

Ecrit par le 3 juillet 2026

Olivier Galzi à la rencontre des producteurs locaux



À l'occasion des Marchés du soir des producteurs, organisés par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), le nouveau maire d'Avignon [Olivier Galzi](#) est allé à la rencontre des agriculteurs locaux, membres du réseau [Bienvenue à la ferme Vaucluse](#), sur les marchés du soir de Montfavet et Avignon au cours du mois de mai.

Accompagné de Sophie Vache, la présidente de la Chambre, mais aussi d'élus comme [Bénédicte Martin](#), vice-présidente de la [Région Sud](#) en charge de l'Agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir, et [Christian Mounier](#), vice-président du Conseil départemental de Vaucluse en charge de l'Agriculture, Olivier Galzi a pu être témoin du succès de ces marchés, mais aussi échanger avec les producteurs.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

©Camille Coulange - Chambre d'agriculture de Vaucluse

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse ont lieu :

- à Avignon les lundis de 17h à 19h (Allées de l'Oulle)
- à Châteauneuf-de-Gadagne les mardis de 17h à 19h (Plateau de Campbeau)
- à Pernes-les-Fontaines les mercredis de 18h à 20h (Place Frédéric Mistral)
- à Cavillon les jeudis de 16h à 18h30 (Rue Alphonse Jauffret)
- à Montfavet les vendredis de 16h30 à 19h (Place de l'Église)

Et si votre voix comptait ? RCF recrute de nouveaux talents

Ecrit par le 3 juillet 2026



Réseau associatif fort de 64 radios, 3 000 bénévoles et près de 600 000 auditeurs quotidiens, [RCF](#) lance un appel à l'engagement en Vaucluse. Journalisme, production, réseaux sociaux : la radio de proximité ouvre ses micros à toutes les bonnes volontés, avec, pour ambition, de faire entendre une parole utile, positive et ancrée dans le territoire.

Dans un paysage médiatique saturé, RCF s'est construit comme un média indépendant, associatif et de proximité. Né en 1982 à l'initiative de responsables religieux lyonnais, le réseau s'est progressivement imposé comme une voix alternative, attentive aux réalités locales comme aux grandes questions contemporaines.

Une radio pas comme les autres

Aujourd'hui, avec ses 64 radios en France et en Belgique, ses 270 fréquences et ses milliers de podcasts mensuels, RCF conjugue ancrage territorial et diffusion élargie. Mais derrière ces chiffres, une réalité plus discrète structure son fonctionnement : l'engagement humain. Car la radio repose en grande partie sur un collectif de 3 000 bénévoles qui participent, chaque jour, à faire vivre l'antenne.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Au cœur du Vaucluse, une radio vivante

À l'échelle locale, RCF Vaucluse est diffusée en FM et en DAB+, elle couvre un large bassin de vie et propose chaque jour plusieurs heures de programmes de proximité : information locale, culture, initiatives associatives, débats de société. Sa ligne éditoriale, généraliste, repose sur un équilibre subtil entre exigence journalistique et regard constructif sur le monde. Ici, pas de polémique gratuite ni de sensationnalisme : la parole se veut éclairante, ouverte, et tournée vers les solutions.



Copyright RCF Vaucluse

Bénévoles : les artisans de l'antenne

C'est précisément cette exigence qui nourrit aujourd'hui l'appel à bénévoles. RCF Vaucluse ne cherche pas seulement des compétences, mais des sensibilités, des envies et des regards. Rédiger, interviewer, monter un reportage, produire une émission, animer des réseaux sociaux... les missions sont multiples et adaptables à tous les profils. L'objectif : permettre à chacun de trouver sa place dans un cadre structuré mais souple, où la transmission et l'accompagnement priment. Au-delà des tâches, c'est une expérience

Ecrit par le 3 juillet 2026

humaine qui se dessine. Celle de rencontres souvent inattendues, d'échanges nourrissants et d'une immersion dans les coulisses d'un média exigeant.

S'engager pour une parole utile

Dans une époque marquée par la défiance et la fragmentation du débat public, RCF défend une vision apaisée de l'information. Donner la parole à ceux que l'on entend peu, valoriser les initiatives positives, décrypter sans simplifier : autant de partis pris qui donnent sens à l'engagement bénévole. Rejoindre RCF Vaucluse, c'est ainsi participer à une forme de médiation sociale et culturelle. Une manière concrète de contribuer à la vitalité démocratique locale, tout en développant ses propres compétences.

Une radio en mutation, ouverte aux talents

Consciente et curieuse des mutations numériques, RCF développe également podcasts, formats digitaux et interactions avec ses auditeurs. Une évolution qui ouvre de nouvelles perspectives pour les bénévoles, notamment dans les domaines du digital, de la vidéo ou des réseaux sociaux. Plus qu'un simple média, la radio se conçoit désormais comme un lieu de rencontre et d'expression, à la croisée de l'information, de la culture et de l'engagement citoyen.

Comment rejoindre RCF Vaucluse ?

Les profils recherchés ? Tous les niveaux et toutes expériences. Domaines : journalisme, technique, production, communication digitale. Aucune expertise préalable n'est exigée : seule compte l'envie de s'impliquer et de partager une parole qui fait sens. Vous êtes intéressé ? Faites le savoir auprès du 06 50 19 39 83 et contact.avignon@rcf.fr

Mireille Hurlin

Ecrit par le 3 juillet 2026



NOUS RECHERCHONS DES
BÉNÉVOLES

VENEZ PARTAGER NOTRE JOIE !

- Rédaction d'articles et d'interviews
- Montage audio/vidéo
- Production d'émissions
- Gestion des réseaux sociaux
- Réalisation de reportages
- Et bien plus encore !

RETROUVONS-NOUS AVIGNON / 104.0
APT / 102.0 MANOSQUE / 98.8 PERTUIS / 90.4



rcf.fr

33 RUE PAUL MANIVET - AVIGNON 06 50 19 39 83 CONTACT.AVIGNON@RCF.FR

RCF, RADIO CHRÉTIENNE FRANCOPHONE, UN RÉSEAU DE 64 RADIOS LOCALES.

La Chambre d'agriculture de Vaucluse célèbre ses Marchés du soir à Cavillon

Ecrit par le 3 juillet 2026



Les Marchés du soir des producteurs de Vaucluse ont repris du service au cours du mois d'avril. Pour célébrer cette nouvelle saison, la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) organise un rendez-vous festif lors du prochain Marché du soir de Cavailon ce jeudi 7 mai.

Ce jeudi, à l'occasion du Marché du soir de Cavailon, qui a lieu tous les jeudis au Grenouillet, la Chambre d'agriculture de Vaucluse organise un rendez-vous festif avec des produits frais et locaux à la vente comme des fraises, des asperges, les premières cerises de la saison et autres fruits et légumes et produits du marché. L'occasion pour les habitants de venir échanger avec les agriculteurs et agricultrices de la commune et du réseau Bienvenue à la Ferme.

Des animations ludiques et une tombola du marché seront aussi prévues au programme, mais également un buffet offert par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et la Ville de Cavailon.

Jeudi 7 mai. De 16h à 18h30. Rue Alphonse Jauffret. Cavailon.

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse ont lieu :

- à Avignon les lundis de 17h à 19h (Allées de l'Oulle)
- à Châteauneuf-de-Gadagne les mardis de 17h à 19h (Plateau de Campbeau)

Ecrit par le 3 juillet 2026

- à Pernes-les-Fontaines les mercredis de 18h à 20h (Place Frédéric Mistral)
- à Cavailon les jeudis de 16h à 18h30 (Rue Alphonse Jauffret)
- à Montfavet les vendredis de 16h30 à 19h (Place de l'Église)

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

Ecrit par le 3 juillet 2026

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 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 3 juillet 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 3 juillet 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

Écrit par le 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



Écrit par le 3 juillet 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

9h - 19h

Jardin de
l'Office de Tourisme

PORTE DU VENTOUX
TOURISME

Tél.: 04 90 61 31 04
porteduventoux.com

Ecrit par le 3 juillet 2026

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



Né en 1965, le [Marché d'intérêt national \(MIN\) de Cavailon](#) fêtera ses 60 ans avec le public et les professionnels les vendredi 13 et samedi 14 juin. Intronsisations 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 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026



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

Aux origines du MIN

Pour les 60 ans du MIN de Cavailon, 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 Cavailon. 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 Cavailon 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 3 juillet 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 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Commune de Cavailhon

- 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

ARRÊTE

VU l'ordonnance N° 58-997 du 23 octobre 1958 sur l'expérimentation 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° 53-859 du 30 septembre 1953, l'ordonnance N° 56-766 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'exécution 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 plans 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'acquisition est nécessaire 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,

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. 20.784 (cité Chevâ-Bleue) et 20.794 (cité Cavailhon) 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 acquisitions de terrains ;

2°) à l'enquête prescrite par l'article 8, chapitre II du Règlement général sur le Service des chemins départementaux pour le partie afférente 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. MARIN 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 procédera à la notification de cette décision au ressortissant à l'intérieur une ampliation du présent arrêté.

Article 3. — Le Commissaire-enquêteur réside 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, exceptés) et consigner éventuellement ses observations sur le registre d'enquête adressé au les adresser 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 le cas échéant ses observations.

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

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 le Maire qui la transmettra dans les 24 heures avec le dossier d'enquête au commissaire-enquêteur. Ce dossier disposera ainsi 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 habilités 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'insertion au dossier d'enquête de deux exemplaires du journal contenant l'insertion ci-dessus prescrite.

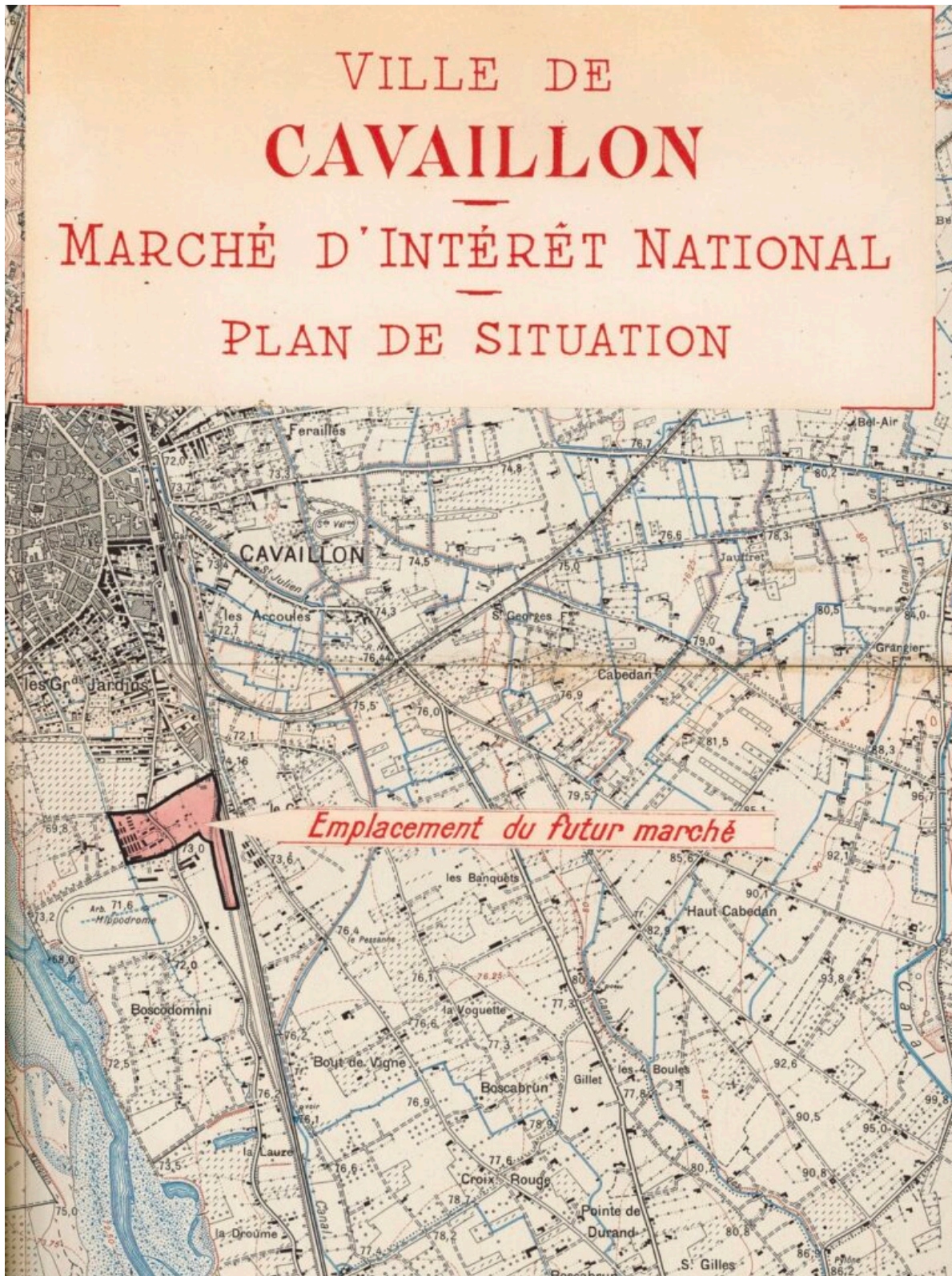
Article 7. — De plus, à peine de nullité de l'enquête parcellaire, notification individuelle du dossier en Mairie sera faite par les soins du Maire de CAVAILLON, sous pli recommandé avec demande d'acquit de réception, aux propriétaires en les invitant à fournir à l'aide de la fiche annexé à la lettre 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 fins utiles 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.

AFFICHES MISTRAL - CAVAILLON

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 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'Église.

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

Ecrit par le 3 juillet 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 3 juillet 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 3 juillet 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 Gonzalvez 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 3 juillet 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

3 juillet 2026 |



Ecrit par le 3 juillet 2026

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