

Ecrit par le 22 juillet 2024

## Le marché aux truffes d'été est de retour à Carpentras



Le marché aux truffes d'été de Carpentras fera son retour ce vendredi 17 mai. Tous les vendredis matin, de 8 heures à 12 heures, jusqu'au 30 août, vous pourrez retrouver les producteurs de Tuber Aestivum aussi appelée « truffe de la Saint-Jean », sur le parvis de l'office de tourisme, place du 25 août 1944.

Cette variété de truffe noire qui se différencie de sa cousine hivernale, par la couleur claire de son intérieur, viendra sublimer vos salades d'été, ainsi que vos carpaccios de poisson frais et tartares de bœuf.

Écrit par le 22 juillet 2024

Les producteurs de truffes souhaitant participer au marché peuvent remplir le [formulaire d'inscription en ligne](#), s'adresser directement au service Foires et Marchés de la Ville de Carpentras ou téléphoner au 04 90 60 84 00.

---

## Les 10 marchés à la ferme débarquent dans le Vaucluse



Ecrit par le 22 juillet 2024



Les agriculteurs du réseau [Bienvenue à la ferme](#) vont entamer leur programme 2024 avec 10 marchés dans 10 communes différentes qui vont être mis en place sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024. Ils auront comme objectif de mettre en avant la diversité des produits locaux et de valoriser le lien entre les consommateurs et les producteurs.

Le réseau « Bienvenue à la ferme » qui accompagne chaque année plus de 10.000 producteurs et agriculteurs va s'installer sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024 avec 10 marchés qui commencera avec une première date le jeudi 2 mai à Sarriens, au [Domaine Fontaine du Clos](#) et une date

Ecrit par le 22 juillet 2024

finale à Sault le samedi 14 décembre 2024, à la [Ferme Auberge La Maguette](#).

Organisés sur 8 exploitations agricoles différentes, ces marchés auront à cœur de proposer aux vauclusiens une expérience singulière qui mettra en avant la diversité des produits locaux et qui favorisera la relation et les liens entre les consommateurs et les producteurs.

### 3 nouvelles exploitations en cette année 2024

Les festivités débuteront dès le mois de mai avec la mise en place du premier stand de légumes, fruits, fromages, miels, viandes, œufs, céréales, mis en lumière par des animations, tombolas, espaces restauration, visites guidées.

Les visiteurs auront l'opportunité de déambuler à travers les stands, de tester les produits des fermes locales et d'échanger avec des agriculteurs de leur territoire qui feront découvrir leurs pratiques comme les processus de production.

Cette année, trois nouvelles exploitations rejoignent la série : le Domaine Fontaine du Clos à Sarrians, [Le panier de la Comtesse](#) à Uchaux et [La ferme aux hirondelles](#) à Orange.

**Infos pratiques : Les 10 marchés vauclusiens du réseau Bienvenue à la ferme. Du jeudi 2 mai au samedi 14 décembre 2024. Programme 2024 complet : le 2 mai 2024 de 17h à 20h au [domaine du Clos à Sarrians](#). Le samedi 15 juin 2024 de 10h à 18h [au panier de la Comtesse](#) à Uchaux. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 19h à [la Ferme La Reboule](#), à Avignon. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 18h à la [ferme Auberge La Maguette](#), à Sault. Le dimanche 30 juin 2024 de 10h à 21h au [Domaine du Vas](#), à Aubignan. Le samedi 13 juillet 2024 de 10h à 19h aux [Fruits du Campredon](#), à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le samedi 27 juillet 2024 de 9h à 19h à [la ferme aux hirondelles](#), à Orange. Le vendredi 6 septembre 2024 de 17h à 20h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le vendredi 13 décembre 2024 de 14h à 19h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le samedi 14 décembre 2024 de 10h à 18h à la [Ferme Auberge La Maguette](#), à Sault.**



Ecrit par le 22 juillet 2024



Le Domaine Fontaine du Clos

## Le marché des producteurs de Cavailon fait son retour

Ecrit par le 22 juillet 2024



**A Cavaillon, le marché des producteurs reprend dès ce jeudi 21 mars au Grenouillet, face aux arènes. Le maire de la ville, Gérard Daudet, lancera officiellement le marché à 16h.**

Tous les jeudis de 16h à 18h30, les Cavaillonnais pourront trouver des produits locaux de qualité et de saisons. L'occasion idéale de soutenir l'agriculture vauclusienne.

En plus des fruits et légumes de saison, peuvent s'ajouter des produits tels que huile d'olive, jus de fruits, miel et produits de la ruche, fromage et terrine de chèvre, œufs et volaille.

Le marché des producteurs sera en place tous les jeudis jusqu'au 26 septembre.

**Découvrez quand auront lieu les autres marchés de producteurs :**

[Vaucluse : retour des marchés du soir des producteurs](#)



## Vaucluse : retour des marchés du soir des producteurs



**Les marchés des producteurs vauclusiens** sont de retour. Cette initiative, visant à proposer chaque semaine des produits 100% locaux, va se dérouler dans six communes du département dont Uchaux pour la première fois. L'opération, qui débute ce jeudi 21 mars, se tiendra jusqu'à octobre prochain.

Nouvelle saison pour les marchés des producteurs de Vaucluse. Chaque semaine, six villes de Vaucluse

Ecrit par le 22 juillet 2024

vont accueillir cette initiative soutenue par la [Chambre d'agriculture du Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#) vise à favoriser la qualité des produits artisanaux et à soutenir une agriculture locale et durable.

Dès le jeudi 21 mars, 16h, cette édition 2024 fera son grand retour l'espace du grenouillet sur la commune de Cavailon. Les agriculteurs issus du département seront présents ensuite sur Avignon, aux allées de l'Oulle dès le 25 mars de 17h à 19h, puis à Pernes-les-Fontaines sur la place Frédéric Mistral à partir du 27 mars de 18h à 20h, à Montfavet, place de l'église le 29 mars de 16h30 à 19h, et enfin Uchaux dès le 10 avril, chemin de l'Estagnet.

Fruits frais, légumes, miels, charcuteries, viandes, œufs, fromages, huiles d'olives, jus de fruits, amandes... Il y en aura pour tous les goûts sur les marchés du soir des producteurs de Vaucluse grâce à cette opération permettant notamment de lutter contre l'achat-revente ainsi que de favoriser une agriculture locale et un système commercial viable pour son avenir.

---

## La Ville de Cavailon déplace son marché hebdomadaire



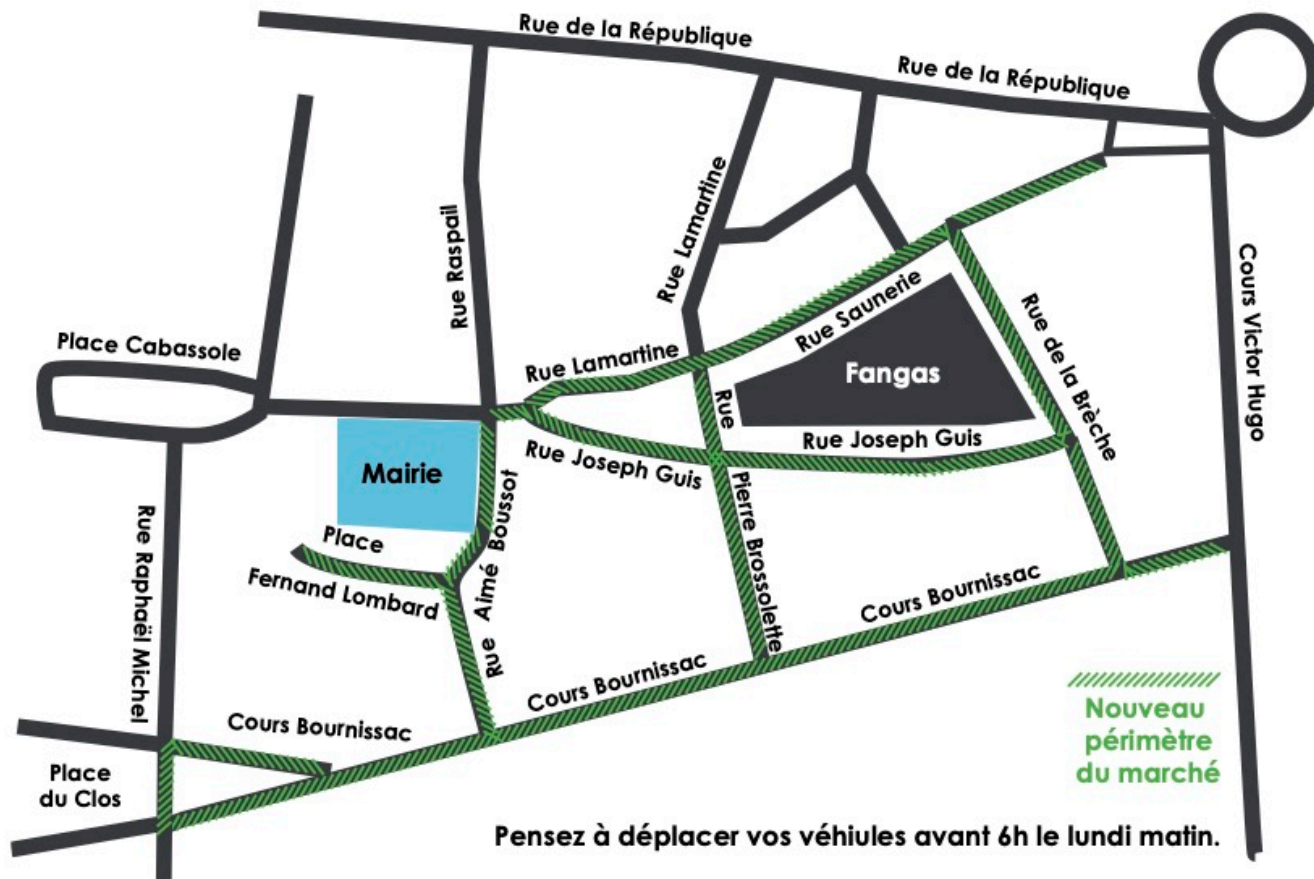
Ecrit par le 22 juillet 2024



Le marché de Cavaillon, qui a lieu tous les lundis matin, va se déplacer à partir de ce lundi 29 janvier. Ce déplacement intervient afin de permettre la création d'une boucle commerçante, et aussi car il y a des travaux de rénovation de la place François Tourel.

Ainsi, les producteurs investiront les pourtours de la résidence du Fangas, les rues Pierre Brossolette, Joseph Guis, Lamartine, Saunerie et de la Brèche. Le cours Bournissac, la rue Aimé Boussot et la place Fernand Lombard, quant à eux, restent dans le périmètre du marché. Ce dernier sera interdit à la circulation et au stationnement.

Ecrit par le 22 juillet 2024



V.A.

## Le traditionnel marché aux truffes de Carpentras fait son retour

Ecrit par le 22 juillet 2024



Ce vendredi 17 novembre, les férus de truffes seront servis ! Le très apprécié marché aux truffes d'hiver de Carpentras fait son retour pour la saison. Il aura lieu tous les vendredis matin jusqu'à la fin du mois de mars.

Pour l'occasion, les confréries se rassembleront sur la Place Aristide Briand, aux côtés du maire Serge Andrieu qui fera un discours, le Père Olivier Dalmet de la Paroisse de Carpentras qui offrira une bénédiction des truffes en langue provençale. Le marché sera officiellement ouvert à 9h. La Ville offrira la dégustation gratuite d'une brouillade truffée géante à 9h30.

Les professionnels souhaitant s'inscrire à ce marché peuvent s'adresser au service Foires et Marchés au 82 rue de la Monnaie, par téléphone au 04 90 60 84 00, ou directement via le [formulaire d'inscription téléchargeable en ligne](#).

V.A.



## Carpentras : le marché aux santons aura lieu ce week-end



**Habituellement, le traditionnel marché de santons de Carpentras fait partie de la programmation des 'Noëls insolites' qui ont lieu au mois de décembre. Cette année, ce marché arrive en avance, du vendredi 17 au dimanche 19 novembre.**

En 2022, le marché aux santons avait accueilli 4 000 visiteurs. Cet événement, devenu une tradition, se déroulera cette année sur trois jours et permettra à neuf santonniers de présenter leurs santons. L'occasion idéale d'ajouter quelques personnages et animaux à sa crèche provençale.

Afin de donner un nouveau souffle à cet événement, l'OTI Ventoux Provence programme tout un week-

Ecrit par le 22 juillet 2024

end d'animations. Cette programmation 'Comme un air de Noël' plongera les visiteurs dans l'esprit de Noël. Ainsi, en plus du marché aux santons qui aura lieu pendant les trois jours à l'office de tourisme de Carpentras, des conférences, ateliers et visites guidées seront organisés.

Le vendredi 17 novembre à 17h, Mélanie Bienfait, médiatrice du patrimoine de la Cove animera la conférence contée 'Si les santons pouvaient parler'. Le samedi 18 novembre, trois ateliers créatifs pour peindre son santon seront organisés à 10h, 14h et 16h sur réservation au 04 90 67 69 21. À 16h30 aura lieu la conférence 'Préparez Noël dans les traditions provençales'. Le dimanche 19 novembre à 11h, il y aura une visite guidée du centre historique de Carpentras à la Porte d'Orange, sur réservation auprès de l'office de tourisme pour 8€ (3€ tarif réduit). À 14h, il y aura un atelier pour fabriquer son santon sur réservation auprès de l'office de tourisme pour 6€.

**Vendredi 17 et samedi 18 novembre de 10h à 18h. Dimanche 19 novembre de 10h à 17h. 97 Place du 25 Août. Carpentras.**

V.A.

---

## **Viande de porc : ouverture du marché australien pour les exportations françaises**

Ecrit par le 22 juillet 2024



**Les autorités australiennes ont officiellement ouvert jeudi 24 août leur marché à la viande de porc crue française. Cette décision est l'aboutissement de longues négociations engagées depuis une dizaine d'années par le Ministère chargé de l'agriculture.**

Cette nouvelle illustre l'activité de négociation conduite sous l'égide du Ministère, en collaboration avec FranceAgriMer, les organisations professionnelles et le réseau des Conseillers agricoles en Ambassade, pour ouvrir des marchés, concernant les exportations de produits agroalimentaires français, dans des pays tiers et les maintenir ouverts. Cela marque, une diversification des exportations de la France sur ce marché, aux côtés d'autres partenaires commerciaux européens comme le Danemark ou les Pays-Bas.

En Vaucluse, il existe plusieurs élevages de porcs. Le label Port du Ventoux regroupe les éleveurs porcins en plein air qui se trouvent autour du Géant de Provence. Les porcs de cette filière sont élevés en plein air, à une altitude de 800 à 1 000m. Ils disposent d'un espace plein champ d'environ 100 à 110m<sup>2</sup> par individu. La production, d'environ 3 600 porcs par an, est vendue à 85% dans la région : en boucherie, en restauration et dans la grande distribution.



Ecrit par le 22 juillet 2024

# Avignon : la ferme urbaine « Le Tipi » fête ses 3 ans

**La ferme urbaine Le Tipi fêtera son 3<sup>e</sup> anniversaire ce samedi 2 septembre, de 16h à 22h.**

3 ans que le Tipi existe à Avignon. Pour fêter ça, la ferme urbaine a concocté un programme aux petits oignons.

- **16h-20h** : Grand marché d'artisans et producteurs locaux, bio et artisanal (Natural Spirit Creation, L'abelha, Atelier imko, La comédienne, Muneca, L'harmonieux, Jordi Gomis, Léna Keohavong, Tiphon, Pilea Project, Titinuage, Fait Moisan, P.A. Le Gac... et plus à venir).
- **16h et 17h** : Visites guidées du lieu, sur inscription.
- **18h-20h** : Shado Disko, DJ set électro, Motown groove et indie pop.
- **20h-22h** : Voilaaa Sound System, concert afro-disco pour clôturer la journée.

Côté restauration, le restaurant Mainama proposera des burgers (avec option végété). Côté dessert, le foodtruck Tout en Douceurs préparera des crêpes sucrées.

## Inauguration du parcours pédagogique

Le Tipi profitera de cette journée pour présenter sa toute nouvelle installation : le sentier découverte du Tipi, composé de 12 panneaux pédagogiques pour que l'agriculture urbaine se démocratise.

Entrée gratuite avant 18h. [Billetterie](#) pour réserver sa place et sa visite guidée.

Le Tipi, 57 Avenue Eisenhower, Avignon.