

Ecrit par le 13 février 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 Vauclusienne' qui s'étalera sur 40m2. Nouveauté de cette édition 2022, une immersion dans l'univers de la lavande sur une surface de 60m2. 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.

## 40m2 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 13 février 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 : 100m2 contre 60m2 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 13 février 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 citadins 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 13 février 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 13 février 2026



Edition précédente. Photo DR

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

Ecrit par le 13 février 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 13 février 2026



L.M.

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

Ecrit par le 13 février 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 13 février 2026



Ecrit par le 13 février 2026

Crédit photo: Julien Aubert



Crédit photo: Julien Aubert

Écrit par le 13 février 2026



Crédit photo: Julien Aubert

Ecrit par le 13 février 2026



Ecrit par le 13 février 2026

Crédit photo: Julien Aubert



Crédit photo: Julien Aubert

Ecrit par le 13 février 2026



Crédit photo: Julien Aubert

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

Ecrit par le 13 février 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 vigneron 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 13 février 2026



“

## LES APEROS LOCAUX

BEER O' CLOCK

à 18h30

2 rue Portail Matheron - 84000 Avignon



# Emmanuel Macron déguste le Melon de Cavaillon

Ecrit par le 13 février 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 13 février 2026



Ecrit par le 13 février 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

Ecrit par le 13 février 2026

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



**La municipalité de Cavaillon 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 Cavaillon'.**

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 13 février 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.

## Terroirs en Fête : à la découverte des meilleurs produits de l'agriculture vauclusienne



Après l'annulation de l'édition 2020, c'est le grand retour de [Terroir en fête](#) dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne les 12 et 13 juin prochains. L'occasion de (re)découvrir le meilleur la production agricole vauclusienne.

Ecrit par le 13 février 2026

C'est Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, qui a le mieux résumé le contexte : « Je suis ravie de vivre ce moment en présentiel. Nous n'avons pas eu de salon de l'agriculture cet hiver à cause de la crise sanitaire. Et là, on sera tous ensemble, dehors, pour déguster les meilleurs produits de l'agriculture vauclusienne. » Elle ajoute : « Chaque jour, nous devons communiquer sur ce que nous sommes, nous les paysans, sur ce que nous faisons. Nous sommes là pour vous nourrir, pour préserver l'environnement et la biodiversité mais aussi pour la santé de nos concitoyens. Terroirs en fête, c'est un salon en plein air et surtout en pleine saison, avec tous les produits des exploitations du territoire. Et comme nous sommes solidaires des plus démunis, nous avons offert des paniers aux étudiants et nous allons les payer comme saisonniers pour améliorer leur ordinaire. »

### **Nos paysans vont offrir le meilleur d'eux-mêmes**

Etienne Klein, le nouveau maire de Châteauneuf-de-Gadagne issu des urnes en 2020 après 35 ans de mandature Pierre Molland a dit également son « crève-cœur de voir l'édition 2020 annulée l'été dernier. Cette année, après des mois de confinement, ici à Châteauneuf-de-Gadagne, sur 4 hectares, nos paysans, nos producteurs vont offrir le meilleur d'eux-mêmes à tous les visiteurs de l'Arbousière. »

### **150 exposants attendus**

Pour sa part Christian Mounier, l'élu en charge de l'agriculture au sein du Conseil départemental de Vaucluse qui organise l'événement se félicite d'un retour à la normale après des mois de Covid. « La vraie vie va reprendre, nous allons nous retrouver. Près de 150 exposants sont attendus. Ce sera une vitrine du savoir-faire paysan, de sa diversité, du terroir où deux tiers des productions ont un label de qualité (AOP, AOC, IGP ou HVE). Miels, huiles d'olive, confitures, nougats, fruits et légumes, céréales, truffes, fromages seront proposés dans ce marché à ciel ouvert avec une nocturne jusqu'à 22h le samedi dans une ambiance guinguette.

### **« Le Vaucluse sans agriculteurs, ce n'est pas le Vaucluse »**

Maurice Chabert, dont ce sera l'une des dernières apparitions publiques comme Président du Conseil départemental de Vaucluse a rappelé son passé de fils de paysan : « J'avais 6 ans quand toutes les vignes de mon papa à Joucas ont été détruites par la grêle. Je me rappelle cette récolte perdue, le désespoir et les larmes de mes parents. Le Vaucluse sans agriculteurs, ce n'est pas le Vaucluse. Les agriculteurs font de l'écologie sans le dire. »

Près de 15 000 visiteurs sont attendus lors de cette 4<sup>e</sup> édition.

*Terroir en fête. Samedi 12 et dimanche 13 juin. A l'Arbousière. 1 360, avenue Voltaire Garcin. Châteauneuf-de-Gadagne.*

Détail du programme [en cliquant ici](#)

Ecrit par le 13 février 2026

# Cavaillon : marché festif pour la semaine de l'agriculture



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

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

Ecrit par le 13 février 2026

## Les producteurs habituels

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

## Les nouveaux venus

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

## Démonstrations culinaires et animations

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

L.M