Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Télévision : A table avec le sénateur Jean-Baptiste Blanc



Le sénateur de Vaucluse, Jean-Baptiste Blanc, est l'invité de la prochaine émission 'Manger c'est voter' diffusée ce vendredi sur la chaîne Public Sénat.
Le principe ? « Élus par les territoires, les sénatrices et les sénateurs connaissent le terrain et côtoient les acteurs de notre patrimoine agricole et nourricier, tout ce qui fait de la France un pays où le contenu de l'assiette relève d'un engagement quotidien, expliquent les responsables de l'émission. Tous les mois, Vincent Ferniot rencontre ces hommes et ces femmes, en compagnie d'un sénateur ou d'une sénatrice, sur son territoire. »
A cette occasion, le parlementaire vauclusien fera découvrir le terroir du département ainsi que ses

Ecrit par le 10 novembre 2026

richesses gastronomiques et pastorales. Il passera également derrière les fourneaux en compagnie de la cheffe étoilée vauclusienne, Nadia Sammut.

https://youtu.be/Yf9GgBJgIVc?si=fxrCd4zIl0KtAYvh

Quelques images du tournage de l'émission.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



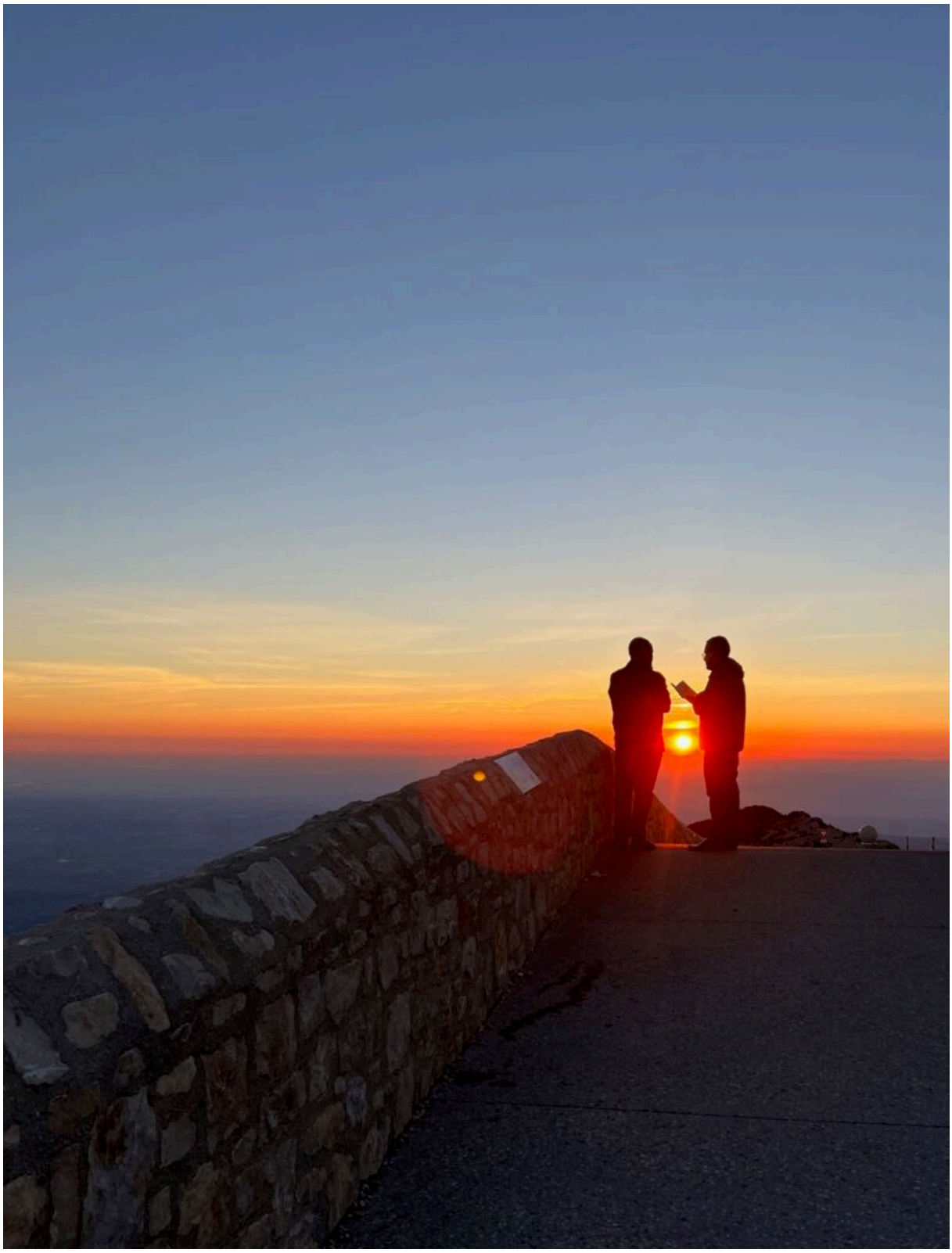
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

‘Manger c’est voter’. Première diffusion le Vendredi 24 novembre 2023 à 19h. Sur Public Sénat.

L.G.

Du rififi autour de la dénomination Provence



Le 23 janvier dernier le tribunal judiciaire de Nanterre condamnait l’office de tourisme de l’agglomération Luberon Monts-de-Vaucluse pour l’utilisation illicite du mot Provence dans sa dénomination « Luberon cœur de Provence ». Derrière tout cela, une histoire d’incompatibilité entre AOC issus d’une même région. Qui l’eut cru ?

Le tribunal a estimé que l’office de tourisme ne pouvait utiliser une dénomination avec le mot Provence,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

compte tenu que ce dernier était amené à faire la promotion de vins de l'AOP Luberon et Ventoux et que le cahier des charges de ces deux appellations ne leur permettait pas de faire référence à la Provence. En d'autres termes, les requérants, en l'occurrence le syndicat des vins des différentes appellations de côtes de Provence, n'acceptent pas que le nom Provence puisse être associé à d'autres vins que les leurs, même de manière indirecte.

> **Le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes**…

Dans ses motifs le tribunal estime qu'il y a une grande proximité entre Cœur de Provence et Côtes-de-Provence. C'est vrai, le cœur est très proche des côtes, tous les médecins vous le confirmerons. Trêve de plaisanterie. On peut comprendre l'importance de protéger son appellation géographique, les champenois en savent quelque chose, mais de-là à mettre l'office de tourisme de l'agglomération de Cavaillon dans le même panier, c'est nous faire boire le vin jusqu'à la lie !

La jurisprudence pourrait bien aboutir sur d'autres affaires du même tonneau. Ainsi, la Communauté de Communes des Pays Réunis d'Orange (CCPRO pour les initiés) a baptisé son office de tourisme « Pays d'Orange en Provence ». Ils pourraient bien eux aussi être inquiétés puisque les vins produits autour d'Orange ne sont pas ceux de l'appellation des Côtes de Provence et que d'une façon ou d'une autre cet office de tourisme est conduit à faire la promotion des Côtes-du-Rhône et dont un certain Châteauneuf-du-Pape.

> **La dénomination Provence peut-elle devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ?**

Autre exemple, autre cas intéressant. En 2015, à l'initiative d'un collectif d'une trentaine de partenaires institutionnels du tourisme sous l'égide du Comité Régional du Tourisme de PACA, un label « Provence Enjoy the unexpected » a été créé. Il est particulièrement destiné aux touristes étrangers. Il a été attribué à ce jour à 9 entreprises qui y apposent sur leurs produits cette promesse « Provence, profitez de l'inattendu » dans la langue de Molière. Mais de manière plus ostentatoire, s'y ajoute dans une typographie spécifique et identique pour tous les produits le mot Provence (biscuit de Provence, pastis de Provence…). La dénomination Provence se transforme ainsi en marque. La région, une zone géographique peuvent-elles devenir une marque et appartenir à une entité qu'elle soit privée ou publique ? La Provence comme la Bretagne ou l'Alsace sont des noms génériques qui appartiennent à tous donc à personne en particulier. Producteurs d'herbes de Provence tenez-vous cependant sur vos gardes, nous ne sommes à l'abri de rien !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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





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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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

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

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

> Notre fameux melon de Cavaillon pourrait être jugé trop sucré

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

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

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

Château de Sannes : un festival autour des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

vins, des produits et du terroir du Luberon



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*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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.

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 Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les vignerons, producteurs et experts présents

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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.



Pierre Gattaz lors de la présentation de l'événement aux vignerons, producteurs et experts

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

participants, aux partenaires et à la presse. ©Vanessa Arnal

La fraise de Carpentras met tout le monde d'accord



Cette année encore, la fraise de Carpentras est de retour sur les étals des marchés. Agatha, Cléry, Ciflorette ou Gariguette : de quoi satisfaire tous les Provençaux. Dans le même temps, la Confrérie de la fraise est venue à la rencontre de la presse vauclusienne avant de faire la promotion de la fraise de Carpentras auprès des parlementaires nationaux.

La culture de la fraise a commencé au 19e siècle, et plus précisément en 1882 grâce à l'irrigation mise en place à partir du canal de Carpentras. Depuis, la production ne cesse de s'accroître, avoisinant environ

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

6000 tonnes de production chaque année. En favorisant les circuits courts ou la vente directe ainsi que la production hors-sol, les producteurs assurent leur forte rentabilité dès le début du mois de mars et une économie d'eau considérable.

La fraise qui conquiert toutes les papilles
La fraise de Carpentras, dont la saisons s'achève vers la fin juin, a d'ailleurs largement dépassé les frontières du Vaucluse puisqu'elle séduit bien plus que les seuls habitants de la région. En effet, la confrérie a déjà rencontré l'auteur et compositeur Patrick Fiori, et sera de nouveau reçue ce mois-ci au Sénat, en compagnie de Gérard Larcher, sénateur des Yvelines et président du Sénat et à l'Assemblée nationale dans le bureau de Yaël Braun-Pivet, présidente de l'Assemblée nationale.

Une appellation d'origine protégée
La fraise de Carpentras est unique par son goût mais aussi par ses succès. Pour cette raison, la confrérie a créé la marque Fraise de Carpentras Comtat-Venaissin et son syndicat pour protéger les producteurs des opportunistes qui s'octroyaient abusivement l'appellation « fraise de Carpentras ».

Justine Guey

'Bien bon !' : l'événement pour apprendre le bien manger et le bien boire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Du 11 au 17 septembre prochains, le Grand Avignon accueillera la première édition des rendez-vous gourmands 'Bien bon !'. à travers plusieurs événements dispersés sur le territoire, dans le Gard et en Vaucluse, le public pourra apprendre à bien manger et bien boire sur un territoire à la variété agroalimentaire très riche.

Ce nouvel événement a pour objectif de positionner le Grand Avignon en tant que territoire nature, où le bien-être est mis en avant. « Le Grand Avignon se veut représentatif de l'art de bien vivre à la française », explique Joël Guin, président de l'Agglomération. Et quoi de mieux que la gastronomie pour représenter l'Hexagone ?

> « L'objectif de 'Bien bon ! » est de montrer que manger local est possible, mais aussi de valoriser les filières et les talents du territoire. »
>
> *Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire*

C'est en ce sens qu'a été imaginé 'Bien Bon !'. L'événement sera accessible à tous et se déclinera dans les restaurations collectives, dans la rue avec la street food, mais aussi dans des lieux insolites qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

resteront secrets jusqu'au moment venu. Chefs étoilés, producteurs locaux, vignerons, apiculteurs, fromagers, ou encore boulangers du territoire se réuniront pour mettre en lumière le circuit court. 'Bien Bon !' aura lieu du 11 au 17 septembre, une semaine pas choisie au hasard puisque les Journées européennes du patrimoine auront lieu les 16 et 17. « La gastronomie et le vin doivent être défendus comme le patrimoine », développe Carole Amy, chargée de communication/marketing du territoire.



Les acteurs de 'Bien Bon !' lors de la présentation de l'événement. ©Vanessa Arnal

Un événement tout public

Du 11 au 15 septembre, ce n'est pas le public qui va se déplacer au sein du Grand Avignon, mais c'est le Grand Avignon qui va aller à la rencontre d'un public difficile à déplacer. Là repose toute l'ambition de 'Bien bon !' : rendre les produits locaux et le bien manger accessibles à tous. Les cantines, les centres sociaux et les maisons de retraites pourront donc profiter des 'cantines & cuisines animées'.

Les chefs qui participeront à l'événement concocteront une carte locale et savoureuse de fête avec les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

cuisiniers de la restauration collective, à retrouver sur les plateaux et dans les assiettes de tous les publics durant ces 5 jours. Ainsi, les habitants du Grand Avignon de 7 à 97 ans pourront bénéficier de l'apprentissage du bien manger que propose l'événement.

La cuisine de rue

Chaque été, Rochefort-du-Gard accueille tous les jeudis une dizaine de food truck sur sa place de la République. La commune a décidé de réitérer l'opération pour une 8e édition. Et à la fin de la saison, le jeudi 14 septembre, l'événement 'Bien Bon !' ajoutera sa pierre à l'édifice. De nouveaux food trucks s'ajouteront à ceux déjà sur place, notamment ceux du Gardois Nicolas Willaume, champion de France du burger 2018, et du Vauclusien Christophe Boyer, champion de France du burger 2022.

> « Les food trucks du jeudi sont un moment de rencontre et de partage, les jeunes envahissent le village et les anciens viennent découvrir ce mode de gastronomie. On peut rassembler jusqu'à 800 personnes sur les grosses soirées. Nous sommes très heureux d'accueillir le festival 'Bien Bon !' »
>
> *Rémy Bachevalier, maire de Rochefort-du-Gard*

Durant cette soirée, qui débutera à 18h et s'achèvera à 23h30, une attention particulière sera accordée au gaspillage et aux déchets. Pour pimenter la soirée, un 'défi food truck' sera organisé lors duquel un jury de professionnels décernera le prix du meilleur food truck Bien Bon 2023.

Un événement aussi pour les professionnels

Si l'un des objectifs de l'événement est d'apprendre au public l'art du bien manger et du bien boire, les professionnels ne sont pas pour autant mis de côté. Une 'conférence alléchante' leur sera dédié le vendredi 15 septembre de 18h à 21h30 au Conservatoire du Grand Avignon, à Avignon.

La conférence aura pour thème 'Plaisirs à table, bonne santé, écologie : plongeon dans l'odyssée du bon — en bouche, pour l'organisme, pour la société et pour la planète' et sera animée par Émilie Laystary, journaliste société et animatrice du podcast 'Bouffons'. 150 professionnels pourront assister à ce rendez-vous présenté sous forme de table ronde.

Une foire gourmande

Comment mettre en avant les produits du terroir sans organiser une foire. La 'place des gourmands' aura lieu le samedi 16 septembre de 10h à 18h dans un lieu encore tenu secret. Elle rassemblera une quarantaine de stands de producteurs, vignerons et transformateurs du Grand Avignon qui proposeront une sélection des produits de notre terroir à acheter en direct et à déguster sur place.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

> « Les produits du terroir mis en avant dans un tel événement gastronomique est un vrai aboutissement pour un territoire comme le nôtre qui regorge de terres agricoles. »
>
> *Jean-François Cartoux, membre de la Chambre d'agriculture de Vaucluse*

Pour rappel, le territoire comptabilise 12 000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1500 commerces de bouche. « L'objectif est de faire découvrir tous les trésors du territoire, développe Joël Guin. Nous avons la ferme intention d'affirmer fièrement l'identité locale qui nous rassemble. » Ainsi, toute la production maraîchère, les vins et la cuisine locale seront à l'honneur avec un grand choix de produits de qualité : fromages, charcuterie, pain, fruits et légumes, bières, vins AOP Côtes du Rhône, Signargue, Lirac, ou encore Tavel. « Cet événement est l'occasion de faire découvrir des vins locaux incroyables, explique Emmanuelle Assemat, représentante de l'AOC Lirac. Malgré les dates qui tombent en pleines vendanges, les vignerons répondront présents. »

De nombreuses animations seront proposées, que ce soit pour les enfants, ou pour les grands. La place des gourmands disposera d'un coin pour se poser et savourer. L'événement proposera également un challenge pour observer et apprendre comment les chefs cuisinent les produits frais.

Les banquets des chefs

Enfin, pour clôturer cette semaine gastronomique en beauté, 'Bien Bon !' vous réserve la 'surprise des chefs' le dimanche 17 septembre de 11h à 16h. 5 lieux tenus secrets vont chacun accueillir un chef et son menu de fête, ainsi qu'un ou plusieurs viticulteurs. Les lieux, qu'ils soient champêtres, inspirants ou insolites se situeront dans l'une des 16 communes du Grand Avignon, et seront dévoilés 48h avant le jour-J.

Pour en profiter, vous devrez réserver le menu de l'un des chefs qui vous tente le plus (les personnes d'un même groupe doivent choisir le même menu pour ne pas être séparés). Ne pas savoir le lieu est un moyen de faire découvrir le territoire à ses habitants. « On a tendance à manger tout le temps dans les mêmes restaurants près de chez soi, explique Carole Amy. L'objectif est d'outrepasser ces limites géographiques et de découvrir une autre partie du territoire. » Il sera possible de réserver son menu dès fin juin.

Les chefs qui ont dit « oui ! »

Ils sont cinq à avoir fait confiance au Grand Avignon et à avoir accepté de participer à cette première édition de 'Bien bon !' : Italia Palladino, du restaurant 'Italie, là-bas' et du 'Café Roma' à Avignon ; Séverine Sagnet, cheffe indépendante ; Maxime Chenet, du restaurant 'Entre Vigne et Garrigue' à Pujaut ; Pascal Auger du restaurant 'La Vieille Fontaine' à l'Hôtel de l'Europe à Avignon ; Florent Pietravalle du restaurant de La Mirande à Avignon.

Ecrit par le 10 novembre 2026

« Je suis dans le même esprit que ce que propose l'événement, explique Italia Palladino. Manger local et de saison, c'est possible ! C'est ce qu'on essaye de faire dans nos cuisines. » Un avis qui est partagé par les quatre autres chefs participants à l'événement. « 'Bien bon !' est l'occasion de faire le lien entre la terre et la gastronomie », ajoute Séverine Sagnet, issu d'une famille d'agriculteurs et pour qui la terre a une grande importance. Certains sont nés et ont grandi dans le Grand Avignon, il était donc naturel de participer à l'événement, comme c'est le cas pour Maxime Chenet. « À 50 kilomètres à la ronde, on a tout ce qu'il faut pour bien manger », affirme-t-il. Tous les acteurs de l'événement s'accordent à dire une chose : les habitants du Grand Avignon vont se régaler !

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Séverine Sagnet. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Italia Palladino. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Pascal Auger. DR

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Florent Pietravalle. DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Maxime Chenet. DR

Salon de l’agriculture : les Vauclusiens brillent avec leurs médailles mais stressent après un été torride et un hiver aride



Dans le Vaucluse, un agriculteur sur trois est … une agricultrice. Et, pour l’inauguration, mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

28 février, du stand du département au Salon international de l'agriculture à Paris, pas moins de 3 femmes ont pris la parole : Violaine Démaret, préfète de Vaucluse, Dominique Santoni, présidente du Conseil départemental et Georgia Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture 84.

Cette dernière a commencé par évoquer le thème de cette 59e édition : l'abeille en expliquant que, désormais agriculteurs et apiculteurs travaillaient main dans la main, en bonne intelligence, pour installer des ruches aux abords de leurs champs. « Ils ont besoin des abeilles pour polliniser les fleurs qui donneront des fruits. Sans elles, c'est comme sans eau, pas d'agriculture possible. Il faut que nous cohabitions sereinement. Avec des prairies, comme à Châteauneuf-du-Pape où 42 km de haies vont être plantés, un 'Marathon de la biodiversité' avec les jeunes vignerons de l'appellation. »



Le stand du Département de Vaucluse au Salon de l'agriculture 2023. DR

L'eau est au cœur des préoccupations

L'eau est au coeur des préoccupations de tous, après un été torride et un hiver aride : plus d'un mois sans une goutte de pluie. « Il ne doit pas y avoir de guerre de l'eau », poursuit Georgia Lambertin

La préfète embraye dans le même sens. « L'eau est un sujet majeur dans le Vaucluse. L'été 2022 a été un détonateur avec des restrictions drastiques d'arrosage. Nous avons deux projets importants d'irrigation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

sur le territoire. D'abord, HPR (Hauts de Provence Rhôdanienne), entre le nord du Vaucluse et le sud de la Drôme. Préserver la nappe du miocène et pomper l'eau du Rhône qui est peu sollicité, c'est une façon d'aider les agriculteurs à faire pousser leurs fruits et légumes. HPR, on en parle depuis plus de 20 ans, mon prédécesseur (ndlr : Bertrand Gaume) avait réussi à faire avancer ce projet. Depuis juin dernier, il y a deux comités de pilotage (un pour chaque département) et fin-janvier dernier, à Bollène, les partenaires sont tombés d'accord pour mener des études, définir les besoins et le financement et l'Etat sera le premier à mettre la main à la poche. »

Lire également : "Dominique Santoni, Présidente du Conseil Départemental, lance les 1ers Etats Généraux de l'Eau en Vaucluse"

Le plateau de Sault en première ligne du réchauffement climatique

Autre territoire concerné par le manque d'eau : le plateau de Sault où il a fallu envoyer des camions-citernes au secours des habitants cet été. « La lavande, sa distillation, ses huiles essentielles sont une des dominantes du secteur, ajoute Violaine Démaret, Avec le contrat d'avenir Durance-Ventoux, signé la semaine dernière à Carpentras, 7M€ seront déboursés dans un premier temps, 14M€ à terme. »



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

L'eau évidemment, il en a été question avec le président de la Région Sud, Renaud Muselier qui a évoqué l'aqueduc romain du Pont du Gard, les jets d'eau du Palais Longchamp en haut de la Canebière, Pagnol et sa Manon des Sources, mais aussi le barrage de Serre-Ponçon et la Société du Canal de Provence : « Nous affichons une vraie volonté d'être sobres en eau et solidaires les uns des autres. Pas de guerre des usages entre les paysans et les propriétaires de piscines. En tout, 800M€ vont être injectés dans la région Sud. Il faut également lutter contre les 5 à 10% de fuites et enfin, nous allons expérimenter un système de re-traitement des eaux usées. En Israël le chiffre de récupération est de 80%, en Espagne de 20% et nous, moins de 1%, il y a une réelle marge de progression. » Un Plan d'action de l'eau sera proposé au vote des élus du Conseil régional le 24 mars prochain à Marseille.



La préfète de Vaucluse (à droite) avec un verre de sirop de melon de Carpentras.

Définir une stratégie en matière d'hydraulique agricole

Dominique Santoni, la présidente de l'exécutif est revenue sur les états généraux de l'eau qu'elle a été la première à organiser à Avignon le 1er décembre dernier. « On a rassemblé tous les acteurs concernés et ils ont permis de valider la pertinence de notre stratégie en matière d'hydraulique agricole, c'est un défi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

majeur, un enjeu vital pour notre souveraineté alimentaire. »

> « Après avoir envahi les territoires alpins, les loups s'aventurent désormais dans les espaces urbains. »

Autre préoccupation, celle des éleveurs, traumatisés par les loups qui égorgent leurs troupeaux. « Non seulement, ils envahissent les territoires alpins, mais ils s'aventurent désormais dans les espaces urbains. Nous devons être aux côtés de nos bergers » martèle Renaud Muselier. Nous devons mieux réguler la présence des loups, augmenter le nombre de prélèvements puisque en France, 60% des attaques ont lieu en Provence-Alpes-Côte d'Azur. En accord avec les agents de la louveterie, nous allons créer une 'brigade loup' et les équiper de lunettes à visée thermique pour détecter leur présence la nuit. »
Le président Renaud Muselier s'est aussi félicité du coup d'arrêt d'un arrêté « véritable rouleau compresseur européen contre le lavandin et de sa supposée dangerosité neurotoxique au-delà de 8% de camphre. Il est suspendu mais pas définitivement, le combat doit continuer ».



L'épicerie gourmande du Vaucluse.

Préparer la relève en dépit du prix du foncier
Renouveler les générations, aider les jeunes à s'installer est aussi une priorité quand on sait qu'en 10 ans la France a perdu 11% de ses fermes et que 20 000 paysans partent à la retraite chaque année, mais que seulement 14 000 jeunes leur succèdent. Pour 2023-2027, une dotation de 14,6M€ de la Région plus une autre de 9,1M€ du Feader (Fonds européen pour le développement rural) seront allouées pour qu'ils accèdent notamment au foncier dont le prix s'envole chaque année en Provence.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



André Bernard, président de la Chambre régionale d'agriculture et ancien président de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

André Bernard, le président de la Chambre régionale d'agriculture était aussi présent lors de la séance d'inauguration de l'espace vaucluse. « Ce magnifique stand donne une image positive du savoir-faire des paysans. Ils s'adaptent en permanence, à la sobriété en énergie, en intrants, en eau. Nous devons renforcer les circuits-courts et les organiser pour qu'ils ne tournent pas en rond. »
Il a salué également les 300 médailles récoltées par le département, dont 284 pour les vins (116 or, 113 argent, 55 bronze), « Un palmarès dont nous sommes fiers ».

Les producteurs ramènent leur fraise
En dehors des élus, une quarantaine de producteurs sont bien sûr présents à Paris, comme Dominique Bégnis, président de la Confrérie de la Fraise de Carpentras. « Ce sont les premières de l'année, elles sont pulpeuses, sucrées, goûteuses, donc appréciés par les visiteurs du salon. On en produit autour de 6 000 tonnes par an, le 12 mars, on les offrira aux députés et aux sénateurs ». Autre amateur de fraise, Serge Clavel, qui s'en sert depuis 25 ans pour ses berlingots, ses confitures, ses sirops, sa pâte de fraise et ses biscuits « C'est un produit sublime, je l'adore sous toutes ses formes ». Pour l'autre Confrérie, celle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

de Velleron, Robert Rouch dira simplement « Ce diamant rouge, c'est le premier sourire du printemps ».



Le confiseur Serge Clavel fait la promotion de la fraise de Carpentras.

Parmi les caves distinguées 'La Présidente' à Sainte-Cécile-Les-Vignes, qui est l'un des plus vieux domaines de Vaucluse, né en 1701. On a connu le grand-père, Max Aubert, puis le fils, René, trop tôt disparu, c'est désormais Céline qui le dirige et qui vient de décrocher 2 médailles d'or au Concours général, en Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Simon Alexandre, rouge et blanc, 10 000 bouteilles de chaque couleur « On est ravi, chez nous c'est le goût qui prime avant tout », commente Maéva Nicolleau en charge des ventes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Maéva Nicolleau de la cave de La Présidente, double médaille d'or pour un blanc et un rouge de Châteauneuf-du-Pape.

Des chiffres qu'il faut rappeler sans cesse pour montrer le dynamisme de l'agriculture vauclusienne : c'est le premier département producteur d'ail, de cerise, de raisin de table, d'essence de lavande, de courges et de potirons. Le deuxième pour les pommes Golden et Granny Smith, les poires Guyot, la figue et les melons sous serre et le troisième pour les vins d'appellation, la fraise et la pastèque.

Agri-bashing : « Cessons de maltraiter ceux qui nous font vivre. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

La présidente Dominique Santoni conclut : « Jusqu'à dimanche, ce salon, c'est une véritable lune de miel entre notre département et nos producteurs. Ils boostent notre attractivité touristique, façonnent nos paysages, améliorent notre qualité de vie. Décidément, ils en ont du talent, les Vauclusiens. »



La présidente du Conseil départemental de Vaucluse. DR

Et pour ceux qui, a contrario, font de l'agri-bashing, dénigrent de longue les paysans, critiquent leur utilisation de pesticides, leur productivisme excessif, les mauvais traitements qu'ils infligeraient aux animaux, un chiffre d'abord : un paysan se suicide tous les deux jours en France d'aprés la MSA (Mutualité sociale agricole). Ensuite, un livre vient de sortir. Nourrir de Sylvie Brunel chez Buchet-Chastel. Un vrai plaidoyer pour les paysans « Cessons de maltraiter ceux qui nous font vivre. Ils assurent notre quotidien et de notre environnement. Que seraient la Camargue sans les marais, le Ventoux sans la lavande? » La géographe qui enseigne à La Sorbonne ajoute : « En France, nous battons le record du nombre de piscines privées et chlorées et on accuse les paysans de gaspiller l'eau, on croit rêver. Ils doivent faire face aux caprices de la météo, à la mondialisation, à la concurrence déloyale, à la prolifération de normes françaises qui se surajoutent à celles de la Communauté européenne. Après le Covid, quand ils ont déferlé des métropoles pour venir vivre à la campagne, ils n'ont eu de cesse de pourrir la vie des paysans, dénoncer le bruit des tracteurs et le chant du coq trop matinal. Il est temps de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

reconnaître leurs efforts pour notre souveraineté alimentaire et de les rémunérer dignement pour qu'ils vivent de leur labeur ».

Bollène : les traiteurs et producteurs du terroir se réunissent pour la Foire Saint-Martin



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Du jeudi 10 au dimanche 13 novembre, la commune de Bollène va accueillir une nouvelle édition de sa traditionnelle Foire Saint-Martin. Cette année, le thème est 'Trésors de bouche'.

Les traiteurs et producteurs du terroir se sont donnés quatre jours pour vous faire découvrir leurs produits et vous faire passer quatre jours conviviaux et chaleureux. Du miel, de la conserverie artisanale, des pâtisseries, des escargots, du fromage, de la paëlla, des crêpes, du champagne, du vin, ou encore des bières, il y en aura pour tous les goûts.

Cette année, il y aura une grande nouveauté : un espace sera dédié uniquement aux enfants qui pourront profiter d'animations gratuites telles que du karting, une petite ferme, un château gonflable, du maquillage, de la sculpture de ballons, des jeux en bois, et bien d'autres.

Le programme

Le jeudi 10 novembre, le fameux palais gourmand où nombreux artisans accueilleront le public pour de la dégustation, de la vente à emporter ou à consommer sur place, des conseils pratiques mais aussi des démonstrations, sera en place à partir de 18h. S'ensuivra la soirée des commerçants avec So and Co.

Le vendredi 11 novembre, plus de 200 exposants prendront place dans les rues de la ville pour le grand déballage avec des produits locaux, des vêtements, ou encore des accessoires. À 10h, il y aura un rassemblement au Monument aux Morts pour commémorer l'Armistice du 11 novembre, suivi de l'inauguration de la foire par le maire Anthony Zilio. Cette deuxième journée se clôturera avec une soirée animée par Cochons Deluxe.

Le samedi 12 novembre, le palais gourmand accueillera les visiteurs de 10h à 19h. À partir de 14h, il y aura des démonstrations et dégustations culinaires, ainsi que des animations assurées par l'association Li Cardelina. À 18h, un apéro-jazz sera animé par le conservatoire de musique, suivi d'un feu d'artifice sur les bords du Lez à 19h. La soirée finira avec un bar à vinyls avec Globalson.

L'événement prendra fin le dimanche 13 novembre à 17h. Un grand loto sera organisé par l'association de la Croisière à 10h30.

Du jeudi 10 au dimanche 13 novembre. Entrée gratuite. Place du 18 juin. Bollène.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Carpentras : table ronde sur « la biodiversité cultivée du Mont-Ventoux »



Dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs et du projet alimentaire territorial du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, Planète Terroirs, association œuvrant pour le développement des terroirs en France et dans le monde, organise une table ronde présentant les résultats du projet « Inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux », jeudi 13 octobre.

Jeudi 13 octobre à 17h30, l'association Planète Terroirs présentera les résultats du projet « Inventaire de la diversité cultivée du Mont-Ventoux » lors d'une conférence donnée au Lycée agricole Louis Giraud à Carpentras. Cette table ronde, qui s'inscrit dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs, clôturera la journée sur le thème de « la biodiversité cultivée du Mont-Ventoux ».

Ce travail d'inventaire, qui bénéficie du soutien du programme Leader Ventoux, a permis d'explorer la diversité spécifique, variétale et génétique des plantes cultivées autour du Mont-Ventoux et du Comtat Venaissin, et a permis d'identifier plusieurs dizaines de variétés locales ou régionales historiquement présentes sur le territoire d'étude.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Fort de son expérience dans le domaine de la diversité agricole, Planète Terroirs présentera lors de cette table ronde les enjeux environnementaux, patrimoniaux, paysagers et économiques de la protection et de la valorisation des variétés locales et les potentiels de développement des variétés d'intérêt identifiés dans ses travaux, en lien avec le futur Projet Alimentaire Territorial du territoire.

Plusieurs spécialistes de la diversité agricole interviendront lors de cette table ronde animée par Grégoire Turpin de l'association Planète Terroirs : un représentant de la Fédération Auvergne-Rhône-Alpes pour la diversité agricole (Div'Agri) interviendra sur l'intérêt de la conservation et de la valorisation de la diversité agricole ; un agriculteur du territoire du Mont-Ventoux témoignera de son expérience de la culture et de la valorisation des variétés qu'il utilise au quotidien.

La conférence se conclura par un apéritif du terroir.

Table-ronde « La biodiversité cultivée au Mont-Ventoux », jeudi 13 octobre à 17h30, amphithéâtre du Lycée agricole Louis Giraud , 310 chemin de l'Hermitage, Carpentras.

Inscription obligatoire sur gregoire.turpin@planeteterroirs.org ou au 06 11 28 52 87.

J.R.