturelles sont également proposées toute la journée. Petits et grands peuvent ainsi expérimenter une autre façon de consommer et d'habiter leur territoire.

#### Le thème de cette année : L'alimentation saine pour tous

De nombreuses animations seront au programme. Par exemple, sur le marché bio local, on trouvera des producteurs proposant à la vente des produits frais, cultivés et transformés à la ferme ; des artisans travaillant des matières naturelles et avec des matériaux de récupération, d'origine locale, s'adonnant à leur pratique sur place. Bien sûr il y aura des ateliers ouverts à tous où l'on pourra participer à des ateliers culinaires, à la cueillette et même à des contes. Une conférence gesticulée 'de la fourche à la fourchette et non l'inverse sera donnée par Mathieu Dalmais -agronome, coordinateur, conférencier, militant au sein de l'association 'Agricultures et souveraineté alimentaire' des ingénieurs sans frontières qui milite pour une sécurité sociale de l'alimentation-.

Tout le programme <u>ici</u>.

#### Les organisateurs

La fête objectif KM0 (kilomètre zéro) est organisée par l'Amap vert solidaire avec le soutien de la mairie de Caromb. L'association de consommateurs pour le Maintiend'une agriculture paysanne (AMAP) est née en 2010 de la volonté d'Isabelle et Lionnel Chazelle du Mas de Gouredon. Elle garantit une agriculture bio et locale respectueuse de l'environnement, des prix avantageux pour le consommateur, une production et commercialisation transparente ainsi qu'une rémunération plus juste des agriculteurs. Aujourd'hui une cinquantaine de foyers s'approvisionnent chaque semaine à l'Amap vert solidaire, alimentés par 17 producteurs proposant une grande divversitié de produits frais et locaux comme du miel, des noix, des légumes, des fruits, de la viande, des œufs, des fromages. Chaque vendredi une distribution est organisée au stade de Caromb.

vert.solidaire@gmail.com facebook amap.caromb.vert.solidaire.vertsolidaire.over-blog.com

Sur place, la radio association RTV FM Carpentras installera ses micros et ses platines et le groupe de musique « Les Saltimbanques » mettra un peu d'ambiance.

Cette journée de fête est organisée grâce au soutien des partenaires de l'Amap vert solidaire de Caromb : Mairie de Caromb, Biocoop l'Auzonne de Carpentras, France bleu Vaucluse, Parc Naturel Régional du



Mont-Ventoux, La Roue 84. MH

Cette fête est l'occasion d'ateliers pédagogiques

## 3e édition des 'apéros locaux' pour la JCE du Grand Avignon



La Jeune chambre économique du Grand Avignon lançait une nouvelle action en octobre dernier : <u>les 'apéros locaux'</u>. La prochaine rencontre aura lieu au bar à vins le <u>Tapis rouge</u> à Avignon, le 24 février prochain.



Objectif? Mettre en lumière le savoir-faire des vignerons, brasseurs indépendants et producteurs locaux, lors de soirées conviviales sur le territoire du Grand Avignon. Créés en 2017, l'action 'Les vins du mois' rencontre un franc succès et se développe partout en France : Auxerre, Beaune, Nuits-Saint-Georges, Chalon-sur-Saône, et dernièrement Paris. La <u>Jeune chambre économique du Grand Avignon</u> se réapproprie l'initiative fructueuse et donne un rendez-vous bimestriel, à partir de 19h, aux habitants du Grand Avignon. Celui-ci se déroule dans un bar ou restaurant de la ville, pour découvrir et déguster un vin et/ou des produits locaux.

Le but de l'action est triple. Tout d'abord, animer et dynamiser le territoire du Grand Avignon. Il s'agit également de mettre en avant un indépendant ou un producteur local auprès du public. Enfin, les 'apéros locaux' entendent créer un dialogue entre les différents acteurs de l'agglomération de manière conviviale. Près de 80 personnes ont déjà participé aux premières éditions. Rendez-vous sur <u>Facebook</u> pour connaître les détails des prochains événements.

L.M.

# (Vidéo) Le Thor, 'Biocoop au quotidien' souffle ses 3 bougies!



Ecrit par le 3 mai 2024



Mission de départ pour ce Biocoop au quotidien ? Plus qu'un simple magasin d'alimentation être un lieu de vie et d'échanges pour les consommateurs, les producteurs et les salariés. Alors l'histoire a commencé par la création d'une société coopérative et participative associant les salariés au capital de l'entreprise.

#### Des salariés-associés

Cinq salariés dont 2 étaient aussi associés. 3 ans après ? Ils sont 9 dont 5 associés. «Nous encourageons l'intelligence collective et pensons qu'une entreprise qui fait confiance à ses salariées a toutes les chances de réussir, ont commenté Hélène Debaets et Armelle Chatard, les deux initiatrices du projet. Nos valeurs ? Du Bio, du local, des produits sains et la solidarité dans le travail. »

#### Ce qu'on y trouve?

Des produits bio, sans OGM (Organismes génétiquement modifiés), propose des fruits et légumes de saison, frais et goûteux, de la viande, de l'ultra frais, du pain, du fromage et de la charcuterie à la coupe, des produits écologiques et des cosmétiques. Plus de 200 produits (céréales, farines, fruits secs, huiles, lessives, etc.) sont disponibles en vrac. Les clients sont invités, depuis le début, à apporter leurs propres contenants.

#### Biocoop au quotidien?

D'une superficie de 250 m2 ; le magasin comprend un espace détente ; des ateliers dégustation ; des services et conseils sur le choix des produits ; un espace dédié aux enfants ; une zone zéro déchet réservée aux contenants réutilisables ; le paiement possible en roue (monnaie locale de Provence) ; Le tout forme un univers accueillant.



#### **Engagements**

Le magasin Biocoop organise des collectes 'Bio Solidaire' en faveur d'épiceries sociales locales en leur donnant les produits bio achetés par des clients et en leur reversant la marge réalisée. Grâce à ce dispositif solidaire chaque don des clients a un double impact ; des Dons hebdomadaires de fruits et légumes et autres produits à une association locale d'accompagnement social et médical. Ces denrées écartées de la vente sont transformés en repas chauds pour lutter contre la précarité alimentaire. Le prochain challenge du magasin ? Fonder une association de consommateurs qui contribuera à la définition des engagements du magasin dans son écosystème.

Biocoop Le Thor. 586, route de l'Isle-sur-la-Sorgue.  $\ensuremath{\mathsf{MH}}$ 

## Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse continuent à la rentrée



Ecrit par le 3 mai 2024



Le raisin est arrivé sur les marchés du soir des producteurs de Vaucluse: du blanc (Chasselas, Ora), du noir, du Muscat. C'est aussi le début des récoltes des poires et des pommes. Les producteurs raviront votre palais même à la rentrée, et nul besoin de pass sanitaire pour déambuler.

Sur les marchés du soir des producteurs, retrouvez bien sûr tous les légumes de saison (haricots de la soupe au pistou, tomates et tout pour une bonne ratatouille) mais aussi les pommes de terre de l'année. Certains soirs, de marchés les agriculteurs avec l'appui du réseau Bienvenue à la Ferme et les communes proposent des animations des jeux, une tombola... Suivez l'actualité des marchés du soir des Producteurs sur le site de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, la page Facebook de Bienvenue à la Ferme Vaucluse et sur celle dédiée à ces marchés du soir des producteurs en <u>cliquant ici.</u>

#### Actualités des marchés du soir

A Cavaillon, le jeudi 26 août, une roue de la fortune est à tourner pour emporter des cadeaux. Attention le marché est déplacé ce jour-là à cause de la fête foraine, retrouvez les producteurs devant la mairie.

A Châteauneuf-de-Gadagne, le mardi 31 août, le marché exceptionnellement est élargi pour préparer la



rentrée. Les vignerons proposeront des dégustations vente, Laure et Antoine des 'Gourmets Z'Ailés' et leur miel et hydromel viendront avec une ruche de démonstration. Les paysans boulangers de 'La conquête des pains' vous proposeront entre autres du pain de petit épeautre mais aussi des cookies et des brioches. Jean-Christophe, producteur de plantes aromatiques viendra avec sans doute du basilic mais aussi ses eaux florales, ses tisanes et sirops etc. Retrouvez vos maraîchers et producteurs de fruits habituels : Cachou et ses légumes bio , les vergers de Bonpas avec des légumes mais surtout raisin pommes et poires bio, Fabien avec des olives, Marie du Gaec La Tourette, et tout ce qu'il faut pour la ratatouille. Rendez-vous à 17h30 pour l'ouverture du marché en musique. Venez tourner aussi la roue de la Fortune Bienvenue à la Ferme pour gagner des cadeaux et des gourmandises.

A Pernes-les-Fontaines, le mercredi 1er septembre : changement d'heure le marché débutera à 17h pour finir à 19h.

#### Rappel jours des marchés du soir des producteurs

Lundi : Avignon : Allées de l'Oulle 17h à 19h

Mardi : Châteauneuf de Gadagne : Place du Marché aux Raisins 17h - 19h

Mardi: Pertuis: Parking Cave des Bons Sachants 17h - 19h

Mercredi : Pernes les Fontaines : Place Frédéric Mistral à partir du 1er sept: 17h - 19h

Jeudi: Cavaillon: Place du Clos (à proximité de l'Office de Tourisme) 17h - 19h

Vendredi: Montfavet: Place de l'Eglise: 16h30 - 19h

Vendredi: Morières lès Avignon: Place de la Liberté: 17h -19h

Ces marchés sont organisés en partenariat entre les villes qui les accueillent, la Chambre D'agriculture de Vaucluse et l'association Bienvenue à la Ferme Vaucluse avec le soutien du Conseil départemental de Vaucluse et la Région Sud Provence- Alpes-Côte d'Azur.

# L'huile de lavande classée dangereuse ? Une « législation toxique » selon Dominique Santoni

Ecrit par le 3 mai 2024



La présidente du Conseil départemental de Vaucluse s'oppose aux « législations toxiques » et exprime sa vive inquiétude face à un projet de révision de réglementation de la filière de la lavande et du lavandin, par la Communauté européenne.

Après le député vauclusien Julien Aubert (LR) qui alerte le ministre de l'Agriculture, place à Dominique Santoni de s'emparer de la problématique. L'huile essentielle de la lavande, symbole de la Provence, pourrait être à l'avenir considérée comme un produit dangereux pour la santé au même titre que de nombreuses autres molécules chimiques et son usage pourrait en être restreint, voire interdit. « Le risque de voir classer l'huile essentielle de lavande, produit naturel aux nombreuses vertus, dans la liste des produits dangereux d'ici 2025 est une véritable menace pour l'ensemble de la filière lavandicole mais également, par ricochet, celle du tourisme », s'offusque Dominique Santoni.

#### De quelle législation parle-t-on?

Dans le cadre du Pacte vert, un projet législatif permettant à l'Union européenne de respecter ses engagements pour lutter contre le réchauffement climatique, la Commission a publié une nouvelle stratégie dans le domaine des produits chimiques, vers un environnement sans substances toxiques.



D'ici fin 2022, l'exécutif européen doit présenter une révision du règlement relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances (<u>CLP</u>). Les huiles essentielles devraient alors être conformes à ces normes en tant que produits finis mis sur le marché mais aussi lorsqu'elles entrent dans la composition de produits cosmétiques.

Cette réglementation doit classer les molécules mises sur le marché et les répertorier comme allergènes, cancérigènes ou perturbateurs endocriniens, comme pour les produits chimiques. Surtout, les producteurs de lavande craignent qu'une mention obligatoire, indiquant que l'huile de lavande peut créer des allergies, dissuade les fabricants de cosmétiques d'utiliser ce produit. Selon les producteurs, l'huile est composée de centaines de molécules différentes et ne se résume pas à une unique composante. Une complexité à l'origine des maux provoqués par l'initiative européenne.

Lire aussi : Mise en péril des producteurs de lavande, le député Julien Aubert se mobilise

#### Monsieur le ministre de l'Agriculture ?

Dominique Santoni s'associe à la démarche portée par la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et son Président, qui a adressé un courrier au ministre de l'Agriculture. Le Département de Vaucluse demande également que la Communauté Européenne revoit ses critères d'évaluation en prenant réellement en compte le caractère naturel avéré de la lavande et du lavandin. Il réfléchit par ailleurs à l'organisation des états généraux des plantes à parfum concernées par la nouvelle réglementation visée par l'Union Européenne. « Les élus du Département tiennent à exprimer leur soutien aux lavandiculteurs vauclusiens et à cette plante à parfum qui constitue un élément essentiel de notre patrimoine. »

Selon le député Julien Aubert, « la loi pousserait les producteurs à revoir la composition de ces huiles à tel point qu'au mieux, leurs propriétés s'en verraient altérées et au pire, compte tenu de l'inadaptabilité des méthodes d'évaluation pour ces produits particuliers, elles pourraient être considérées à tort comme trop dangereuses et donc interdites. »

# Mise en péril des producteurs de lavande, le député Julien Aubert se mobilise

Le député de la 5e circonscription du Vaucluse, <u>Julien Aubert</u> (LR) alerte Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture. Motif ? Les inquiétudes remontées par les exploitants producteurs de lavande et de lavandin à propos d'une prochaine réglementation européenne qui met en péril leurs activités.



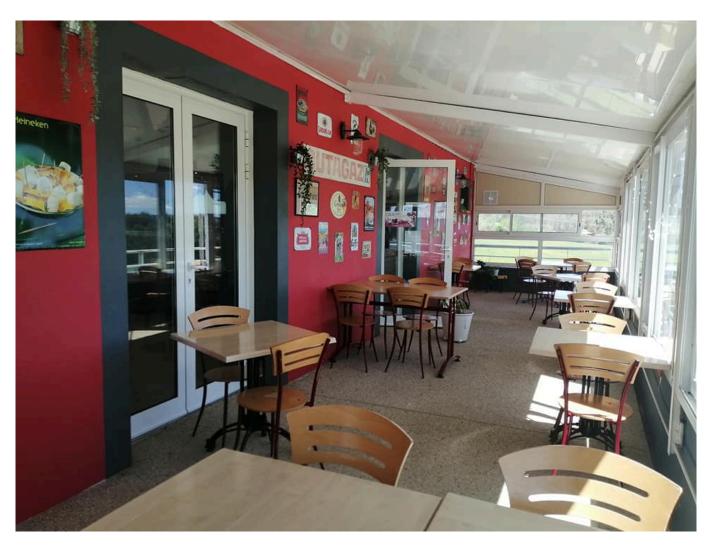
« Cette nouvelle réglementation qui vise à encadrer les produits chimiques peut conduire à la disparition d'une filière et d'un pan de notre culture chers à notre département! En effet, dans le cadre du <u>"Pacte vert pour l'Europe"</u>, l'Union européenne a dévoilé en octobre dernier sa stratégie pour la durabilité dans le domaine des produits chimiques. Concrètement, cela pourrait conduire à une disparition de certains produits comme le savon de lavande et par ricochet à la fragilisation de toute une filière de production de lavande. Je demande donc d'urgence de prendre des dispositions avant que cette réglementation ne prenne effet en 2022. »

Cette réglementation européenne visant à limiter l'utilisation de produits toxiques a des impacts directs sur la production d'huiles essentielles selon le député, considéré comme un produit chimique à part entière. La loi pousserait les producteurs à « revoir la composition de ces huiles à tel point qu'au mieux, leurs propriétés s'en verraient altérées et au pire, compte tenu de l'inadaptabilité des méthodes d'évaluation pour ces produits particuliers, elles pourraient être considérées à tort comme trop dangereuses et donc interdites. » Le député demande donc au ministre de prendre des dispositions pour protéger cet écosystème et cette filière « faisant partie intégrante du patrimoine culturel provençal. »

# Le bistrot de Saint-Trinit rejoint le réseau 'Bistrot de pays'



Ecrit par le 3 mai 2024



Le <u>bistrot de Saint-Trinit</u> a relevé le défi de décrocher le label « Bistrot de pays », et ce malgré la tempête sanitaire. 'Bistrot de pays' compte désormais 8 établissements dans le département vauclusien.

Après avoir travaillé plus de 20 ans dans des établissements classés quatre étoiles à Avignon, Anthony Mercier a souhaité ouvrir son propre bistrot. C'est à Saint-Trinit qu'il a trouvé son bonheur, avec sa compagne, Elodie Buisson. Saint-Trinit est un petit village installé à la frontière entre le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Crème de châtaigne, miel de lavande, cochon et agneau du Ventoux sont à l'honneur dans l'assiette, et bien d'autres spécialités. Anthony propose également des plats végétariens. Une cuisine qui attire une clientèle locale qui se mêle également à une clientèle touristique pour créer une ambiance chaleureuse et unique.



#### Une visibilité accrue

« Beaucoup de clients nous demandaient le label. On travaille depuis le début avec des producteurs régionaux, donc c'est avantageux de le valoriser, de le certifier, c'est la concrétisation de ce que l'on fait depuis un an au Bistrot de Saint-Trinit, explique Elodie Buisson. Cela nous donne de la visibilité et nous permet d'acquérir une clientèle en demande de cette labellisation. On est tout juste labellisés et on voit déjà une différence entre la fréquentation de l'année dernière et de cette année. On a pas mal de clients qui viennent grâce à la communication liée à notre entrée dans le réseau des <u>Bistrots de pays</u>. Maintenant on accueille des groupes de randonneurs et de cyclistes de 10 à 15 personnes quasiment tous les jours qui viennent grâce à l'appellation Bistrot de Pays. On est ravis! »

Photo: bistrot de Saint-Trinit

#### Le label en quelques mots

Née il y a 28 ans, l'opération 'Bistrot de pays' est une démarche mobilisant des établissements (bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays. Le Bistrot de Pays a pour but, à travers un réseau local d'animations, de contribuer à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien du café de proximité. Une fois labellisés, ces cafés-restaurants multi activité s'engagent à respecter la charte. Elle concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique notamment une ouverture à l'année, une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles. A l'échelle nationale, le label compte aujourd'hui 118 établissements répartis sur 7 régions et 23 départements.

# Les maires de Vaucluse interpellent le ministre de l'Agriculture au nom des producteurs de cerises





Ecrit par le 3 mai 2024



Suite à l'épisode de gel qui a durement touché les producteurs de cerises, Jean-François Lovisolo et Pierre Gonzalvez, coprésidents de l'Association des maires de Vaucluse, ont adressé un courrier à Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture. En cause ? La politique en vigueur au sein des centrales d'achat.

Une rencontre organisée en amont avec les producteurs de cerises à Cabrières d'Aigues a mis en lumière les revendications majeures de la profession. « Les exploitations arboricoles et viticoles ont été fortement impactées par les épisodes de gel du mois d'avril, les productions sont faibles notamment pour la cerise. Nous aurions pu nous attendre à une flambée des prix du fait de la rareté des produits mais c'est loin d'être le cas. Pire, les centrales d'achat ne jouent pas le jeu et ne commercialisent même pas le solde de la production. Nous pensons que les pouvoirs publics doivent rappeler ces centrales d'achat à la raison et qu'elles accompagnent les producteurs de notre département, ceci afin de participer à un effort de solidarité nationale, pour accompagner ces exploitations qui ont traversé une période difficile. »

L.M.

## Cavaillon: marché festif pour la semaine de



### l'agriculture



Dans le cadre de la semaine de l'agriculture du 13 au 24 mai 2021, la <u>ville de Cavaillon</u>, la <u>Chambre d'agriculture de Vaucluse</u> et le réseau <u>Bienvenue à la Ferme</u> proposent un marché des producteurs festif et animé, jeudi 20 mai de 17h à 19h sur la place du Clos.

Agriculture et gastronomie se retrouvent pour présenter des produits locaux avec vente directe aux consommateurs. Au programme : échanges autour des métiers et des modes de production, mais surtout régal des papilles grâce aux produits issus de l'agriculture biologique : fruits, légumes, fromages et autres produits laitiers, œufs et volailles mais aussi miel et safran.



#### Les producteurs habituels

Une floppée de producteurs locaux accueilleront les plus gourmands : Etienne (légumes), la <u>Chèvrerie Provençale</u>, Michel fruits, les Grandes Terres (fruits et légumes), la Fougasse, (asperges, essence lavande et lavandin), <u>Athenosys</u> (fruits et essence lavandin et lavande), les Poulettes de Bazaine, <u>Christèle Bourne</u> (asperges, jus de fruits et huile d'olive), les Puits neufs (fruits et légumes), les <u>Gourmets z'ailés</u> (miel), Pascal Allègre, et les invités par la commune dont les Bières du Lub, Karine Lallemand (légumes), Yves Bosc (fuits et légumes), Lemaire/Leboucher (fruits et légumes).

#### Les nouveaux venus

Trois nouveaux producteurs se joindront à l'événement : L'âme des Champs (safran et plantes aromatiques), les douceurs du Comtat (farine, semi-complète de blé, petit-épeautre, de pois chiche, de lentille) ainsi que la charcuterie l'Étable Montilienne.

#### Démonstrations culinaires et animations

Des démonstrations seront proposées par de grands chefs de Cavaillon: <u>la maison Prévost</u>, <u>L'instant gourmand</u>, <u>la Cuisine du marché</u>, ainsi que la vente à emporter des plats cuisinés sous les yeux du public. Les recettes seront partagées par les grands chefs de restaurants de Cavaillon, sans oublier le caviste de Cavaillon <u>Triptyque</u> et <u>la Bière du Lub</u>. Des animations autour des produits emblématiques du territoire avec les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme, une tombola, une roue de la fortune, des jeux pour enfants seront organisés pour gagner des produits locaux et autres cadeaux.

L.M