

Ecrit par le 5 février 2026

Vaucluse : les marchés du soir des producteurs continuent jusqu'au mois d'octobre



Les Marchés du soir des agriculteurs membres du réseau [Bienvenue à la ferme](#) et/ou installés dans les communes partenaires de la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) se poursuivent aux mois de septembre et octobre.

Depuis le printemps dernier, les Vauclusiens peuvent acheter des produits locaux auprès des producteurs lors des Marchés du soir, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme. La saison 2025 de ces marchés s'achèvera en octobre.

Fruits et légumes de saison, fromages, miels, viandes, jus de fruits et autres produits locaux sont

Ecrit par le 5 février 2026

proposés chaque semaine dans différentes communes du département :

- Les lundis à Avignon 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle jusqu'au 20 octobre
- Les mardis à Châteauneuf-de-Gadagne de 17h à 18h sur le Plateau de Campbeau jusqu'au 28 octobre
- Les mercredis à Pernes-les-Fontaines sur la Place Frédéric Mistral de 18h à 20h jusqu'au 17 septembre et de 17h à 19h du 24 septembre au 29 octobre
- Les mercredis à Uchaux de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet jusqu'au 22 octobre
- Les jeudis à Cavaillon de 16h à 18h30 à l'Espace du Grenouillet jusqu'au 25 septembre
- Les vendredis à Montfavet de 16h30 à 19h sur la Place de l'Eglise jusqu'au 24 octobre

(Vidéo) Les producteurs et artisans du Pays d'Apt mis en lumière par le célèbre youtubeur Michou

Ecrit par le 5 février 2026



Le 15 juillet dernier, le jeune créateur de contenu [Michou](#) s'est rendu à Apt pour préparer le « meilleur apéritif de France », un défi lancé par la marque de chips [Lay's](#). La vidéo retraçant son parcours à la rencontre des producteurs et artisans du Pays d'Apt vient de sortir sur YouTube.

Au mois de juillet, la marque Lay's a lancé un défi aux youtubeurs Michou et Timoute : préparer un grand apéritif avec les chips de la gamme 'Saveurs inspirées de nos régions'. Si Timoute s'est vu attribué la saveur Oignon de Roscoff caramélisé, Michou, lui, a eu la saveur Tapenade. Ainsi, chacun s'est rendu dans la région associée à ces saveurs : Timoute en Bretagne et Michou en Provence. Et c'est dans le Pays d'Apt que s'est rendu ce dernier.

Pour organiser le meilleur apéritif, les deux ont eu plusieurs missions comme rencontrer un producteur de la saveur phare des chips, trouver une spécialité locale, découvrir un art ou une animation de la région, et organiser un apéritif inoubliable dans un lieu emblématique. Et c'est accompagné de Sofie, de [La Deuche France](#), entreprise de location de 2CV à Apt, que Michou est allé à la découverte du territoire.

Du fromage de chèvre et de la tapenade pour l'apéritif

Ensemble, ils se sont d'abord rendus à la [Chèvrerie de Villars](#) pour découvrir le fromage de chèvre qui allait être proposé à l'apéritif. Mais Michou n'a pas seulement rencontré les producteurs, il a aussi mis la main à la pâte, de la traite des chèvres jusqu'à la préparation des fromages.

Ecrit par le 5 février 2026

Et qui dit Provence, dit forcément olive. Le youtubeur, toujours à bord de la 2CV de Sofie, a ensuite pris la route vers le [Moulin à huile du Colorado de Rustrel](#) où il a appris à faire la vraie tapenade à base d'olives noires, ail, câpres, anchois, huile d'olive et herbes de Provence.

Les artisans du territoire aussi mis en valeur

Ainsi, les producteurs du territoire ont pris part à cet apéritif, mais aussi les artisans comme le glacier [Une glace en Luberon](#) à Apt qui propose des parfums originaux mais locaux comme la glace chèvre-miel-thym ou encore la glace à la lavande.

Ont également été mis en lumière la boulangerie-pâtisserie [Au Pierrot Blanc](#), qui propose des baguettes à la fleur de lavande, de la pizza reine lavande, ou encore des madeleines à la lavande, mais aussi la [Maison du Fruit Confit](#) et la microbrasserie [La Serpentine](#), qui est située à Céreste-en-Luberon.

Un apéritif réussi

Muni de son mégaphone, Michou a parcouru les rues d'Apt à bord de la 2CV pour donner rendez-vous aux Aptésiens le soir-même pour un grand apéritif gratuit. « Je compte sur vous, je vous y vois ce soir », a dit le youtubeur avec un grand sourire. De quoi en convaincre plus d'un.

Et ils ont été très nombreux à se réunir sur la Place Jean Jaurès, tout juste rénovée, au cœur de la ville, pour ce moment convivial. Sur la vidéo, on peut notamment apercevoir les personnes grâce à qui cet événement a pu être rendu possible, comme [Cédric Maros](#), adjoint en charge de la culture, des festivités, du patrimoine historique et de la jeunesse, ainsi que [Bettina Matias](#), directrice de l'office de tourisme Pays d'Apt Luberon.

Le Marché des talents d'ici revient pour une 13e édition à Pernes-les-Fontaines

Ecrit par le 5 février 2026



L'office de tourisme [Porte du Ventoux](#) organise la 13e édition du Marché des talents d'ici à Pernes-les-Fontaines ce mercredi 30 juillet pour mettre en valeur les artisans d'art et les producteurs pernois.

Toute la journée du 30 juillet, artisans d'art et les producteurs locaux attendront Pernois, voisins et touristes dans les jardins de l'office de tourisme pour une nouvelle édition du Marché des talents d'ici.

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026

©Porte du Ventoux Tourisme

Poteries, céramiques, peintures, ou encore accessoires de mode seront présentés, mais aussi des plantes aromatiques, du miel, des sirops, des savons, et bien d'autres produits locaux et artisanaux seront à la vente. Pour les plus jeunes, une animation poterie sera proposée par Pascale Balaÿ de la Poterie Saint Martin.

Mercredi 30 juillet. De 9h à 19h. Jardins de l'office de tourisme. Place Gabriel Moutte. Pernes-les-Fontaines.

T LE MARCHÉ
TALENTS D'ICI

PERNES LES FONTAINES

19^{ème} édition

MERCREDI
30 JUILLET
>2025<

Artisanat d'art
& Produits
du Terroir

Jardin de
l'Office de Tourisme

9h - 19h

Tél.: 04 90 61 31 04
porteduventoux.com

Ecrit par le 5 février 2026

Depuis 60 ans, le MIN de Cavaillon se veut un acteur dynamique ancré dans son territoire



Né en 1965, le [Marché d'intérêt national \(MIN\) de Cavaillon](#) fêtera ses 60 ans avec le public et les professionnels les vendredi 13 et samedi 14 juin. Intrônisations de personnalités, exposition sur l'origine du MIN, ateliers de cuisine, barbecue géant et bien d'autres animations sont prévus pour cet anniversaire.

« Le MIN est un magnifique outil économique, agricole et agroalimentaire souvent méconnu du public »,

Ecrit par le 5 février 2026

commence par dire [Benoît Mathieu](#), président du Marché d'intérêt national de Cavaillon. Ainsi, les 60 ans de cette structure incontournable de la ville de Cavaillon sera l'occasion pour tous de la découvrir. Cet événement donnera aussi l'opportunité au MIN de promouvoir le bien-manger, une sensibilisation que ses équipes et ses producteurs mènent déjà au quotidien.

Durant deux jours, les professionnels et les présidents et directeurs de MIN seront accueillis à Cavaillon. Le Marché d'intérêt national ouvrira aussi ses portes aux Cavaillonnais et visiteurs pour l'occasion. Le MIN n'en est pas à son coup d'essai puisqu'il a déjà accueilli le public, notamment durant les journées de l'agriculture en 2024 avec des rendez-vous fixé dès 5h du matin. Un événement qui avait rencontré un grand succès malgré l'heure précoce.



©MIN de Cavaillon

Accueil des directeurs et présidents de MIN

Le vendredi 13 juin, le Marché d'intérêt national de Cavaillon commencera par accueillir les présidents et directeurs de MIN de France, jusqu'à Anger. L'occasion pour eux de découvrir les entreprises du MIN, de la startup à la multinationale, mais aussi son fonctionnement qui participe activement au dynamisme de la ville de Cavaillon.

« Aujourd'hui, il y a une quinzaine de MIN encore ouverts en France. Beaucoup ont fermé avec le développement des grandes surfaces. »

Benoît Mathieu

Les directeurs et présidents des autres MIN découvriront cet outil de développement économique qui se



Ecrit par le 5 février 2026

met au service du territoire et qui compte 22 salariés à la régie, 76 entreprises, 90 producteurs et 13 grossistes. Le MIN de Cavaillon fait partie des plus grands de France avec ses 27 ha. Depuis sa naissance il y a 60 ans, il est resté public, sans subvention de la mairie. Producteur important d'énergie verte avec 17 000m² de panneaux solaire, recyclage des déchets, élève modèle en terme de solidarité, etc. Ce Marché d'intérêt national s'impose comme l'un des plus importants du pays et fait figure d'exemple pour les autres MIN.

Un anniversaire ouvert à tous

Le vendredi 13 juin, le public pourra à son tour découvrir le MIN de Cavaillon en fin d'après-midi. Dès 17h30, des personnalités seront intronisées par la confrérie du Melon de Cavaillon pour qui cette année a une saveur particulière, le [Melon de Cavaillon ayant obtenu son IGP](#). Un apéritif sera offert et suivi de l'inauguration de l'exposition 'Aux origines du MIN' à 19h30. Enfin, un dîner-spectacle 'Sur les traces du MIN' sera organisé. 500 personnes y seront attendues. [Il est encore temps de s'y inscrire](#) (tarif : 29€ hors boissons).

Le samedi 14 juin, le temps sera aussi à la fête. Durant la matinée, dès 9h, le public pourra visiter le carreau des grossistes, lieu emblématique de toutes les transactions (gratuit [sur réservation](#)). Les chefs [Christophe Chiavola](#), du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, et [Vincenzo Regine](#), du Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-lès-Apt, proposeront des ateliers de cuisine gratuits autour des fruits et légumes. Les enfants ne seront pas mis de côté lors de cet anniversaire qui proposera un atelier animé par [Interfel](#), l'Interprofession des fruits et légumes frais. Il y aura aussi un atelier autour de la [Pomme Joya](#), et une animation blind-test. Enfin, cet événement se terminera en beauté avec une grande tablée gourmande le midi, imaginée par le Bristrot du MIN avec des vins locaux, un barbecue géant, des burgers, et bien évidemment les produits frais du MIN.

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026



Le MIN de Cavaillon œuvre quotidiennement pour le bien-manger, mais aussi pour la juste rémunération des professionnels. ©MIN de Cavaillon

Aux origines du MIN

Pour les 60 ans du MIN de Cavaillon, il sera possible de replonger dans l'histoire. Voyage tout droit vers le Moyen-Âge, plusieurs siècles avant la création du Marché d'intérêt national, lorsque les statuts municipaux réglementaient déjà le commerce et les marchés à Cavaillon. Les produits issus de l'agriculture étaient transportés par roulage à Marseille, Carcassonne, Lyon ou encore Paris. Puis les chemins de fer sont arrivés dans les années 1860, suivis du moteur au XXe siècle. Ce n'est qu'au milieu des années 1900 que naissent les Marchés d'intérêt nationaux en France. En 1959, le conseil municipal de Cavaillon votait pour la création d'un MIN, qui voyait le jour 6 ans plus tard.

« Il y a eu un énorme travail d'archives pendant 3 mois pour élaborer l'exposition des 60 ans. »

Ecrit par le 5 février 2026

Benoît Mathieu

60 ans plus tard, le MIN revient sur ses six dernières décennies au travers de l'exposition 'Aux origines du MIN', élaborée grâce aux archives de la ville, et plus particulièrement grâce à Hélène Maignan, directrice des archives de Cavaillon, qui a œuvré durant plusieurs mois pour permettre la création de cette exposition. En tout, ce sont 12 panneaux verticaux, recto verso, qui retraceront l'histoire du MIN de Cavaillon, ainsi qu'un petit film.



Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026

Commune de Cavaillon

- Enquête préalable à la déclaration d'utilité publique :

- 1°) du projet d'aménagement d'un marché d'intérêt national,
- 2°) du projet de déviation du C.D. 31 compris dans les emprises dudit marché

- Enquête parcellaire.

ARRÊTÉ

LE PREFET DE VAUCLUSE
Chevalier de la Légion d'Honneur

VU l'ordonnance N° 58-997 du 23 octobre 1958 sur l'expropriation pour cause d'utilité publique ; ensemble le décret n° 56-701 du 6 juin 1959 portant règlement d'administration publique sur les procédures d'enquête ;

VU ensemble les circulaires interministérielles des 10 décembre 1958 et 1^{er} septembre 1959 concernant les dispositions des textes susvisés ;

VU le décret N° 53-959 du 30 septembre 1953, l'ordonnance N° 58-766 du 27 août 1958 et le décret N° 58-767 du 25 août 1958 portant organisation générale des marchés d'intérêt national ;

VU l'instruction générale sur le service des chemins départementaux et notamment l'article 8, chapitre II traitant de l'ouverture et du redressement des chemins départementaux ;

VU l'extraît du procès-verbal des délibérations du Conseil Général, séance du 14 décembre 1960, autorisant la déviation du C.D. 31 et fixant la direction nouvelle et la largeur de cette voie ;

VU la délibération du Conseil Municipal de CAVAILLON du 27 juillet 1960 approuvant le programme des travaux d'aménagement du marché d'intérêt national et sollicitant sa mise à l'enquête ;

VU les pièces du dossier constitué par la ville de CAVAILLON en vue de l'enquête préalable à la déclaration d'utilité publique de l'opération ;

VU le plan parcellaire et la liste des propriétaires des immeubles dont l'expropriation est adossée à la réalisation du projet ;

VU le rapport de l'ingénieur en chef du Génie rural du 18 août 1960 ;

VU l'avis émis le 1^{er} septembre 1960 par le Directeur des services départementaux du Ministère de la construction ;

VU le rapport de l'ingénieur en chef des Ponts-et-chaussées du 8 septembre 1960 ;

VU le procès-verbal d'estimation des terrains dressé par le Directeur de l'Enregistrement et des Domaines approuvé le 19 janvier 1961 par l'administration centrale des Domaines ;

SUR la proposition du Secrétaire général de Vaucluse,

ARRÊTE

Article 1^{er}. — Le projet d'aménagement d'un marché d'intérêt national à CAVAILLON comportant la déviation du C.D. 31 entre les p.l. 28.784 (cité Chevâ-Bleue) et 20.594 (cité Cavaillon) sera soumis :

1°) à une enquête préalable à la déclaration d'utilité publique tant en ce qui concerne les travaux à entreprendre qu'en ce qui concerne les emprises de terrain ;

2°) à l'enquête parcellaire par l'article 8, chapitre II du Règlement général sur le Service des chemins départementaux pour la partie affectée à la déviation du C.D. 31 ;

3°) à une enquête parcellaire en vue de délimiter exactement les immeubles à acquérir pour permettre la réalisation du projet.

Article 2. — M. MARIE AYMÉ, Chef de Division de Préfecture en retraite, domicilié route des Chèvres, à CAVAILLON, est désigné en qualité de commissaire-enquêteur.

Le Maire de CAVAILLON procède à la notification de cette décision au ressortissant à l'initiative sans ampliation du présent arrêté.

Article 3. — Le Commissaire-enquêteur notifie à la Mairie de CAVAILLON :

Article 4. — L'ensemble du dossier d'enquête (enquête préalable à la déclaration d'utilité publique — enquête parcellaire) ainsi qu'un registre distinct pour chaque enquête seront déposés à la Mairie de CAVAILLON pendant 15 jours consécutifs, du 22 février 1961 au 8 mars 1961 inclus, afin que chacun puisse en prendre connaissance de 10 à 12 heures et de 14 à 16 heures (dimanches et jours fériés, excepté) et consigner éventuellement ses observations sur le registre d'enquête adressé au ou les adresses par écrit au commissaire-enquêteur.

En outre, en ce qui concerne plus particulièrement l'enquête préalable à la déclaration d'utilité publique, pendant les trois derniers jours de la consultation soit les 6, 7 et 8 mars 1961, le commissaire-enquêteur se tiendra en mairie à la disposition du public pour recevoir les cas échéant ses observations.

Article 5. — A l'expiration du délai ci-dessus fixé les registres d'enquête seront clos et signés.

AFFICHES MISTRAL - CAVAILLON

1°) pour l'enquête préalable à la déclaration d'utilité publique par le commissaire-enquêteur qui la transmettra au Maire dans les trois jours avec le dossier d'enquête, le tout accompagné de ses conclusions clairement motivées.

2°) pour l'enquête parcellaire par la Mairie qui la transmettra dans les 24 heures avec le dossier d'enquête au commissaire-enquêteur. Ce dernier disposera alors d'un délai de huit jours pour adresser, avec son avis et le procès-verbal des opérations, l'ensemble des documents constituant le dossier, à M. le Sous-Préfet d'APT.

Article 6. — Le présent arrêté sera affiché notamment à la porte principale de la Mairie et publié par tous autres procédés en usage dans la commune.

Il sera en outre inséré en caractères apparents dans l'un des journaux publiés dans le département et habilité à recevoir les annonces judiciaires et légales.

Ces formalités devront être effectuées avant la date d'ouverture de l'enquête soit le 22 février 1961. Il sera justifié de leur accomplissement par un certificat du Maire et l'annexion au dossier d'enquête de deux exemplaires du journal contenant l'insertion ci-dessus prescrite.

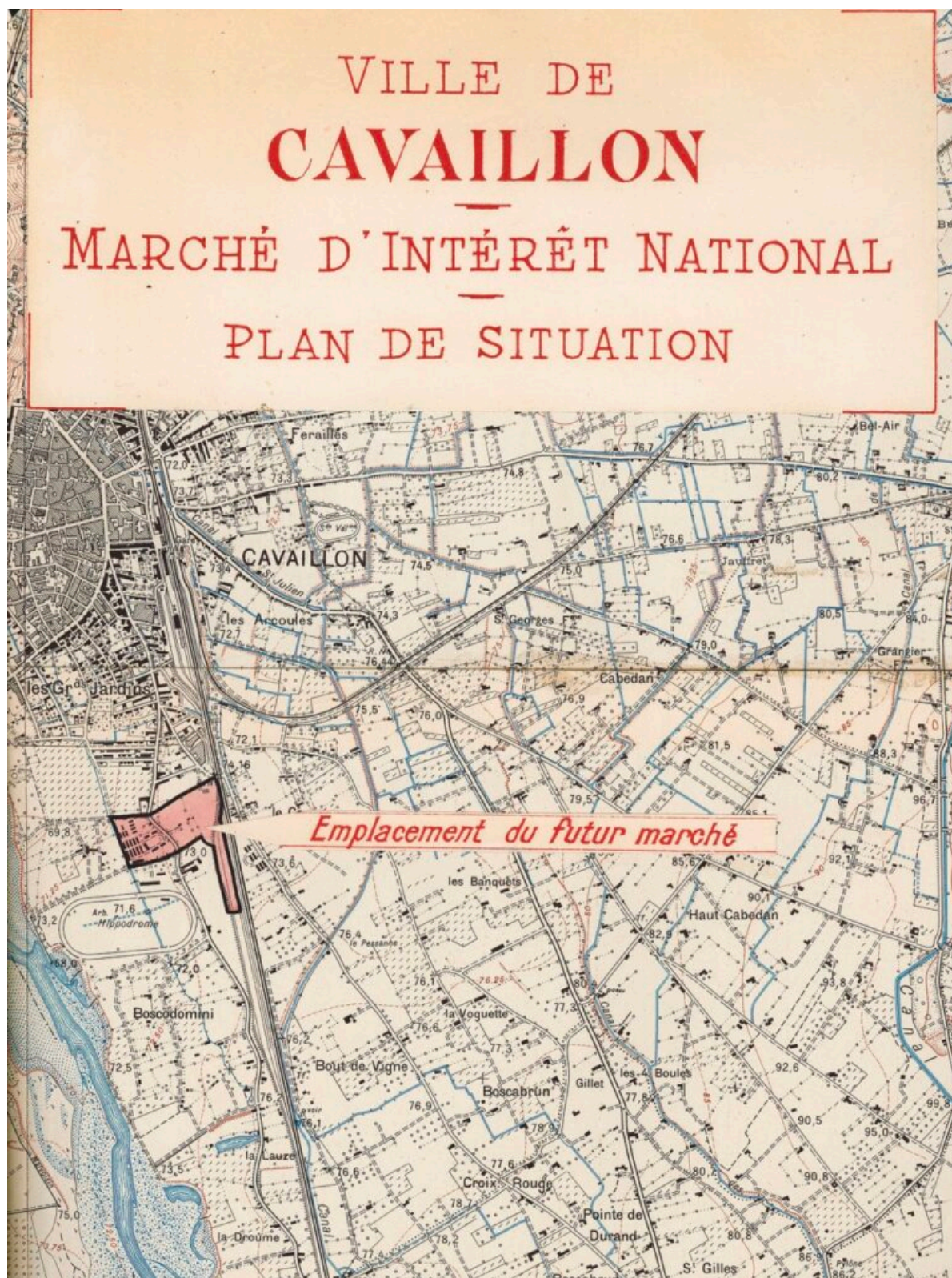
Article 7. — De plus, à peine de nullité de l'enquête parcellaire, notifications individuelles du dossier en Mairie sera faite par les soins du Maire de CAVAILLON, sous pli recommandé avec demande d'acquit de réception, aux propriétaires en les invitant à fournir à l'aide de la fiche annexée à la lettre de notification les renseignements demandés tant sur leur identité que sur les immeubles situés.

Article 8. — M. le Secrétaire général de la Préfecture de Vaucluse, M. le Sous-Préfet d'APT, M. le Maire de CAVAILLON, M. le Commissaire-enquêteur désigné sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté dont ampliation sera adressée à toutes les villes à M. le Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie à M. le Président de la Chambre d'Agriculture, à M. l'ingénieur en chef des Ponts-et-Chaussées et à M. l'ingénieur en chef du Génie rural.

AVIGNON, le 1^{er} Février 1961

Le Préfet,
Jean ESCANDE.

Ecrit par le 5 février 2026



©Archives de la Ville de Cavaillon

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse font leur retour



La saison 2025 des emblématiques Marchés du soir des producteurs de Vaucluse, organisés par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) en partenariat avec le réseau [Bienvenue à la Ferme](#), débutera ce lundi 24 mars. Les communes d'Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon et Uchaux accueilleront chacune un de ces marchés.

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des Marchés du soir des producteurs de Vaucluse.



Ecrit par le 5 février 2026

Ces marchés débutent dès lundi 24 mars avec celui d'Avignon qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de Châteauneuf-de-Gadagne aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de Pernes-les-Fontaines aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'Uvaux aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Eglise.

Petit-Palais mais grand marché tous les samedis dans ce hameau de L'Isle-sur-la-Sorgue

Ecrit par le 5 février 2026



« Du 1er samedi de mars jusqu'au dernier avant Noël, il y a une quarantaine de petits producteurs du coin et de commerçants qui s'installent le matin, une fois par semaine, sur cette place Bertin Sylvestre, précise le président du marché de Petit-Palais, Brice Pontet. Et les clients viennent du village, mais aussi de tout le Luberon, d'Apt, Avignon, on a même des fidèles de Marseille et des Américains qui ont une résidence secondaire. »

Et chaque stand regorge de produits de saison : ici les dernières courges musquées et butternuts de l'hiver, là les premières asperges et fraises du printemps, celles de La Finca de la famille Galera, une culture maraîchère raisonnée sur trois hectares. Mais aussi le charcutier avec du jambon blanc à l'os, des saucissons secs, des tranches de salami sous vide, là une rôtisserie, plus loin un poissonnier. Également un producteur d'amandes, noisettes, noix et nougats. En vente à quelques pas, des jus de pomme et d'abricot, à côté du stand d'un brasseur artisanal. Là, des poulets élevés en plein air, sans OGM, mais aussi du miel du Ventoux, du petit épeautre du Plateau de Sault, des cébettes, des laitues et feuilles de chêne qui ont été ramassées la veille au soir.

Philippe Dupin, est venu en voisin de Lagnes : il propose olives vertes et noires, cassées ou piquantes, de l'homous aux cèpes, de la crème d'artichauts et d'ail aux truffes, des petits poivrons marseillais confits, de la tapenade, du pistou, de l'huile d'olive.

Ecrit par le 5 février 2026



Philippe Dupin de Lagnes. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le maire de L'Isle-sur-la Sorgue, [Pierre Gonzalvez](#) arrive avec son cabat en toile de jute à la main. « Le samedi matin, je viens faire mes courses ici, il n'y a que de bons produits, les paysans je connais chacun par leur prénom et je sais qu'ils mettent du coeur à l'ouvrage pour nous offrir le meilleur du terroir. »

Ecrit par le 5 février 2026



Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, dont Petit-Palais est un hameau, vient faire ses courses à 8h30. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

A 9h ce samedi 8 mars, la saison 2025 de ce marché paysan a été inaugurée. « Nous sommes là pour dynamiser et mettre en valeur l'agriculture des circuits courts » insiste le président Brice Pontet. « Ces producteurs sont une garantie de qualité et d'authenticité ». Le maire, Pierre Gonvalvez prend aussi la parole : « Depuis des années, tour à tour, Daniel Bellet, Marcel Serre et Claude le boucher se sont succédés pour défendre ce marché de Petit-Palais. Ici pas de revendeurs venus d'on ne sait où, on peut acheter en toute confiance et l'an prochain nous fêterons les 30 ans de ce marché du hameau de Petit-Palais qui est le symbole de goût ».

Ecrit par le 5 février 2026



Brice Pontet, président du marché, Daniel Billet, un de ses prédécesseurs, et Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'inauguration. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La preuve : Hélène Meyer, piscicultrice à L'Isle-sur-la Sorgue avec son mari Mickaël, vend une truite fumée en filets et pavés, qui vient d'obtenir le Prix d'Excellence du Ministère de l'Agriculture lors du dernier salon international à Paris. En 2024, c'était une médaille d'or qu'elle avait décrochée pour ces poissons élevés pendant plus de 4 ans dans l'eau pure de la Sorgue et à température constante, 13°C été comme hiver, ce qui lui donne une chair particulièrement ferme et goûteuse.



La truite fumée de L'Isle-sur-la-Sorgue. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 5 février 2026

Contact : www.islesurlasorgue.fr / www.truite-provence.com – 06 15 23 21 08

Le Vaucluse met en vedette ses paysans au Salon de l'Agriculture 2025



« Investir dans l'agriculture c'est semer l'avenir. Pour avoir du beau et du bon dans nos assiettes, donc dans notre alimentation et pour notre santé, nous avons besoin absolument de nos agriculteurs », martèle [Dominique Santoni](#), la présidente de l'exécutif vauclusien qui finance les 200 m² du stand installé dans le Hall 7 du Parc des Expositions Porte de Versailles à Paris, du 22 février au 2 mars.

Entre fontaine de village, frondaisons, façades ocre et rideaux de buis de chez [Amélie Ricard](#) de Montfavet, l'Épicerie de Vaucluse propose aux visiteurs 183 produits de 47 productions : vins, bières, whiskies, nougats, chocolats, miels, safran, huiles d'olive, confitures, charcuteries. Comme les [Petits biscuits du Ventoux](#), les [Fruits de Campredon](#) mais aussi [la Roumanière](#) et ses confitures de Robion, [Pilou Nature](#) et ses rillettes de truite et caillettes aux épinards, [la Balméenne](#) et son huile d'olive, [Conserverie](#)



Ecrit par le 5 février 2026

M ses soupes et ristes ou encore le gin, le pastis et le rhum de [Théo le Vadrouilleur](#) de Sault et enfin la maison [Plantin](#) et sa truffe de Puyméras, leader européen du diamant noir.

Dans ce stand, comme chaque année, les habitués retrouveront bar, boutique, carré des producteurs mais découvriront aussi une 1ère cette année : le restaurant d'application de l'École Hôtelière des Fenaisons, sous l'égide du chef Patrice Leroy, maître-cuisinier de France. Il a formé [Saïd Soumalia](#), le talentueux chef de 26 ans du [Quai des Saveurs](#), nouveau restaurant bistronomique imaginé par Gilbert Marcelli, le président de la [Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse](#) et inauguré le 19 décembre sur le parvis de la Gare d'Avignon-Centre. Grâce à ce partenariat avec la CCI, une brigade de cuisiniers poposera pendant le Salon International de l'Agriculture des plats réalisés sur place à partir de produits de saison 100% vauclusiens.

La présidente du Conseil Départemental inaugurera le stand Vaucluse le mardi 25 février. Elle reviendra sans doute sur le poids socio-économique de l'agriculture : 70% dédiées à la vigne et à l'arboriculture, où le bio représente 30% de la surface cultivée, avec 11 800 emplois et un chiffre d'affaires de plus d'1Mrd€. Dominique Santoni apporte chaque année avec les élus départementaux 6,3M€ en soutien au monde agricole local et qui participe à l'évolution de l'agriculture face aux enjeux climatiques. Après un été caniculaire en 2022 où des citernes avaient dû apporter de l'eau potable aux habitants du plateau de Sault, elle avait lancé les « États Généraux de l'Eau » le 1er décembre avec la préfète Violaine Démaret. Et elle continue avec un soutien financier de 4M€ sur la période 2023-2028 pour sécuriser, moderniser et étendre les réseaux d'eau comme le « HPR », projet Hauts de Provence Rhôdaniennne et côté Durance, irriguer 2 300 hectares dans le Sud Vaucluse avec une nouvelle convention signée avec la [Société du Canal de Provence](#) pour 2025-2034.

Sans oublier non plus le soutien aux agriculteurs avec [agrilocal.fr](#), une plateforme qui raccourcit les circuits du champ à l'assiette pour les cantines des 34 collèges publics de Vaucluse où sont servis 9 000 repas par jour avec des fruits, légumes et fromages des producteurs de chez nous.

Ecrit par le 5 février 2026



Le stand du Vaucluse sera situé à l'entrée du hall 7.1 et de l'espace Région Sud. ©Département de Vaucluse

IGP : Cavailon prend le melon

Ecrit par le 5 février 2026



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

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

Écrit par le 5 février 2026

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.

19e édition du Week-end gastronomique au Cloître des Célestins d'Avignon

Ecrit par le 5 février 2026



Au fil des ans, le Week-end gastronomique est devenu le rendez-vous incontournable de cette mi-novembre, prémices des fêtes de Noël. Rendez-vous du vendredi 15 au dimanche 17 novembre à Avignon.

Marché de Noël avant l'heure, ce week-end gastronomique organisé par la [Chambre d'Agriculture](#), animé par le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) et soutenu par la [Ville d'Avignon](#) révèle ce que Dame Nature nous donne en cadeaux : de bons produits locaux qui garniront nos tables de fête ou tout simplement à consommer toute l'année. L'occasion pendant trois jours de goûter et d'acheter : fruits et légumes, vins et alcools, produits de la ruche, huiles, produits issus de petits élevages traditionnels, volailles, foies gras, fromages, produits transformés (plats cuisinés, coulis, confiture), légumineuses, féculents et tartinables, sans oublier les vêtements en laine mohair et d'alpagas, les huiles essentielles et les produits cosmétiques.

Découvrir le Bon, le Vrai, mais aussi l'Humain



Ecrit par le 5 février 2026

« En cette 19^e édition, on peut dire que le pari est gagné, aucun des exposants ne voudrait manquer cet événement qui met en valeur les produits de notre terroir », a rappelé Georgia Lambertin — présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 2019 — lors de la conférence de presse qui s'est tenue le vendredi 8 novembre à la Ferme [La Reboule](#) sur la Barthelasse. C'est l'occasion unique d'aller à la rencontre des circuits courts, des producteurs et d'échanger sur leur métier qu'ils exercent passionnément.

Bienvenue à la ferme, un label de qualité

« Bienvenue à la Ferme est un label national des Chambres d'Agriculture. Faire partie du réseau Bienvenue à la Ferme nous permet de bénéficier d'une image de sérieux, de s'appuyer sur une Charte de qualité de production et d'accueil au public, et de profiter d'outils de communication. Ici, point de revendeurs, que des producteurs et des passionnés », rajoute [Numa Cappeau](#), membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme.

L'édition 2024 c'est :

- 44 stands de spécialités des terroirs français
- 67 agriculteurs
- 30 exploitations vauclusiennes
- 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Paca, Occitanie
- 5 stands de dégustations installés sur le parvis de l'église pour la cuisson de spécialités : aligot, saucisse, pomme de terre au foie gras, saucisse de foie gras, soupe de tomate, crêpes, châtaignes grillées, vins IGP Vaucluse .

Une montée en croissance et en qualité

Le pari n'était pourtant pas gagné quand ce traditionnel Week-end Gastronomique qui se tenait jusqu'en 2020 sur la place de l'Horloge a déménagé pour investir les 950 m² de l'Église des Célestins sur la Place des Corps Saints. Comme tout changement — surtout après la crise sanitaire Covid — la 16^e édition de 2021 a été observée avec intérêt. Les chiffres sont désormais sans appel : 12000 visiteurs en 2021, 14 000 en 2022 et 14 500 en 2023. En 18 ans, le week-end gastronomique, c'est plus de 315 000 visiteurs. Parmi eux, 80% viennent du Grand Avignon.

Les nouveautés en animation, les 200 places assises prévues cette année dans le cloître et le beau temps annoncé avec malice devraient permettre de dépasser encore ce seuil de fréquentation pour cette 19^e édition.

Allier Histoire, Agriculture, Passion et Transmission

Autour de Georgia Lambertin, les partenaires (Interfel, Mairie d'Avignon, Groupama, les étudiants du Lycée Agricole de Carpentras, etc) et les jeunes générations d'agriculteurs adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme ont témoigné de l'importance de soutenir les agriculteurs qui travaillent chaque jour pour garantir notre souveraineté alimentaire. Ils nous ont convaincus que malgré la difficulté du

Ecrit par le 5 février 2026

métier, la relève est assurée avec passion. La présidente de la Chambre d'Agriculture a tenu à saluer la grande capacité d'adaptation et d'acclimatation des jeunes agriculteurs – présents à la conférence de presse — qui en devenant autonomes, non dépendants de la grande distribution gèrent d'une manière exemplaire et résiliente leurs exploitations.

Un modèle d'adaptation

Les trois frères Cappeau, Numa, Clément et Mathieu, installés sur l'île de la Barthelasse en maraîchage et en vente directe, ont pris la suite de l'exploitation familiale en 2007. Ils assurent environ 6 hectares et demi en maraîchage plein champ en vendant 150 à 180 variétés de légumes. Comme l'a expliqué Numa Cappeau, l'exploitation qui existe depuis plus 100 ans sur quatre générations a su s'adapter « Les grands-parents cultivaient la vigne, car la vigne résiste aux excès d'eau lors des inondations qui étaient fréquentes, mon père s'est tourné ensuite vers l'arboriculture et le maraîchage en vente directe, mais les inondations successives de 2002 et 2003, nous ont amenés mes frères et moi à privilégier le maraîchage bien que de nouveaux projets et de nouvelles cultures soient à envisager »

Un modèle de diversification

La ferme [Lou Craven](#) à Moulès, près d'Arles, de la famille Garagnon, est un modèle de diversification. Ils sont dans la culture fourragère (foin de Crau AOC), l'élevage de moutons Mérinos, porcs, volailles, ferme pédagogique. Ils proposent également des produits transformés, que l'on pourra déguster sur leur stand. Pour Enzo Garagnon, plein d'ardeur et de projets, « l'enjeu est de se diversifier et d'offrir d'autres prestations : foodtruck à domicile, visites de l'exploitation, miniferme, événements privés, méchouis à domicile tout en gardant notre âme d'éleveurs avant tout ! »

Un soutien institutionnel

Au-delà de la mise à disposition du Cloître des Célestins, de la grande campagne d'affichage sur les murs de la ville, Christian Rocci, adjoint au Maire d'Avignon a rappelé que toute l'année la cuisine centrale achète 1,2 millions de produits locaux pour les cantines scolaires.

Les nouveautés lors de cette édition

Un partenariat avec Interfel Provence Alpes Côte d'Azur, interprofession des fruits et légumes frais

L'objectif d'[Interfel](#) est ici de faire mieux connaître et consommer les fruits et légumes en les valorisant, surtout auprès de la tranche 25-40 ans. Les ateliers ludiques mis en place permettront sur ces trois jours de proposer des recettes simples, de mieux connaître ces denrées et leurs propriétés. On va donc pédaler avec les vélos à soupes pour adulte et enfant, déguster avec des recettes simples élaborées par un Chef, compléter nos connaissances avec des animations sensorielles proposées par des diététiciennes, découvrir des fruits et légumes de saisons, et un quiz tout en pédalant. Nombreux lots à gagner pour les participants !



Ecrit par le 5 février 2026

Des ateliers ludiques animés par des étudiantes du Campus Provence Ventoux de Carpentras

Les étudiants et étudiantes du [Campus Provence Ventoux](#) de Carpentras qui préparent le BTS DATR 'Développement et Animation des Territoires Ruraux' proposeront des ateliers autour du vin avec des dégustations à l'aveugle, de l'apiculture avec la découverte du métier d'apiculteur, un atelier des cinq sens. Ils ont organisé un service pour pouvoir faire nos courses l'esprit et les bras légers en laissant les achats en toute sécurité dans un espace « consigne. » Ils se transformeront en « sherpa » avec un service de portage de courses jusqu'à la voiture (parking et cours Jean Jaurès uniquement).

Grande parade des vieux tracteurs et des confréries

C'est une grande première que d'organiser cette parade qui se déroulera le samedi 16 novembre avec un départ à 11h de la Place de l'Horloge. Le défilé empruntera la Rue de la République pour arriver sur le parvis de l'Eglise des Célestins. Pour ce défilé, sont annoncés : la Confrérie L'ail de Piolenc, la Confrérie Taste-vin, 6 agriculteurs à la retraite et... un petit buffet à l'arrivée.

Halles gourmandes, apéros fermiers et lots à gagner

Dégustation de champagnes, d'escargots, de charcuteries et bar à jus dans le cloître avec 200 places assises. Deux Soirées DJ et apéros fermiers cette année vu le succès de l'an dernier.

[France Bleu Vaucluse](#) organise un jeu pendant la semaine précédant le week-end et une tombola gratuite est proposée sur place pendant les trois jours.

Programme

Vendredi 15 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : inauguration
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Samedi 16 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : défilé des vieux tracteurs & des confréries
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Dimanche 17 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 18h : fermeture au public

Vendredi 15 novembre de 9h30 à 21h. Samedi 16 novembre de 9h30 à 21h. Dimanche 17 novembre de 9h30 à 18h. Église des Célestins. Place des Corps Saints. Avignon.