Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Vaison-la-Romaine met la production locale en lumière avec ‘Terroir en fête’



Ce n’est pas le premier événement ‘Terroir en fête’ de l’été pour la commune de Vaison-la-Romaine qui en a déjà organisé plusieurs au cours de ces derniers mois. Après le succès des précédentes éditions, la commune renouvelle cette manifestation qui met le terroir en avant ce vendredi 19 août sur le cours Taulignan.

L’objectif de Terroir en fête est de valoriser les produits ainsi que les savoir-faire des producteurs du pays de Vaison-la-Romaine et du sud des Baronnies, mais aussi de promouvoir les circuits courts. Au programme également : des rencontres d’auteurs, des animations musicales et des dégustations de vin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

De plus, les commerçants de la Grand Rue, de la place Aubanel et de la rue Raspail se mettent en mode nocturne pour l'occasion et vous accueilleront jusqu'à 21h.

Vendredi 19 août. À partir de 17h. Cours Taulignan. Vaison-la-Romaine.

V.A.

Le Thor : une première édition réussie pour Lavandissima



Il y a quelques jours, une nouvelle fête de la lavande est née au Thor : Lavandissima. Imaginé l'année dernière afin d'inaugurer le centre-ville qui s'est refait une beauté, cet événement a obtenu un franc succès.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Entre les champs de lavande et de lavandin qui entourent la commune, les diverses animations qui ont rythmé la journée, les expositions et le marché de producteurs et apiculteurs, Lavandissima a réuni près de 1500 visiteurs.

L'événement a débuté avec des balades en calèches au sein des champs violets. 150 personnes ont pu participer à cette animation et s'imprégner de l'odeur si emblématique de la Provence. Les onze lavandiculteurs Senteurs des Sorgues étaient présents pour assurer toute la journée des visites thématiques et des démonstrations de récolte. Les Vauclusiens et les touristes ont pu apprendre les secrets de l'or bleu de Provence, de la naissance du plant à l'essence de lavande, des techniques modernes de récolte à celle de distillation.

La lavande, mais pas que…

Pas de lavande sans abeilles, et celles-ci n'étaient pas mises de côté durant cet événement avec la présence du Syndicat des apiculteurs de Vaucluse. Les visiteurs ont pu découvrir la filière apicole grâce à des stands de vente, des expositions thématiques, des dégustations, des démonstrations d'extraction de miel et une jolie ruche vivante interactive 'Educabeez'. D'autres produits du terroir ont également été mis en avant grâce à la présence des producteurs des Sorgues qui ont proposé fruits et légumes, viandes, volailles et oeufs, ou encore fromages et plantes.

L'événement s'est entièrement déroulé dans une ambiance festive, avec 'Le Thor en scène', des saynètes humoristiques de la Base Art Compagnie. Les vingt musiciens et danseurs du groupe folklorique Lei bouscarlo de Marsiho ont fait (re)découvrir les traditions provençales au public. L'artiste Ricoune, quant à lui, a revisité avec ses artistes l'univers de Marcel Pagnol avec la comédie musicale 'Autour de Marcel'. Trois groupes de musiques ont également déambulé dans le centre-ville thorois afin de participer au renouveau du cœur de ville.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



DR

Prêts pour Lavandissima 2023

À peine terminée, la fête Lavandissima voit déjà sa seconde édition se mettre en place. Face à l'engouement et au succès de la première édition, Lavandissima sera de retour en 2023 et la date a déjà été fixée : le 13 juillet 2023 !

V.A.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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 régalant 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.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 'Foires 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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. Du 26 février au 6 mars.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Edition précédente. Photo DR

La foire Saint-Martin de Bollène fait son retour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



L.M.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 a 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

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

Crédit photo: Julien Aubert



Crédit photo: Julien Aubert

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Crédit photo: Julien Aubert

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

Crédit photo: Julien Aubert



Crédit photo: Julien Aubert

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Crédit photo: Julien Aubert

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

