Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Emmanuel Macron déguste le Melon de Cavaillon



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:

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Indication géographique protégée) pour notre beau et bon melon de Cavaillon », se réjouit Antoine Peugeot qui contrôle la qualité de ce trésor orange.

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 : 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 :

- 1er prix : un repas pour 2 personnes à la Maison Prévôt d’une valeur de 200 €
- 2ème prix : un robot de cuisine d’une valeur de 150 €
- 3ème 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

ou bien à envoyer par e-mail à 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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 4e 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Les producteurs habituels

Une floppée 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 (fuits 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

Les producteurs d'ail de Piolenc cuisinent dans un champ

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



L'Association des Producteurs d'ail de Piolenc (APAP) organisera une émission de cuisine pour le moins novatrice. Une cuisine sera installée dans un champ d'Ail de Piolenc, et un chef étoilé, Christian Etienne, y cuisinera les délicieux produits du terroir. Le rendez-vous est donné ce jeudi 6 mai à 17h30, en direct de la page Facebook : Ail de Piollenc.

Seront conviés à cette émission, les producteurs d'Ail de Piolenc de l'APAP, ainsi que des agriculteurs produisant : endive, fraise, blette, pommes de terre (Nicolas Bérard) ; miel et produits dérivés (Frédéric Jouffre) ; volaille, œufs, farines de blé et d'épeautre, huile d'olive (Robert Champ) ; fromage de chèvre (Raymond Bagnol) ; patate douce (David Biscarrat) ; artichaut, asperge, lentille, pois chiche (Sylvain Bernard) et vins (Gregory Payan).

L'ensemble des produits de Piolenc seront rassemblés dans un garde-manger et le chef pourra y piocher

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

pour préparer des recettes 100% locales. Pour l'Ail de Piolenc, il lui suffira d'en sortir un de terre, au champ !

Pour vous inscrire, cliquez ici.

Le picodon fait sa promo



Le picodon sera prochainement à l'honneur lors d'une émission sur M6. Une belle vitrine pour ce fromage de chèvre régional dont le syndicat AOP entend développer la visibilité.

L'émission Top Chef est de retour sur M6. Le principe est simple : plusieurs cuisiniers s'affrontent dans de multiples épreuves où la créativité et la technique doivent être au rendez-vous. En deuxième partie de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

soirée, place à 'Top Chef : les grands duels'. Deux anciens candidats s'affairent alors autour des fourneaux afin de sublimer des produits du terroir. Ces dernières semaines, les téléspectateurs ont pu voir le haricot de Castelnaudary, le veau d'Aveyron & du Ségala, le fromage Saint-Marcellin ou encore la noix de Grenoble. L'une des émissions de ces prochaines semaines fera honneur au picodon.

Promouvoir l'appellation

Le picodon, c'est ce petit fromage de chèvre au lait cru et entier fabriqué en Drôme, en Ardèche… mais aussi dans les cantons de Barjac dans le Gard et celui de Valréas où le Vaucluse compte un producteur fermier.

« Le territoire de l'appellation s'étend de la Vallée du Rhône aux contreforts du Vercors, sans oublier les Gorges de l'Ardèche. Avec des ressources fourragères différentes, chaque exploitation a sa signature », explique Alicia Teinturier, animatrice du syndicat du picodon AOP.

Mais si ce fromage de chèvre est connu localement et au niveau régional (bassin lyonnais, et Provence-Alpes-Côte d'Azur), ce n'est pas forcément le cas dans le reste de l'Hexagone. Voilà donc pourquoi le syndicat AOP (Appellation d'origine protégée) souhaite communiquer plus largement. « L'appellation a déjà pu bénéficier d'un coup de projecteur lors de l'émission 'Objectif Top Chef'. Cela a permis aux téléspectateurs de découvrir un métier, un produit et un terroir. Cette nouvelle diffusion, qui a pu se concrétiser avec l'Anicap (Association nationale interprofessionnelle caprine), s'inscrit aussi dans une promotion des fromages de chèvre en général dans un contexte de Covid-19. »

Sur la route du picodon

Connaître un fromage est une chose. Mais pouvoir le retrouver sur son étal en est une autre. Ce nouveau passage télévisuel sera donc un véritable coup de pouce pour les entreprises laitières qui commercialisent leurs produits bien au-delà des frontières 'drômardéchoises'. Voire un possible levier de développement pour d'autres. En 2019, ce sont 534 tonnes de picodons qui ont été produites. Une légère augmentation est prévue pour 2020.

Mais que l'on se rassure, la vente directe ne compte pas s'interrompre. Bien au contraire. Le syndicat AOP vient d'ailleurs d'éditer une carte afin que les habitants, et même les touristes, puissent s'approvisionner à la ferme. « Elle répertorie l'ensemble des points de vente, avec les jours d'ouverture et les horaires. » Ce nouveau support de communication est en train d'être distribué aux offices de tourisme et hébergeurs du territoire.

Aurélien Tournier