

Ecrit par le 22 juillet 2024

16e Festival Ventoux saveurs, Plus de 100 animations tout public

Plus de 100 événements lors du 16^e Festival Ventoux saveur

Cet automne, le 16e [Festival Ventoux Saveurs](#) propose plus de 100 événements gourmands entre Saveurs et Senteurs au cœur du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Voici son programme du 20 au 29 octobre. Tout le programme [ici](#).

Mormoiron DR

Mormoiron, Vendredis 20 et 27 octobre, de 18h à 20h. Découverte de vins naturels élevés en amphores au [Domaine la combe au mas](#). Voici déjà 4 ans que le Domaine de la Combe au Mas s'est installé au pied du Mont-Ventoux. Thomas et Marie-Sophie y défendent la biodiversité, la polyculture et les vins sans additifs, dits 'naturels'.

La particularité de leur domaine ? L'élevage de toutes les cuvées en amphores centenaires. Lors de cette soirée, Thomas proposera une expérience faisant appel aux sens et dévoilera les différentes étapes de la vinification. Au programme également en parallèle, la dégustation de différents jus en cours de fermentation et de cuvées en bouteille.

Public adulte. Gratuit - Nombre de places limité - Réservation recommandée - Accès : 466 B, route de Callot - Mormoiron. Réservations : 07 88 55 94 45 ou contact@combeaumas.com

Saint-Didier DR

Saint-Didier, vendredi 20 octobre à 19h, soirée paëlla au petit épeautre, cave clauvallis

Depuis 1924 [la Cave Clauvallis](#) (auparavant la Courtoise) rassemble des vigneronnes de Saint-Didier, Malemort-du-Comtat, Venasque et Pernes-les-Fontaines. A l'occasion du festival, le lieu propose un repas en musique. Un moment idéal pour découvrir leur gamme de vins.

Repas sur réservation au tarif de : 20 € + 1 verre de vin offert pour les adultes - 12€ pour les enfants de moins de 12 ans + 1 verre de jus de fruit- Accès : 1030, route de la Courtoise - Saint-Didier Réservation : 04 90 66 01 15 ou caveau@clauvallis.fr

Entrechaux DR

Entrechaux, Vendredi 20 octobre à 10h, Confection d'un lait parfumé pour le corps au [laboratoire centiflor-algovital](#)

Le laboratoire Centiflor a été créé voici plus de 16 ans par Katja Stojetz proposant plus de 200 huiles essentielles. L'entreprise propose la création de cosmétiques faits maison. Sonja proposera de découvrir des formulations et des astuces de pro pour fabriquer soi-même un lait parfumé pour le corps.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Accès : Centiflor - 885 chemin des Amarens - Entrechaux - Informations et réservations : 04 90 36 22 03
katja.stojetz@huiles-et-sens.com

Malucène DR

Malucène, Samedi 21 octobre à 9h et à 14h balades contées au cœur des vergers de grenadiers l'Atelier d'Hippolyte avec Chantal Gallo-Bon (contes)

Venez découvrir le fruit de la grenade au cœur même des vergers. À l'occasion de deux balades contées, Chantal Gallo Bon vous emmènera dans un monde peuplé de grenades magiques, de châteaux, de sorcières, de mondes souterrains... Une bulle imaginaire portée par un magnifique panorama au pied du Mont-Ventoux où se côtoieront mythes, légendes, devinettes et contes traditionnels. Une perspective intimiste et un regard un rien poétique sur une culture encore peu connue en Provence. Et ce fruit si savoureux qu'ils cultivent en bio.

Accès : 4285, route de Veaux - Malucène - Horaires : 9h -11h et 14h - 16h - Durée de chaque balade contée : 1h30 à 2h - Tarif : Gratuit. Entrée libre - Infos et réservations : Coralie Arnaud - L'Atelier d'Hippolyte - 06 34 25 43 22 ou contact@latelierdhippolyte.fr

Mazan DR

Mazan, Samedi 21 octobre, de 10h à 18h journée festive et gourmande [Domaine Plein Pagnier](#)

Le Domaine Plein Pagnier est une propriété familiale implantée sur les hauteurs de Mazan, certifiée AB depuis plus de 30 ans et en biodynamie depuis 2009. La famille Marchesi propose une belle journée d'animations ouverte à tous : visite contée, dégustation, fanfare itinérante, pièce de théâtre 'Humour zodiacal' par Malika, ateliers oenosensoriels et créatifs autour du vin avec Les Convives de Lafleur (20€/adulte et 10€/enfant).

Restauration sur place. 2033, La Venue de Mormoirion à Mazan. Infos et réservation : 06 76 12 99 32 ou edouard.marchesi@gmail.com

Vaison la Romaine DR

Vaison-la-romaine Samedi 21 octobre à 10h Atelier cuisine intergénérationnel cuisinons les légumes du jardin ! [Au Parc du Mont-Ventoux](#)

Venez cuisiner les légumes récoltés au Jardin des partages de Vaison-la-Romaine. Atelier convivial, intergénérationnel, animé par les animatrices du Naturoptère/Université populaire du Ventoux. Repas partagé.

Atelier offert par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux (places limitées à 15 personnes)

Accès : lycée Acaf-MSA 19 - quai Pasteur - Vaison-la-Romaine - Contact : 04 90 63 22 74 - contact@parcduventoux.fr

Puyméras DR

Ecrit par le 22 juillet 2024

Puyméras Samedi 21 octobre, de 10h à 18h Tendre automne chez les gaulois, Domaines et artisans gourmands du village

Le temps d'une journée, venez découvrir ce que la saison d'automne a de plus tendre et de plus gourmand à offrir dans ce village de bons vivants. De 10h à 12h et 14h à 18h : visites, découvertes et dégustations en tous genres auprès de restaurateurs et de producteurs passionnés amoureux de leur bourgade.

Caves : Domaine Saint-Apollinaire, Cave le Puy du Maupas, Domaine Combebelle, Cave La Comtadine.
Artisans : Boulangerie Épi'Fanny, Le Vieux Moulin à huile, Chocolaterie Chaloin

Restauration : Le Girocèdre, Café des Barrys

Brocante le Hangar

Et aussi : « Pas d'Histoires » - Visites du village par Mélanie - 10 €/personne. 25 personnes maximum
Départ 11 h et 15 h - Durée environ une heure - Informations et réservations : 06 34 65 44 85.

La ferme du Rouret à Mazan DR

Mazan, Samedi 21 octobre, de 18h30 à 20h. Histoires du soir en forêt, la ferme du Rouret - Eliane goudet (contes)

En cette fin de saison automnale, la Ferme du Rouret propose de découvrir les bois qui entourent la propriété à l'occasion d'un spectacle de musique et d'histoires étranges au coucher du soleil. Une expérience assurément inédite.

Tarif : gratuit - Accès : 9 chemin du Rouret - Mazan - Informations et réservations : 06 82 07 24 20
lafermedurouret@orange.fr

Mazan, Dimanche 22 octobre à 9h à 12h A la découverte de la biodiversité d'une ferme en agroécologie avec la LPO Ventoux

Un rendez-vous qui s'inscrit dans le cadre du programme « Des Terres et des Ailes » qui vise à faire revenir les oiseaux sur les terres agricoles. Observation et inventaire biodiversité par la LPO. Visite de la ferme du Rouret autour des aménagements agroécologiques favorables à la biodiversité.

Accès : Ferme du Rouret - 9 chemin du Rouret - Mazan- Gratuit sur réservation : 09 79 50 28 65 -
ventoux@lpo.fr. En cas de mauvais temps report le 28/10.

Sault DR

Sault, Mardi 24 octobre à 14h30 Atelier savon adultes Aroma'plantes

L'équipe d'Aroma'Plantes invite le public dans son laboratoire et à y faire ses premiers pas en cosmétique. Guidés par leur laborantin, vous découvrirez comment réaliser votre propre savon et vous repartirez avec votre création.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Durée : 1h30. À partir de 14 ans accompagné d'un adulte. Minimum 6 pers. Et maximum 12 pers. Tarif : 18 €/pers. - Accès : Route du Mont-Ventoux - Sault - Informations et réservations : 04 90 64 14 73 info@aromaplantes.com

Carpentras, Mercredi 25 octobre à 10h. Atelier cuisine adulte/enfant Parc du Mont-Ventoux - Interfel

Venez cuisiner le temps d'une matinée et vous surprendre ! Alors que les adultes cuisineront avec une diététicienne des fruits et des légumes de saison, les enfants concocteront des petits plats de saison. À la fin, tout le monde se retrouve autour de la table pour partager un repas original. L'atelier adulte est offert par Interfel sur inscription dans la limite des places disponibles. L'atelier enfant est offert par le Parc du Mont-Ventoux dans la limite des places disponibles.

Accès : Maison du citoyen (35, rue du Collège) pour les adultes et Centre Art et vie (36, rue des Frères Laurens) pour les enfants - Inscription : 04 90 63 72 14 - aureo.navarro@parcduventoux.fr

Venasque DR

Venasque, mercredi 25 octobre à 19h, A la découverte des vins IGP du Vaucluse

Créés en 1968, les vins de pays sont, depuis 2009, reconnus par la réglementation communautaire en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP), un signe de qualité qui garantit l'origine et la qualité d'un vin et offre beaucoup de libertés aux vignerons notamment sur l'utilisation des cépages -plus de cent autorisés en Vaucluse- et sur les méthodes de vinification mais toujours avec des raisins 100% Vaucluse.

Le syndicat des Vins IGP Vaucluse propose la découverte et les signes de qualité de ses produits avec des dégustations de vins issus de cépages originaux. Buffet apéritif.

Tarif : 15€ par personne. 18 participants maximum. Accès : 35, chemin de Saint Genies à Venasque. Réservation : 04 90 12 45 20

DR Aroma'Plantes

Sault, Jeudi 26 octobre à 14h30 Atelier l'apprenti savonnier avec Aroma'plantes

L'équipe d'Aroma'Plantes convie les enfants aux secrets de la saponification à froid au cœur de leur laboratoire. Un laborantin les guidera pas à pas sur la création d'un gel douche.

Durée : 1h Enfants de 8 à 14 ans non accompagnés - Minimum 6 enfants - Maximum 12 enfants. Tarif : 18 €/enfant. Accès : Distillerie Aroma'Plantes Route du Mont-Ventoux. Sault. Informations et réservations : 04 90 64 14 73 - info@aromaplantes.com

La Provence en bocal Conserverie Olivier M.

Carpentras, Vendredi 27 octobre, de 10h à 17h, La Provence en bocal Conserverie olivier M.

La conserverie familiale Olivier M - cuisinier de père en fils invite les visiteurs à découvrir les coulisses de

Ecrit par le 22 juillet 2024

l'atelier où sont cuisinées artisanalement une cinquantaine de recettes, salées et sucrées, dont la dégustation est prévue à l'issue de la visite. Des spécialités provençales, comme la soupe au pistou et la riste d'aubergines, et bien d'autres encore. Ici tout est 100% naturel, sans conservateurs ni additifs. Une cuisine simple, authentique, avec un véritable savoir-faire au service du goût.

Accès : 295 rue Edouard Daladier 84 200 Carpentras - Tarif : gratuit sur réservation - Information et réservation : 06 29 66 30 99 - lydie@olivierm.fr

Plantes médicinales DR

Venasque, Vendredi 27 octobre à 14h Paroles de plantes sauvages Mille et une plantes

Au cours d'une balade pédestre dans les collines de Venasque avec Jeanne-Marie Pascal, dans les monts de Vaucluse, vous découvrirez une borie vinaire avec sa cuve à vin creusée dans le rocher où l'on fabriquait le vin autrefois. Vous apprendrez quelles plantes étaient autrefois utilisées autrefois pour retarder la fermentation, constituer un filtre naturel, donner un goût de muscat lui donner une jolie couleur. Certaines plantes utilisées pour les vinaigres ou vins médicinaux vous seront aussi présentées.

Vous découvrirez les types de cultures que l'on pratiquait sur les terrasses -appelées aussi restanques ou banquettes- et comment les agriculteurs parvenaient ainsi à vivre en quasi autarcie.

Enfin, Jeanne-Marie vous contera la petite histoire des diverses plantes rencontrées en chemin. Attention, contrairement à d'habitude, il y a un dénivelé plus important et cette balade n'est pas accessible à des personnes ayant des problèmes de genou ou de marche en terrain pentu.

15 personnes maximum - Accès : Lieu précis de rendez-vous sur la commune de Venasque communiqué ultérieurement. Tarif : gratuit pour les participants au Festival Ventoux Saveurs - Contact : Jeanne-Marie Pascal - Tél. 06 10 64 81 21. contact@1001plants.fr - 1001plants.fr

Rencontres gourmandes

Vaison-la-Romaine, de vendredi 27 au dimanche 29 octobre, Rencontres gourmandes

Du 27 au 29 octobre, les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine invitent à un week-end festif et convivial, à mi-chemin entre la saison estivale et les fêtes de fin d'année. Le moment de se retrouver autour d'un repas composé des meilleurs produits des terroirs. La musique sera également très présente au gré de nombreux artistes appelés sur la scène de l'Espace culturel, où régnera une véritable ambiance de place de village.

Au programme : en famille, vous viendrez à la rencontre des producteurs, artisans, et participerez aux nombreuses animations proposées : ateliers gastronomiques pour les enfants, les adultes, ou à vivre en famille, dégustations, marché de producteurs, démonstrations avec les chefs, des concours de cuisine... Les Jeunes agriculteurs présenteront leurs cuvées et leurs meilleurs accords met-vin.

Lieu : Espace culturel Patrick Fabre. Restauration : sur place sans réservation

Ecrit par le 22 juillet 2024

Renseignements : Mairie de Vaison-la-Romaine - 04 90 36 50 00

Programme disponible sur le site de la ville : www.vaison-la-romaine.com

Aurel DR

Aurel, Samedi 28 octobre, de 9h à 18h A la découverte de notre terroir Marché des producteurs
Afin de célébrer l'automne et décliner Halloween à la mode provençale, le charmant village d'Aurel propose une journée gourmande et festive. Sur les hauteurs du plateau se tiendra, toute la journée, un marché de producteurs hyper locaux avec tombola et surprises pour les enfants déguisés.

Les amateurs de vieilles pierres pourront aller flâner au cœur du village. Et les incondionnels auront le plaisir de découvrir des petits plats d'automne longuement mijotés au restaurant le Relais du Mont Ventoux en plein centre d'Aurel.

Marché d'automne avec des artisans gourmands : biscuits, confitures, miel, bières, petit épeautre, porc du Ventoux, fromages, légumes, sans oublier commerçants locaux et artisan du cuir. Et bien entendu tout pour bichonner votre jardin en cette tendre saison.

Entrée libre. Informations : 04 90 64 17 91 ou 06 13 07 38 16 ou falques.jessica@gmail.com - Accès : Aurel Paysages, Chemin de la Burlière, à Aurel. Déjeuner automnal à l'auberge Le Relais du Mont-Ventoux. Informations et réservations : aurel_relaisdumontventoux@hotmail.com ou 09 86 38 67 90

Domaine les Terrasses d'Eole

Mazan, Samedi 28 octobre, de 10h à 15h Du grain au pain domaine les terrasses d'Eole
Venez découvrir tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le blé, la farine et le pain !

Au programme : visite du moulin à farine, démonstration de mouture, pétrissage, façonnage du pain ainsi que sa cuisson au feu de bois, cuisson confection et dressage de tartines. En plus de ces démonstrations, Fabien Bourène, cuisinier boulanger, proposera ses pains au levain (10 €/kg) et autres bonnes recettes à grignoter sur place ou à emporter, dont le fameux 'pan con tomate' jambon et ou anchois.

Prix 5€ la tartine sur place ou à emporter et dégustation de vins. Tarifs et réservations

04 90 69 84 82 ou contact@terrasses-eole.fr

Crestet

Crestet, Samedi 28 octobre à 15h, Chêne bleu fête halloween, Domaine chêne bleu
Nous vous convions à un atelier de décoration / découpe de citrouilles du jardin !

15h : Découverte du potager médiéval où se déroulera l'activité. Découpe ou décoration de citrouilles. Cette année, des citrouilles bleues Jarrahdale ! Vous pouvez réserver une citrouille ou apporter la vôtre. Attention animation inédite et les places sont limitées ! En cas d'intempéries, cette animation aura lieu

Ecrit par le 22 juillet 2024

dans la cave.

16h : dégustation de notre gamme de vins pour les adultes ou de sirops pour les enfants. Nous vous attendons nombreux et déguisés, pour ceux qui le souhaitent !

Tarif : 15 € par adulte et 10 € par enfant (10 € en supp si nous fournissons la citrouille ou 5 € pour une petite citrouille) - Accès : Chêne Bleu - 2820, chemin de la Verrière - Crestet - Infos et réservation : 04 90 10 06 30 ou reservations@chenebleu.com

DR

Carpentras, Samedi 28 octobre, de 15h à 17h Conférence plantes d'apothicaires d'hier et d'aujourd'hui mille et une plantes

Saviez-vous que nous avons la chance d'avoir une magnifique apothicairerie du XVIIIème siècle à Carpentras ? Lors de cette conférence, Jeanne-Marie Pascal, ethnobotaniste basée à Venasque, vous apprendra qu'il n'y avait pas que le règne végétal qui était sollicité pour la confection des drogues.

Les plantes les plus emblématiques de notre région seront passées en revue sous tous leurs aspects médicaux : drogues anciennes, phytothérapie, gemmothérapie, homéopathie, élixirs floraux, teintures mères, macérations huileuses... Elle vous montrera en quoi l'adage populaire à propos des plantes selon lequel 'si ça ne fait de bien, ça ne peut pas faire de mal' est totalement erroné.

Elle vous donnera encore des astuces pour reconnaître de façon certaine 3 plantes très utiles à ramasser pour vos préparations maison. Vous apprendrez enfin quels adjuvants étaient ajoutés afin de rectifier les saveurs peu agréables des préparations des apothicaires, dont certains sont toujours utilisés de nos jours.

Accès : Office de Tourisme de Carpentras Ventoux-Provence - 79, Place du 25 Août à Carpentras. Tarif : 5 € / p. Billetterie en ligne [ici](#). Également possibilité d'achat de billets sur place à l'office de tourisme de Carpentras - Informations sur le contenu de la conférence : tél. 06 10 64 81 21 - Modalités d'achat de billets : 04 90 63 00 78 - Jeanne-Marie Pascal Mille et Une plantes tél. 06 10 64 81 21 - jeanne-marie.pascal.plantes@orange.fr

L'édition 2023 du Festival Ventoux Saveurs ouvre ce samedi

Ecrit par le 22 juillet 2024



L'édition 2023 du festival Ventoux Saveurs se tiendra du samedi 9 septembre au dimanche 29 octobre. Une convention sera signée entre le Crédit Agricoles Alpes Provence et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, la veille de l'ouverture.

Ateliers, fêtes, spectacles, visites, expos, dégustations, marchés... L'édition 2023 du festival Ventoux Saveurs accueillera plus de 80 animations, de la mi-septembre à la fin octobre. Le festival sera aussi rythmé chaque week-end, durant six semaines, pour les grandes fêtes de terroir suivantes :

- Dimanche 10 septembre : Mazan - Fête du Raisin AOP Muscat du Ventoux.
- Dimanche 24 septembre : Savoillans - Fête des éleveurs et du cheval en Ventoux.
- Dimanche 24 septembre : Pernes-les-Fontaines - Marché au Miel et aux Saveurs.
- Dimanche 8 octobre : Saint-Trinit - Champignons en fête et Grand pique-nique du Parc.
- Dimanche 15 octobre : Montbrun-les-Bains - Courges, Potirons et Compagnie.
- Dimanche 22 octobre : Sault - Fête des Saveurs du Parc.
- Du vendredi 27 octobre au dimanche 29 octobre : Vaison-la-Romaine - Les rencontres gourmandes.
- Dimanche 29 octobre : Revest-du-Bion - Fête de la Châtaigne.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Signature de convention

La veille de l'ouverture du festival, le vendredi 8 septembre, une convention sera signée entre le Crédit Agricoles Alpes Provence et le Parc naturel régional du Mont-Ventoux à 18h au Jardin des religieuses de l'Hôtel-Dieu, à Carpentras. La présentation de l'édition 2023 du festival aura lieu en même temps.

*Festival Ventoux Saveurs du samedi 9 septembre au dimanche 29 octobre.
Programme complet du festival est à retrouver [ici](#).*

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.

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

Ecrit par le 22 juillet 2024

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.

Festival Ventoux-Saveurs à Savoillans, fête des éleveurs et du cheval

Les rues du beau village de Savoillans accueillent le monde de l'élevage et du cheval pour une grande journée de fête. Au programme ? Un marché des produits d'élevage de 9h30 à 18h, des stands, de la restauration.

Quant à l'animation ?

Il y aura des démonstrations du travail du chien de berger avec brebis et oies ; Le ferrage de chevaux ; Un spectacle de dressage équestre ; Un atelier découverte gustatives ; Un atelier d'écriture avec la ferme Margolive ; Une promenade botanique à 14h30 avec les Aventurières du Goût et Véronique ; Une balade sur le sentier Land Art avec Grandeur Nature et ses artistes ; une présentation d'ouvrages et signatures d'auteurs avec les Editions Esprit des Lieux et les Carnets du Ventoux ; Un stand du réseau « Métiers d'Art autour du Ventoux » et également du Parc naturel du Mont Ventoux/Natura 2 000.

Pour les enfants

Un Quizz élevage avec de nombreux lots à gagner ; des promenades à poney et en calèche avec les écuries de Bacchus ; la petite ferme de Jean ainsi que des jeux en bois.

Et pour les petites et grandes faims ?

Des plateaux des éleveurs à emporter : porc du Ventoux à la tapenade ; pâtes et fruits 10€. Réservation auprès du 06 62 25 04 68 ; L'Auberge de Savoillans : un repas agneau (04 75 27 13 95) sans réservation ; Les Aventurières du Goût : spécialités gourmandes à base de plantes (06 61 71 46 66) ; Le Soleil Levain, boulangerie au feu de bois proposant des pains, viennoiseries, gâteaux, fougasses et biscuits ; Foodtruck du chef Manu Lopez ; Buvette, gâteaux (aire de pique-nique prévue sur place).

Ecrit par le 22 juillet 2024

Inauguration

L'inauguration de la Fête des éleveurs et du cheval à Savoillans, dimanche 25 septembre à 11h, se fera en présence de Renaud Muselier, président de la Région Paca, président délégué de Régions France et sera président d'honneur de la fête en compagnie de Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental de Vaucluse ; de Jacqueline Bouyac présidente du parc naturel du Mont Ventoux et vice-présidente de la Région Paca ; Thierry Thibaud maire de Savoillans et d'Olivier Dornier, président de Toulourenc horizon.

Les infos pratiques

[Festival Ventoux saveurs](#). De 9h à 18h dans les rues de Savoillans.

MH

Festival Ventoux saveurs, c'est maintenant et jusqu'au 5 novembre

Le festival Ventoux Saveurs ? C'est sentir et vivre l'automne autour du Ventoux. Le rendez-vous, qui a fêté ses 15 ans, met en valeur les produits et savoirs faire du territoire. On y parle agri et œnotourisme, souveraineté alimentaire, accès à une alimentation de qualité dans le cadre du Projet Alimentaire territorial.

Et aussi

Les mutations auxquelles doivent faire face les agriculteurs : impact et adaptation face au changement climatique, sauvegarde de la lavande, développement des circuits courts autour du Ventoux, réduction du gaspillage et des déchets...

Au programme

Des expos photos, la récolte pédagogique du raisin, des journées portes ouvertes avec des producteurs et des artisans gourmands, une journée ou soirée Brame du cerf, des randonnées et des dégustations dans les caveaux, le partage d'un repas anti-gaspillage alimentaire, un marché au miel, tout le monde de l'élevage et du cheval dans les rues de Savoillans, les 300 ans du mur de la peste, Le changement climatique et l'évolution des systèmes alimentaires et agricoles, un apéro au Mont-Ventoux en VTT électrique et au coucher de soleil, des ateliers cos métiques, 'le Festival brin de culture' pour découvrir les agriculteurs et producteurs autrement et aussi via 'Bienvenue à la ferme', des rencontres avec les cochons du Ventoux dans leur élément naturel, des balades contées, la fête des saveurs d'Automne à Sault... Le programme est tellement riche et enthousiasmant que pour se faire une idée et surtout y aller,

Écrit par le 22 juillet 2024

nous vous invitons à en prendre connaissance plus en détail [ici](#).

DR

Le festival Ventoux saveurs déroulera ses propositions jusqu'au 5 novembre autour du Mont Ventoux. Une initiative du parc naturel Régional du Mont-Ventoux, dont la présidente est Jacqueline Bouyac avec le concours de la Région Sud dont le président est Renaud Muselier, du Conseil départemental de Vaucluse dont la présidente est Dominique Santoni et, au titre du mécénat, du Crédit Agricole Alpes-Provence dont le directeur général est Serge Magdeleine et Franck Alexandre, le président du Conseil d'administration.

MH

DR

Projet alimentaire territorial Ventoux, Comment préserver les terres agricoles qui nous nourrissent ?

Les 2^e rencontres du PAT Ventoux proposent 'Quels leviers d'action pour préserver les terres agricoles qui nous nourrissent ? La rencontre aura lieu à Vaison-la-Romaine, à l'espace culturel, vendredi 16 septembre de 14h à 17h.

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, qui a débuté fin 2021, s'invite dans la programmation du [Festival Ventoux Saveurs](#). Au programme ? Des rencontres, des balades, des repas et des conférences sur les thèmes de l'alimentation durable, de la relocalisation de l'agriculture, du changement climatique, du gaspillage et des déchets induits par notre assiette, et de l'accessibilité à une alimentation saine et durable pour tous.

La première date à retenir est celle du vendredi 16 septembre

Une rencontre du PAT (la deuxième après celle sur la restauration collective qui s'était tenue en avril dernier au lycée agricole Louis Giraud) sur le thème « Quels leviers d'action pour préserver les terres agricoles qui nous nourrissent ? » est organisée à Vaison-la-Romaine (Espace culturel) de 14h à 17h.

Ils y seront

En présence de spécialistes (Chambre d'agriculture, Safer (Sociétés d'aménagement foncier et

Ecrit par le 22 juillet 2024

d'établissement rural), le Conseil Départemental de Vaucluse, Terre de Liens, Adear (Association pour le développement de l'emploi agricole et rural), la Fédération des Vignerons Coopérateurs du Vaucluse, l'après-midi apportera des informations sur les outils existants pour reconquérir et protéger les terres nourricières, tout en favorisant l'installation d'agriculteurs.

Regard sur les friches agricoles

Le même jour, à 17h45, les personnes intéressées sont invitées à nous rejoindre devant la boulangerie du Crestet « la Main à la pâte » pour une balade à Entrechaux sur le thème des friches agricoles, animée par l'association Terre de Liens et la Safer. La journée se clôturera par un apéritif du terroir.

Les thèmes abordés ?

'Protéger l'existant, reconquérir les friches' grâce aux outils de protection du foncier agricole, à la safer, avec le Fonds européen agricole pour le Développement rural sur le territoire de Vaison-Ventoux ; **'Transmettre les espaces agricoles grâce aux actions citoyennes pour la protection et la vitalité des terres agricoles'**, Les espaces tests pour aider à l'installation, renforcer les dynamiques territoriales autour de l'installation-transmission...

Les infos pratiques

Renseignement et inscription au 04 90 63 72 14 aurore.navarro@parcduventoux.fr 2^e Rencontres du Projet alimentaire territorial. Espace culturel. Place François Cevert à Vaison-la-Romaine.

Les autres dates du PAT à venir dans le cadre du Festival Ventoux Saveurs

Vendredi 23 septembre : Rencontre du PAT #3 « **Notre assiette fait des dégâts : comment réduire le gaspillage et les déchets ?** », à Carpentras (Maison du citoyen, salle 206) de 14h à 17h30.

Samedi 24 septembre : « **Partageons un repas anti-gaspillage alimentaire** », 12h30, association Rheso. Le collectif FOURNIGA cuisine pour tout le monde (réservation obligatoire) à partir de produits récupérés dans les fermes, aux marchés et dans les magasins. Exposition et ateliers de cuisine sur le thème du gaspillage et des déchets alimentaires/plastiques.

Judi 29 septembre : Soirée « **Face au changement climatique, quelle évolution des systèmes alimentaires et agricoles ?** » organisée par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux et le GREC-Sud (Groupe régional d'experts sur le climat), à Saint-Didier (salle polyvalente) de 18h30 à 21h.

Vendredi 30 septembre : Soirée de lancement du **défi des foyers à alimentation positive**, à Pernes-les-Fontaines, Espace Jeunesse.

Mercredi 12 octobre : Conférence « **Carpentras, une ville qui sent la confiture !** », à Carpentras, Graineterie Roux, par Stéphanie Collet (Cove).

Mercredi 26 octobre : Rencontre du PAT #4 « **Sortir de l'urgence : pour une alimentation locale**

Écrit par le 22 juillet 2024

accessible à tous ! », de 11h à 17h30, salle des Ursulines, Pernes-les-Fontaines. Visite de la ferme d'Anatoth le matin, buffet le midi et table-ronde l'après-midi.

MH

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ecrit par le 22 juillet 2024

Saime la Terre

Saint-Trinit fête le champignon le dimanche 10 octobre



Situé au cœur du plateau d'Albion, le village de Saint-Trinit accueille depuis 25 ans tous les passionnés de champignons mais aussi un large public appréciant les fêtes qui conjuguent convivialité et art de vivre. Mettez d'ores et déjà une croix sur la page du dimanche 10 octobre

Ecrit par le 22 juillet 2024

dans votre agenda.

Voilà une journée automnale dans le sillage du [14e festival Ventoux saveurs](#), offrant ainsi aux visiteurs la possibilité d'élargir leurs connaissances sur les champignons (cèpes, bolets, oronges...). Egalement au programme : une exposition mycologique (avec pass sanitaire), des conférences de mycologues à l'église (matin et après-midi) et bien entendu du traditionnel marché artisanal et de vente de produits fermiers, avec cette année un nombre record de producteurs présents. L'occasion également de s'informer sur le mont-Ventoux et sur les activités touristiques avec la présence de l'office de tourisme Ventoux Sud et du Parc naturel régional du Mont-Ventoux. Sans oublier les animations musicales avec une batucada (matin) et un groupe country (après midi). Une petite restauration sera prévue (food truck, barquettes de champignons persillés et tartelettes par le comité des fêtes).

Informations pratiques : repas proposé par le Bistrot de Saint-Trinit (sur réservation : 04 86 69 62 80). Accès : entrée libre, parking gratuit à l'entrée du village. Renseignements : Mairie : 04 90 75 01 85 - mairie.sainttrinit.84@orange.fr

Ecrit par le 22 juillet 2024

SAINT-TRINITÉ

Marché artisanal & paysan

2021

DIM. 10 OCTOBRE

25^{ème} Fête du Champignon

CONFÉRENCES DE MYCOLOGUES
à 10 h et 15 h
pass sanitaire obligatoire

EXPOSITION MYCOLOGIQUE

RESTAURATION SUR PLACE :
Repas proposés par le Bistrot
21 € hors boisson - res. : 04.86.69.62.80
Plats à emporter proposés
par le Comité des Fêtes
Food-Truck, snacking...

En famille ou entre amis, profitez des produits locaux en vente sur place et pique-niquez sur les prairies du village...

Animations de rue proposées par Yeehaw Country ASLA 10 h et 14 h et Batucada 11 h et 15 h
Tombola organisée par Les Amis de l'Eglise et du Patrimoine de Saint Trinité

Ecrit par le 22 juillet 2024

L.M.