

Ecrit par le 3 juillet 2026

# Châteauneuf-de-Gadagne : Terroirs en fête revient pour une 5ème édition



**L'événement Terroirs en fête revient pour une cinquième édition ce week-end, le samedi 11 et dimanche 12 juin, au Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.**

Après deux années difficiles, Terroirs en fête revient le temps d'un week-end à Châteauneuf-de-Gadagne pour vous faire découvrir les produits de 155 producteurs, artisans et éleveurs vauclusiens qui seront étalés sur 4 hectares du parc. Organisé par le Département, cet événement est « l'occasion de rappeler que le Vaucluse est le premier département de la région Paca en termes d'activités agricoles et qu'il se hisse tout en haut du podium national pour certaines productions comme la cerise, le raisin ou la lavande », comme l'indique Dominique Santoni, présidente du Département.

Ce marché géant à ciel ouvert, qui avait accueilli plus de 18 000 visiteurs en 2019, et 8 000 en 2021

Ecrit par le 3 juillet 2026

permet de mettre en lumière l'agriculture vauclusienne et de témoigner de l'excellence des produits du terroir. « A la suite de la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à pouvoir les nourrir en toute confiance », a poursuivi Christian Mounier, vice-président du Département et président de la Commission agriculture, Eau, Alimentation.

### **Des animations ludiques autour du terroir**

Afin de mettre en avant les produits présentés sur le marché Terroirs en fête, les Disciples d'Escoffier proposeront des démonstrations culinaires. Le public pourra arpenter les allées du marché et choisir les ingrédients avec les chefs afin que ceux-ci préparent leurs recettes qui vont régaler les papilles de plus d'un.

Différents élevages seront également mis à l'honneur lors de cet événement. Les petits comme les grands pourront alors observer des moutons, des brebis, des chèvres, des cochons mais aussi des alpagas. Grégori Pierquin fera une démonstration de tonte de mouton, une nécessité pour l'hygiène de l'animal mais aussi pour son confort. Éric Veyrier, quant à lui, sera présent avec ses quatre chiens pour montrer comment ces derniers gardent et rassemblent le troupeaux de huit brebis.

Les abeilles seront également les stars de l'événement. Le Syndicat des apiculteurs de Vaucluse proposera un atelier 'EducaBeezz' pour faire découvrir tout ce qu'il y a à savoir sur la vie d'une ruche et son organisation, sur l'abeille, l'une des plus grande pollinisatrice, garante de la biodiversité, et productrice d'un produit en or : le miel.

Les enfants auront des activités qui leur seront réservées autour de la cuisine, des animaux de la ferme, des oiseaux. Ils pourront profiter d'un moment de tendresse avec les vaches, les ânes, les porcelets, les chèvres, les brebis et tous les animaux de la basse-cour. Ils pourront également confectionner des nichoirs avec la Ligue de protection des oiseaux.

### **La fièvre du samedi soir**

Comme chaque année, Terroirs en fête clôturera sa journée du samedi avec Terroirs en soirée. Cette année, l'ambiance sera assurée par le groupe Fatum Fatras, inspiré par des thèmes traditionnels des Balkans et des pays du bassin méditerranéen.

Ainsi, les visiteurs pourront profiter de la musique tout se régaland avec un menu '100% terroir' proposé par le restaurant Plein Air. Il y aura un espace rôtisserie, tenu par L'Etable Montilienne, et la truffe sera également présente avec les Frères Jaumard. Les visiteurs pourront aussi s'abreuver aux comptoirs à vin et à bière. Un moment convivial et 100% vauclusien.

### **Les informations pratiques et consignes de sécurité**

L'événement sera situé à 400 mètres d'un parking réservé aux visiteurs. Cinq navettes transporteront le public et leurs achats durant tout le week-end gratuitement. Un second parking, réservé aux personnes à mobilité réduite, sera situé aux abords du parc pour plus de facilité d'accès.

Ecrit par le 3 juillet 2026

Mis à part les chiens-guides, les animaux seront interdits dans l'enceinte du parc. Il sera également important de prendre en considération le fait que les animaux présents sur le parc ne sont pas des animaux domestiques. Il sera donc interdit de franchir les barrières de sécurité.

Le Vaucluse étant à risque concernant la sécheresse et les incendies, fumer sera interdit au sein du parc ainsi que démarrer tout autre type de feu.

Dans une démarche de respect de l'environnement, le Département vous invite vivement à faire du covoiturage pour vous rendre à l'événement. Pour ce faire, vous pouvez vous inscrire sur le [site de covoiturage de Vaucluse](#).

***Pour plus d'informations et pour découvrir tout le programme de Terroirs en fête 2022, [cliquez ici](#).***

***Samedi 11 juin de 14h à 23h et dimanche 12 juin de 10h à 18h30. Entrée libre. Parc de l'Arbousière. 1360 Avenue Voltaire Garcin. Châteauneuf-de-Gadagne.***

V.A.

---

## **Carpentras fait appel à de nouveaux exposants pour son marché des producteurs**

Ecrit par le 3 juillet 2026



**Le marché des producteurs de Carpentras va faire son grand retour tous les mardis soirs à partir du 5 avril prochain. Les producteurs qui souhaitent exposer leur stand sont invités à déposer leur candidature.**

Chaque année depuis 2008, la ville de Carpentras organise un marché hebdomadaire sur le square Champeville. Cette année, le marché débutera le mardi 5 avril prochain, et ce, jusqu'au 4 octobre.

Les producteurs de fruits et légumes, de fromages, de miel, de vin, d'huile d'olive, et bien d'autres se réunissent pour faire découvrir les meilleurs produits du terroir aux locaux comme aux touristes.

Pour s'inscrire en tant qu'exposant, il faut contacter le service 'Foire et marchés' au 04 90 60 84 00.

***Marché des producteurs. Du 5 avril au 4 octobre. Tous les mardis. De 16h45 à 19h. Square Champeville. Carpentras.***

V.A.

Ecrit par le 3 juillet 2026

# Le Vaucluse embaumera bientôt le Salon de l'agriculture à Paris



**Définitivement la grand-messe du terroir français, le Salon international de l'agriculture (SIA) qui débute le 26 février prochain verra débarquer les irréductibles vauclusiens.**

Des senteurs par milliers, des étals à perte de vue, des bovins massifs et de la saucisse. Le SIA se révèle être une formidable vitrine pour les éleveurs et producteurs de nos régions. Les milliers de visiteurs pourront cette année découvrir les produits d'excellence du Vaucluse grâce à l'épicerie baptisée 'La Vaclusienne' qui s'étalera sur 40m<sup>2</sup>. Nouveauté de cette édition 2022, une immersion dans l'univers de la lavande sur une surface de 60m<sup>2</sup>. Sa culture constitue une filière agricole phare, le Vaucluse étant le premier département producteur de lavande fine de France. D'où [cette mobilisation](#) depuis 2013 pour préserver ce patrimoine culturel menacé par une réglementation européenne.

## 40m<sup>2</sup> supplémentaires

A l'occasion du SIA, la fine fleur du Vaucluse s'affiche donc jusqu'à Paris, comme en témoigne le slogan

Ecrit par le 3 juillet 2026

'J'aime la lavande 84', qui accueillera les visiteurs dès leur arrivée. Une immersion grandeur nature à la hauteur du stand qui s'agrandit par ailleurs : 100m<sup>2</sup> contre 60m<sup>2</sup> les éditions précédentes. L'occasion de mieux connaître la lavande et le lavandin, utilisés pour la cosmétique, les produits d'hygiène (savon, shampoing...) mais aussi pour le miel, les infusions et autres sucreries. Et pour mieux faire connaître leur métier, plusieurs lavandiculteurs seront présents sur le stand. Ce dernier sera inauguré le 1er mars par la présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santoni.

### **160 références, 35 producteurs**

Les autres filières agricoles ne sont pas oubliées. Dans les rayonnages de l'épicerie typique, les gourmets dégusteront croquants, huiles d'olive, sirops, confitures, bières et vins, sans oublier d'autres produits emblématiques comme les truffes et les fruits confits. Avec près de 160 références et 35 producteurs, toutes les filières et tous les savoir-faire seront représentés dans un véritable concept-store ouvert de 9h à 19h, dans le hall 3 de l'espace Sud du salon. Deux écrans diffuseront des vidéos de promotion du tourisme et des produits,

Conçu en partenariat avec le Comité de promotion des produits de Vaucluse et l'agence [Vaucluse Provence Attractivité](#) (VPA), le stand du Département sera nul doute un 'must' du SIA 2022. VPA accueillera 5 Offices de tourisme (Pays d'Apt Luberon, Portes du Ventoux, Ventoux Provence, Vaison-Ventoux, Ventoux Sud), et la Chambre d'agriculture avec son espace d'information 'Bienvenue à la ferme'.

Parc des Expos de Paris (Porte de Versailles). [www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com). Du 26 février au 6 mars.

---

## **Avignon : le week-end gastro vous attend place des Corps-Saints**

Ecrit par le 3 juillet 2026



**La 16ème édition du 'week-end gastronomique' se déroulera à l'église des Célestins place des Corps Saints en centre-ville d'Avignon. Les gourmands se retrouveront du vendredi 19 au au dimanche 21 novembre 2021.**

Quelques nouveautés 2021 pour mettre en lumière le terroirs français, faciliter l'accès aux spécialités et produits de qualité, encourager les échanges entre les agriculteurs et les citoyens du Grand Avignon. Pour cet événement organisé par [Bienvenue à la ferme](#), en partenariat avec la [Chambre d'agriculture du Vaucluse](#), 36 stands de spécialités des terroirs français, 54 agriculteurs passionnés, 29 exploitations vauclusiennes, 6 régions de France sont représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle Aquitaine, Occitanie et Paca. La place des Corps Saints se trouve à 350m de la place de l'Horloge. Un fléchage sera mis en place ainsi qu'un spot radio diffusé sur les hauts parleurs de la ville avant et pendant l'événement pour informer les visiteurs

Ecrit par le 3 juillet 2026



Edition précédente. Photo DR

Le week-end gastronomique se prolongera au cours du mois de décembre 2021 avec une sélection exclusive de produits proposée sur le [drive fermier](#) en direct des fermes. Par ailleurs, deux tentes seront installées à l'extérieur du chapiteau pour offrir un temps de pause aux visiteurs qui pourront prendre le temps de déguster des plats traditionnels tels que l'aligot saucisse, les pommes de terre au foie gras, les saucisses de foie gras,... Un 'afterwork' aura lieu vendredi 19 novembre 2021 de 18h à 21h dans l'église des Célestins pour une soirée conviviale avec le groupe de musique Manu and co. Plus d'informations : [cliquez ici](#).

Ecrit par le 3 juillet 2026



Edition précédente. Photo DR

## La foire Saint-Martin de Bollène fait son retour

Ecrit par le 3 juillet 2026



### **La traditionnelle foire Saint-Martin de Bollène se déroulera du 10 au 14 novembre 2021, sur le thème 'Bollène en Provence'.**

Les nombreux forains proposeront une grande diversité de produits lors du marché. L'inauguration de la foire aura lieu le jeudi 11 novembre à 11h, avec la présence du groupe de danse [Li Cardelina](#). La foire exposition de la Saint-Martin, avec son Palais gourmand, se déroulera sur plusieurs jours, accueillant d'autres commerçants et artisans sur la grande place du 18 juin 1940. Un chapiteau abritera des professionnels de l'alimentaire pour le Palais gourmand (produits du terroir, dégustation, à emporter) mais aussi d'autres secteurs d'activités. Les espaces extérieurs proposeront notamment des expositions d'automobiles. Egalement au programme : concours de tapenade, animation culinaire par les disciples d'Escoffier, déambulation de dinosaures, jeux de société et animations musicales gratuites tous les soirs, à partir du mercredi 10 au samedi 13 novembre.

Restez informés: [cliquez ici](#).

Ecrit par le 3 juillet 2026

**10-14 NOV. 2021**

**FOIRE SAINT-MARTIN**  
ENTRÉE GRATUITE

Bollène en Provence  
Place du 18 juin

Palais gourmand  
Salon professionnel

Grand déballage du 11 novembre  
dans les rues de Bollène

Plus d'infos sur [www.ville-bollene.fr](http://www.ville-bollene.fr)

PRSS SANITAIRE OBLIGATOIRE SOUS CHAPITEAUX

Logo: Département VAUCLUSE, Ville de Bollène, Bollène

L.M.

## Les saveurs du Ventoux et du Luberon s'invitent à l'Assemblée nationale

Ecrit par le 3 juillet 2026



**Le député vauclusien Julien Aubert organisait il y a quelques jours à l'Assemblée nationale le salon des 'Saveurs du Ventoux et du Luberon'. La 8ème édition a ainsi mis à l'honneur les spécialités de Vaucluse auprès des élus.**

Plus de 120 invités et de nombreux parlementaires ont dégusté les produits vauclusiens. La liste est longue : la truffe était préparée et mise en valeur par le restaurateur Serge Ghoukassian (restaurant [Chez Serge](#) à Carpentras), qu'il a présenté avec Katrin Both. Le saucisson de la charcuterie [Rinjonneau et fils](#) (Carpentras), médaille d'argent du concours mondial de saucisson 2018, a été présenté par Elodie Salendres et Ludovic Salendres.

« Le raisin du Ventoux ([Aoc-Aop Muscat du Ventoux](#)), a été mis à l'honneur par René Reynard et Julie Dherbecourt présents depuis la première édition et à qui j'ai remis la médaille de l'Assemblée nationale ! », souligne le député. Les berlingots de Carpentras (confiserie [Clavel Fabrication](#) à Carpentras) ont été présentés par Michael Pomies et Caroline Pomies. La bière ([brasserie OCRIA](#) bières à Rustrel), a été mise à l'honneur par Nicolas Marichal et Fanny Marichal.

Le vin du Domaine du [Grand Callamand](#) (Pertuis) a été présenté par Nathalie Souzan. Le vin du [Domaine de Sannes](#) (Sannes) était mis à l'honneur par Pierre Gattaz, Thibault Gattaz et Erwan Thill. Celui du [Domaine Les Davids](#) (Viens) a été présenté par Sophie Le Clercq et Mayra Saillen-Furrasola. Enfin, le vin du [Moulin des Gypses](#) (Mormoiron) a été mis à l'honneur par Yves Vanaert. Tour d'horizon en photos.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Crédit photo: Julien Aubert



Crédit photo: Julien Aubert

Ecrit par le 3 juillet 2026



Crédit photo: Julien Aubert

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Crédit photo: Julien Aubert



Crédit photo: Julien Aubert

Ecrit par le 3 juillet 2026



Crédit photo: Julien Aubert

## La JCE du Grand Avignon donne rendez-vous aux habitants à l'occasion des 'apéros locaux'

Ecrit par le 3 juillet 2026



**La JCE du Grand Avignon (Jeune chambre économique) lance sa nouvelle action à partir du mois d'octobre : les 'apéros locaux'. Objectif ? Se renouveler chaque mois dans un lieu différent et avec des producteurs différents afin de valoriser les produits et les acteurs locaux.**

Initiée en 2017 par la JCE d'Auxerre, le but est de mettre en lumière le savoir-faire des vignerons et brasseurs indépendants, ainsi que des producteurs locaux lors de soirées conviviales sur le territoire du Grand Avignon. Un nouveau rendez-vous convivial et inspirant qui entend bien créer un dialogue entre tous les acteurs locaux.

La JCEGA donne ainsi rendez-vous tous les mois, à partir de 18h30, aux habitants du Grand Avignon, dans un bar ou restaurant de la ville, pour découvrir et déguster un vin et/ou des produits locaux. Le lieu de rendez-vous change tous les mois. Rendez-vous le 28 octobre pour la première au [Beer O'Clock à Avignon](#) à 18h30. Toutes les informations sur l'événement en [cliquant ici](#).

Ecrit par le 3 juillet 2026



**JEUDI 28 OCTOBRE 2021**

DÉGUSTATION DE BIÈRES, VINS & FROMAGES  
EN PRÉSENCE DE FABRICE BRUNEL (DOMAINE LES  
CAILLOUX)  
ET LA LAITERIE GILBERT

“  
**LES APEROS LOCAUX**

 **BEER O' CLOCK**  
à 18h30  
2 rue Portail Matheron - 84000 Avignon 



## Emmanuel Macron déguste le Melon de Cavailon

Ecrit par le 3 juillet 2026



**Le Président de la République [Emmanuel Macron](#) et le ministre de l'Agriculture [Julien Denormandie](#) ont pu goûter et apprécier le Melon de Cavaillon à l'occasion de la grande fête agricole [Les terres de Jim](#). Ce rendez-vous du terroir s'est tenu du 10 au 12 septembre à Corbières.**

Jim a posé ses valises en Paca pour une 7ème édition. Objectif ? Découvrir les richesses de l'agriculture et des activités des Alpes de Haute-Provence et de la région. Avec 46 000 visiteurs sur les trois jours de festivités, l'événement a été une nouvelle fois au rendez-vous. L'occasion de présenter au Président la filière et l'ancrage du Melon de Cavaillon sur son territoire. « Merci à notre partenaire la [Chambre régionale d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur](#) de nous avoir accueilli sur son stand pour cet événement ! Nous avons rappelé au Président de la République l'importance de la démarche IGP (Ndlr: Indication géographique protégée) pour notre beau et bon melon de Cavaillon », se réjouit Antoine Peugeot qui contrôle la qualité de ce trésor orange.

Ecrit par le 3 juillet 2026



Ecrit par le 3 juillet 2026

Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

## A quand l'IGP ?

Le [Melon de Cavaillon](#) regroupe les producteurs au sein du Syndicat des Maîtres melonniers de Cavaillon afin de respecter un cahier des charges commun et garantir une filière d'excellence. Ainsi fédérés, les acteurs précisent les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio. Le syndicat poursuit sa longue quête pour l'obtention du label IGP au MIN de Cavaillon. Un label très officiel attribué aux produits, bruts ou transformés, issus de l'agriculture est synonyme de protection. Impossible avec cet IGP de faire du melon de Cavaillon hors de la zone labellisée. Une garantie de qualité aussi pour le consommateur. Le dossier a été présenté à la commission d'enquête de l'Institut national de l'origine et de la qualité.



Le ministre de l'agriculture était présent. Crédit : Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon

## (Vidéo) Melon en fête : concours juteux pour amateurs passionnés



La municipalité de Cavillon organise samedi 3 juillet 2021, dans le cadre de la manifestation 'Melon en fête', un concours culinaire amateur qui a pour objet la réalisation de recettes sucrées ou salées avec pour thème imposé le 'melon de Cavillon'.

Trois beaux prix à gagner, en présence de [Jean-Jacques Prévôt](#) :

- 1<sup>er</sup> prix : un repas pour 2 personnes à la Maison Prévôt d'une valeur de 200 €
- 2<sup>ème</sup> prix : un robot de cuisine d'une valeur de 150 €
- 3<sup>ème</sup> prix : une mallette et/ou des ustensiles de cuisine d'une valeur de 80 €

Nombre de places limité, téléchargez le [formulaire d'inscription](#) et le [règlement](#). Les plats devront être préparés à l'avance mais dressés sur place au moment du concours. Ils feront l'objet d'une évaluation par un jury composé de 4 personnes. Les formulaires d'inscriptions sont à retourner à l'accueil de la mairie



Ecrit par le 3 juillet 2026

ou bien à envoyer par e-mail à [commerce@ville-cavaillon.fr](mailto:commerce@ville-cavaillon.fr) avant le mercredi 30 juin à 17h.