

Ecrit par le 22 novembre 2024

## La fraise de Carpentras met tout le monde d'accord



**Cette année encore, la fraise de Carpentras est de retour sur les étals des marchés. Agatha, Cléry, Ciflorette ou Gariguette : de quoi satisfaire tous les Provençaux. Dans le même temps, la Confrérie de la fraise est venue à la rencontre de la presse vaclusienne avant de faire la promotion de la fraise de Carpentras auprès des parlementaires nationaux.**

La culture de la fraise a commencé au 19<sup>e</sup> siècle, et plus précisément en 1882 grâce à l'irrigation mise en place à partir du canal de Carpentras. Depuis, la production ne cesse de s'accroître, avoisinant environ 6000 tonnes de production chaque année. En favorisant les circuits courts ou la vente directe ainsi que la production hors-sol, les producteurs assurent leur forte rentabilité dès le début du mois de mars et une économie d'eau considérable.

Écrit par le 22 novembre 2024

### **La fraise qui conquiert toutes les papilles**

La fraise de Carpentras, dont la saison s'achève vers la fin juin, a d'ailleurs largement dépassé les frontières du Vaucluse puisqu'elle séduit bien plus que les seuls habitants de la région. En effet, la confrérie a déjà rencontré l'auteur et compositeur Patrick Fiori, et sera de nouveau reçue ce mois-ci au Sénat, en compagnie de Gérard Larcher, sénateur des Yvelines et président du Sénat et à l'Assemblée nationale dans le bureau de Yaël Braun-Pivet, présidente de l'Assemblée nationale.

### **Une appellation d'origine protégée**

La fraise de Carpentras est unique par son goût mais aussi par ses succès. Pour cette raison, la confrérie a créé la marque Fraise de Carpentras Comtat-Venaissin et son syndicat pour protéger les producteurs des opportunistes qui s'octroyaient abusivement l'appellation « fraise de Carpentras ».

Justine Guey

---

## **Carpentras fête la fraise**

Ecrit par le 22 novembre 2024



**Ce samedi 15 avril, la Ville de Carpentras organise la Fête de la fraise sur la place Maurice Charretier. L'occasion de déguster ce fruit sous toutes ses formes, mais aussi de profiter de diverses animations dans une ambiance conviviale.**

Ce samedi, la fraise sera à l'honneur à Carpentras. Il sera possible de déguster, mais aussi de d'acheter des fraises de Carpentras directement au producteur. Les vins de l'AOC Ventoux seront également mis en lumière pour l'occasion. La fraise sera présentée sous toutes ses formes : berlingots, sirops, confitures, gâteaux, ou autres produits du Terroir.

Les Disciples d'Escoffier feront des démonstrations culinaires à partir de ce fruit rouge. Ce dernier fera également l'objet de divers ateliers tels que l'atelier botanique pour en apprendre plus sur le cycle de la pousse, l'atelier éveil des sens avec des boîtes à toucher et à odeurs, ainsi que l'atelier dégustation avec des brochettes de fraises de Carpentras associées à d'autres fruits. La Fête de la fraise accueillera également une fontaine de chocolat chaud, des démonstrations de pâtisseries, ou encore des ateliers dessin et peinture pour les enfants. Un concours de dessin pour tous aura d'ailleurs lieu, ainsi qu'un concours organisé par l'association des commerçants 'Carpentras notre ville' pour gagner un lot spécial fête de la fraise. La Ptitte Fanfare se chargera de l'animation musicale.

Ecrit par le 22 novembre 2024

## Les activités proposées par l'office de tourisme Ventoux Provence

À l'occasion de cette Fête de la fraise, l'office de tourisme Ventoux Provence, lui aussi, proposera des animations. La première sera la découverte de la fabrication du Berlingot à la fraise de Carpentras à la Confiserie du Mont Ventoux. Cette activité gratuite de 45 minutes aura lieu à 10h. Seulement 25 personnes pourront découvrir ce savoir-faire. Pour réserver, il suffit d'adresser un mail à l'adresse [carpentras@ventouxprovence.fr](mailto:carpentras@ventouxprovence.fr), de téléphoner au 04 90 63 00 78, ou de se rendre directement à l'office de tourisme.

À 11h, il sera possible de visiter une exploitation agricole grâce à la Confrérie de la fraise de Carpentras. Le lieu sera donné au moment de l'inscription. Cette animation gratuite d'une heure ne pourra accueillir que 20 personnes. Deux autres visites d'exploitation seront également organisées les samedis 22 et 29 avril. Pour réserver, il suffit d'adresser un mail à l'adresse [carpentras@ventouxprovence.fr](mailto:carpentras@ventouxprovence.fr), de téléphoner au 04 90 63 00 78, ou de se rendre directement à l'office de tourisme.

Enfin, une visite guidée du centre historique à la Porte d'Orange sera organisée de 16h30 à 18h. L'occasion de découvrir l'histoire de l'ancienne capitale du Comtat Venaissin jusqu'au sommet de sa seule tour médiévale. Cette activité un quota maximal de 20 personnes. La visite guidée coûtera 8€ pour les adultes, 3€ pour les jeunes entre 10 et 18 ans, et 1€ pour les personnes handicapées et les allocataires RSA. Les enfants de moins de 10 ans et les habitants de la Cove de moins de 25 ans pourront profiter de l'activité gratuitement. Pour réserver, il suffit d'adresser un mail à l'adresse [carpentras@ventouxprovence.fr](mailto:carpentras@ventouxprovence.fr), de téléphoner au 04 90 63 00 78, ou de se rendre directement à l'office de tourisme.

V.A.

---

# (Vidéo) Vaucluse contre Espagne, quand Julien Aubert ramène sa fraise !

**[Julien Aubert](#), député de Vaucluse a interpellé [Julien Denormandie](#), ministre de l'Agriculture, sur la filière de la fraise française concurrencée par les prix bas de sa cousine espagnole et propose la création d'une Indication géographique protégée.**

## Le prix de la fraise

En effet, la fraise produite en Vaucluse se trouve en position très défavorable par rapport à la fraise

Ecrit par le 22 novembre 2024

espagnole vendue, aujourd'hui en France à 1,60€ le kg contre 8€ en moyenne pour les fraises vaclusiennes. Cette concurrence menace les producteurs français de fraises mettant en danger toute la filière économique et donc les emplois locaux. Le député a donc demandé au ministre d'envisager des dispositions pour rééquilibrer la différence de prix entre la fraise espagnole et française. Il a également appelé le ministre de l'Agriculture à appuyer la création d'une indication géographique protégée en faveur de la fraise vaclusienne. Enfin Julien Aubert a alerté sur cette situation hier en hémicycle dans le cadre de l'examen du projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

## En 2020

Le problème est récurrent. En mars 2020 le Syndicat de Protection de la Fraise de Carpentras, émanation de la Confrérie de la fraise, dont la présidente est Virginie Fraysse, alors atteint de plein fouet par la crise sanitaire s'était déjà battu pour la vente de son fruit, notamment avec la fermeture du Marché d'intérêt national de Châteaurenard, des restaurants, l'annulation des fêtes de Carpentras et Velleron et une grande distribution locale ou des centrales d'achats plus séduites par le prix du fruit espagnol. L'année dernière, encore, le député de la 5e circonscription, avait prévenu le Ministère de l'Economie, sans qu'aucune réaction n'émaille le débat.

## En 2019

En 2019, [Bertrand Gaume](#), le préfet de Vaucluse, s'en était ému invitant à réunir les services de la Draaf (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et de la DDT (Direction départementale des territoires) ainsi que les représentants des organisations professionnelles agricoles et des grandes et moyennes surfaces. Des enseignes de grande distribution s'étaient alors engagées à promouvoir la fraise française avec des animations en magasin et une mise en avant dans leur catalogue commercial. Avec 6 000 tonnes produites chaque année, la fraise de Carpentras représente plus de 50 % de la production provençale. L'Espagne est le 1<sup>er</sup> producteur européen de fraises avec 360 000 tonnes récoltées chaque année. En France, une fraise sur deux est espagnole est vendue en moyenne 3,5 fois moins chère que la fraise française.