

Ecrit par le 23 juillet 2024

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



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

Ecrit par le 23 juillet 2024

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

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 régaland 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.

Ecrit par le 23 juillet 2024

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.

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.

AMAP Vert solidaire organise la fête du kilomètre zéro à Caromb, Dimanche 22 mai

Pour la 7^e édition, [l'AMAP Vert solidaire](#) de Caromb organise son grand marché paysan bio, artisanal et festif, sur les places du village de [Caromb](#). Une fête pour découvrir et goûter des produits locaux, participer à des ateliers et changer ses pratiques de consommateurs. Depuis 8 ans, la fête 'objectif KM0' (kilomètre zéro) rassemble sur la place du village et dans les rues anciennes de Caromb, des producteurs locaux, des artisans et des artisans d'art qui exposent et vendent leurs produits. Des animations culturelles sont également proposées toute la journée. Petits et grands peuvent ainsi expérimenter une autre façon de consommer et d'habiter leur territoire.

Le thème de cette année : L'alimentation saine pour tous

De nombreuses animations seront au programme. Par exemple, sur le marché bio local, on trouvera des producteurs proposant à la vente des produits frais, cultivés et transformés à la ferme ; des artisans

Ecrit par le 23 juillet 2024

travaillant des matières naturelles et avec des matériaux de récupération, d'origine locale, s'adonnant à leur pratique sur place. Bien sûr il y aura des ateliers ouverts à tous où l'on pourra participer à des ateliers culinaires, à la cueillette et même à des contes. Une conférence gesticulée 'de la fourche à la fourchette et non l'inverse sera donnée par Mathieu Dalmais -agronome, coordinateur, conférencier, militant au sein de l'association 'Agricultures et souveraineté alimentaire' des ingénieurs sans frontières qui milite pour une sécurité sociale de l'alimentation-

Tout le programme [ici](#).

Les organisateurs

La fête objectif KM0 (kilomètre zéro) est organisée par l'Amap vert solidaire avec le soutien de la mairie de Caromb. L'association de consommateurs pour le Maintiend'une agriculture paysanne (AMAP) est née en 2010 de la volonté d'Isabelle et Lionnel Chazelle du Mas de Gouredon. Elle garantit une agriculture bio et locale respectueuse de l'environnement, des prix avantageux pour le consommateur, une production et commercialisation transparente ainsi qu'une rémunération plus juste des agriculteurs. Aujourd'hui une cinquantaine de foyers s'approvisionnent chaque semaine à l'Amap vert solidaire, alimentés par 17 producteurs proposant une grande diversité de produits frais et locaux comme du miel, des noix, des légumes, des fruits, de la viande, des œufs, des fromages. Chaque vendredi une distribution est organisée au stade de Caromb.

vert.solidaire@gmail.com [facebook amap.caromb.vert.solidaire](https://www.facebook.com/amap.caromb.vert.solidaire). [vertsolidaire.over-blog.com](https://www.vertsolidaire.over-blog.com)

Sur place, la radio association RTV FM Carpentras installera ses micros et ses platines et le groupe de musique « Les Saltimbanques » mettra un peu d'ambiance.

Cette journée de fête est organisée grâce au soutien des partenaires de l'Amap vert solidaire de Caromb : Mairie de Caromb, Biocoop l'Auzonne de Carpentras, France bleu Vaucluse, Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux, La Roue 84.

MH

Cette fête est l'occasion d'ateliers pédagogiques

3e édition des 'apéros locaux' pour la JCE du Grand Avignon

Ecrit par le 23 juillet 2024



La Jeune chambre économique du Grand Avignon lançait une nouvelle action en octobre dernier : [les 'apéros locaux'](#). La prochaine rencontre aura lieu au bar à vins le [Tapis rouge](#) à Avignon, le 24 février prochain.

Objectif ? Mettre en lumière le savoir-faire des vignerons, brasseurs indépendants et producteurs locaux, lors de soirées conviviales sur le territoire du Grand Avignon. Créés en 2017, l'action 'Les vins du mois' rencontre un franc succès et se développe partout en France : Auxerre, Beaune, Nuits-Saint-Georges, Chalon-sur-Saône, et dernièrement Paris. La [Jeune chambre économique du Grand Avignon](#) se réapproprie l'initiative fructueuse et donne un rendez-vous bimestriel, à partir de 19h, aux habitants du Grand Avignon. Celui-ci se déroule dans un bar ou restaurant de la ville, pour découvrir et déguster un vin et/ou des produits locaux.

Le but de l'action est triple. Tout d'abord, animer et dynamiser le territoire du Grand Avignon. Il s'agit également de mettre en avant un indépendant ou un producteur local auprès du public. Enfin, les 'apéros locaux' entendent créer un dialogue entre les différents acteurs de l'agglomération de manière conviviale. Près de 80 personnes ont déjà participé aux premières éditions. Rendez-vous sur [Facebook](#) pour connaître les détails des prochains événements.

L.M.

(Vidéo) Le Thor, 'Biocoop au quotidien' souffle ses 3 bougies !



Mission de départ pour ce Biocoop au quotidien ? Plus qu'un simple magasin d'alimentation être un lieu de vie et d'échanges pour les consommateurs, les producteurs et les salariés. Alors l'histoire a commencé par la création d'une société coopérative et participative associant les salariés au capital de l'entreprise.

Des salariés-associés

Cinq salariés dont 2 étaient aussi associés. 3 ans après ? Ils sont 9 dont 5 associés. «Nous encourageons l'intelligence collective et pensons qu'une entreprise qui fait confiance à ses salariées a toutes les chances de réussir, ont commenté Hélène Debaets et Armelle Chatard, les deux initiatrices du projet. Nos valeurs ? Du Bio, du local, des produits sains et la solidarité dans le travail. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

Ce qu'on y trouve ?

Des produits bio, sans OGM (Organismes génétiquement modifiés), propose des fruits et légumes de saison, frais et goûteux, de la viande, de l'ultra frais, du pain, du fromage et de la charcuterie à la coupe, des produits écologiques et des cosmétiques. Plus de 200 produits (céréales, farines, fruits secs, huiles, lessives, etc.) sont disponibles en vrac. Les clients sont invités, depuis le début, à apporter leurs propres contenants.

Biocoop au quotidien ?

D'une superficie de 250 m² ; le magasin comprend un espace détente ; des ateliers dégustation ; des services et conseils sur le choix des produits ; un espace dédié aux enfants ; une zone zéro déchet réservée aux contenants réutilisables ; le paiement possible en roue (monnaie locale de Provence) ; Le tout forme un univers accueillant.

Engagements

Le magasin Biocoop organise des collectes 'Bio Solidaire' en faveur d'épiceries sociales locales en leur donnant les produits bio achetés par des clients et en leur reversant la marge réalisée. Grâce à ce dispositif solidaire chaque don des clients a un double impact ; des Dons hebdomadaires de fruits et légumes et autres produits à une association locale d'accompagnement social et médical. Ces denrées écartées de la vente sont transformés en repas chauds pour lutter contre la précarité alimentaire. Le prochain challenge du magasin ? Fonder une association de consommateurs qui contribuera à la définition des engagements du magasin dans son écosystème.

Biocoop Le Thor. 586, route de l'Isle-sur-la-Sorgue.

MH

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse continuent à la rentrée

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le raisin est arrivé sur les marchés du soir des producteurs de Vaucluse: du blanc (Chasselas, Ora), du noir, du Muscat. C'est aussi le début des récoltes des poires et des pommes. Les producteurs raviront votre palais même à la rentrée, et nul besoin de pass sanitaire pour déambuler.

Sur les marchés du soir des producteurs, retrouvez bien sûr tous les légumes de saison (haricots de la soupe au pistou, tomates et tout pour une bonne ratatouille) mais aussi les pommes de terre de l'année. Certains soirs, de marchés les agriculteurs avec l'appui du réseau Bienvenue à la Ferme et les communes proposent des animations des jeux, une tombola... Suivez l'actualité des marchés du soir des Producteurs sur le site de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, la page Facebook de Bienvenue à la Ferme Vaucluse et sur celle dédiée à ces marchés du soir des producteurs en [cliquant ici](#).

Actualités des marchés du soir

A Cavillon, le jeudi 26 août, une roue de la fortune est à tourner pour emporter des cadeaux. Attention le marché est déplacé ce jour-là à cause de la fête foraine, retrouvez les producteurs devant la mairie.

A Châteauneuf-de-Gadagne, le mardi 31 août, le marché exceptionnellement est élargi pour préparer la

Ecrit par le 23 juillet 2024

rentrée. Les vignerons proposeront des dégustations vente, Laure et Antoine des 'Gourmets Z'Ailés' et leur miel et hydromel viendront avec une ruche de démonstration. Les paysans boulangers de 'La conquête des pains' vous proposeront entre autres du pain de petit épeautre mais aussi des cookies et des brioches. Jean-Christophe, producteur de plantes aromatiques viendra avec sans doute du basilic mais aussi ses eaux florales, ses tisanes et sirops etc. Retrouvez vos maraîchers et producteurs de fruits habituels : Cachou et ses légumes bio , les vergers de Bonpas avec des légumes mais surtout raisin pommes et poires bio, Fabien avec des olives, Marie du Gaec La Tourette, et tout ce qu'il faut pour la ratatouille. Rendez-vous à 17h30 pour l'ouverture du marché en musique. Venez tourner aussi la roue de la Fortune Bienvenue à la Ferme pour gagner des cadeaux et des gourmandises.

A Pernes-les-Fontaines, le mercredi 1er septembre : changement d'heure le marché débutera à 17h pour finir à 19h.

Rappel jours des marchés du soir des producteurs

Lundi : Avignon : Allées de l'Oulle 17h à 19h

Mardi : Châteauneuf de Gadagne : Place du Marché aux Raisins 17h - 19h

Mardi : Pertuis : Parking Cave des Bons Sachants 17h - 19h

Mercredi : Pernes les Fontaines : Place Frédéric Mistral à partir du 1er sept: 17h - 19h

Jeudi : Cavaillon : Place du Clos (à proximité de l'Office de Tourisme) 17h - 19h

Vendredi : Montfavet : Place de l'Eglise : 16h30 - 19h

Vendredi : Morières lès Avignon : Place de la Liberté: 17h -19h

Ces marchés sont organisés en partenariat entre les villes qui les accueillent, la Chambre D'agriculture de Vaucluse et l'association Bienvenue à la Ferme Vaucluse avec le soutien du Conseil départemental de Vaucluse et la Région Sud Provence- Alpes-Côte d'Azur.

L'huile de lavande classée dangereuse ? Une « législation toxique » selon Dominique Santoni

Ecrit par le 23 juillet 2024



La présidente du Conseil départemental de Vaucluse s'oppose aux « législations toxiques » et exprime sa vive inquiétude face à un projet de révision de réglementation de la filière de la lavande et du lavandin, par la Communauté européenne.

Après le député vauclusien [Julien Aubert \(LR\)](#) qui alerte le ministre de l'Agriculture, place à [Dominique Santoni](#) de s'emparer de la problématique. L'huile essentielle de la lavande, symbole de la Provence, pourrait être à l'avenir considérée comme un produit dangereux pour la santé au même titre que de nombreuses autres molécules chimiques et son usage pourrait en être restreint, voire interdit. « Le risque de voir classer l'huile essentielle de lavande, produit naturel aux nombreuses vertus, dans la liste des produits dangereux d'ici 2025 est une véritable menace pour l'ensemble de la filière lavandicole mais également, par ricochet, celle du tourisme », s'offusque Dominique Santoni.

De quelle législation parle-t-on ?

Dans le cadre du Pacte vert, un projet législatif permettant à l'Union européenne de respecter ses engagements pour lutter contre le réchauffement climatique, la Commission a publié une nouvelle stratégie dans le domaine des produits chimiques, vers un environnement sans substances toxiques.

Ecrit par le 23 juillet 2024

D'ici fin 2022, l'exécutif européen doit présenter une révision du règlement relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances (CLP). Les huiles essentielles devraient alors être conformes à ces normes en tant que produits finis mis sur le marché mais aussi lorsqu'elles entrent dans la composition de produits cosmétiques.

Cette réglementation doit classer les molécules mises sur le marché et les répertorier comme allergènes, cancérigènes ou perturbateurs endocriniens, comme pour les produits chimiques. Surtout, les producteurs de lavande craignent qu'une mention obligatoire, indiquant que l'huile de lavande peut créer des allergies, dissuade les fabricants de cosmétiques d'utiliser ce produit. Selon les producteurs, l'huile est composée de centaines de molécules différentes et ne se résume pas à une unique composante. Une complexité à l'origine des maux provoqués par l'initiative européenne.

Lire aussi : [Mise en péril des producteurs de lavande, le député Julien Aubert se mobilise](#)

Monsieur le ministre de l'Agriculture ?

Dominique Santoni s'associe à la démarche portée par la Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur et son Président, qui a adressé un courrier au ministre de l'Agriculture. Le Département de Vaucluse demande également que la Communauté Européenne revoie ses critères d'évaluation en prenant réellement en compte le caractère naturel avéré de la lavande et du lavandin. Il réfléchit par ailleurs à l'organisation des états généraux des plantes à parfum concernées par la nouvelle réglementation visée par l'Union Européenne. « Les élus du Département tiennent à exprimer leur soutien aux lavandiculteurs vauclusiens et à cette plante à parfum qui constitue un élément essentiel de notre patrimoine. »

Selon le député Julien Aubert, « la loi pousserait les producteurs à revoir la composition de ces huiles à tel point qu'au mieux, leurs propriétés s'en verraient altérées et au pire, compte tenu de l'inadaptabilité des méthodes d'évaluation pour ces produits particuliers, elles pourraient être considérées à tort comme trop dangereuses et donc interdites. »

Mise en péril des producteurs de lavande, le député Julien Aubert se mobilise

Le député de la 5e circonscription du Vaucluse, [Julien Aubert](#) (LR) alerte Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture. Motif ? Les inquiétudes remontées par les exploitants producteurs de lavande et de lavandin à propos d'une prochaine réglementation européenne qui met en péril leurs activités.

Ecrit par le 23 juillet 2024

« Cette nouvelle réglementation qui vise à encadrer les produits chimiques peut conduire à la disparition d'une filière et d'un pan de notre culture chers à notre département ! En effet, dans le cadre du ["Pacte vert pour l'Europe"](#), l'Union européenne a dévoilé en octobre dernier sa stratégie pour la durabilité dans le domaine des produits chimiques. Concrètement, cela pourrait conduire à une disparition de certains produits comme le savon de lavande et par ricochet à la fragilisation de toute une filière de production de lavande. Je demande donc d'urgence de prendre des dispositions avant que cette réglementation ne prenne effet en 2022. »

Cette réglementation européenne visant à limiter l'utilisation de produits toxiques a des impacts directs sur la production d'huiles essentielles selon le député, considéré comme un produit chimique à part entière. La loi pousserait les producteurs à « revoir la composition de ces huiles à tel point qu'au mieux, leurs propriétés s'en verraient altérées et au pire, compte tenu de l'inadaptabilité des méthodes d'évaluation pour ces produits particuliers, elles pourraient être considérées à tort comme trop dangereuses et donc interdites. » Le député demande donc au ministre de prendre des dispositions pour protéger cet écosystème et cette filière « faisant partie intégrante du patrimoine culturel provençal. »

Le bistrot de Saint-Trinit rejoint le réseau 'Bistrot de pays'

Ecrit par le 23 juillet 2024



Le **bistrot de Saint-Trinit** a relevé le défi de décrocher le label « Bistrot de pays », et ce malgré la tempête sanitaire. 'Bistrot de pays' compte désormais 8 établissements dans le département vauclusien.

Après avoir travaillé plus de 20 ans dans des établissements classés quatre étoiles à Avignon, Anthony Mercier a souhaité ouvrir son propre bistrot. C'est à Saint-Trinit qu'il a trouvé son bonheur, avec sa compagne, Elodie Buisson. Saint-Trinit est un petit village installé à la frontière entre le Vaucluse et les Alpes-de-Haute-Provence. Crème de châtaigne, miel de lavande, cochon et agneau du Ventoux sont à l'honneur dans l'assiette, et bien d'autres spécialités. Anthony propose également des plats végétariens. Une cuisine qui attire une clientèle locale qui se mêle également à une clientèle touristique pour créer une ambiance chaleureuse et unique.

Ecrit par le 23 juillet 2024

Une visibilité accrue

« Beaucoup de clients nous demandaient le label. On travaille depuis le début avec des producteurs régionaux, donc c'est avantageux de le valoriser, de le certifier, c'est la concrétisation de ce que l'on fait depuis un an au Bistrot de Saint-Trinit, explique Elodie Buisson. Cela nous donne de la visibilité et nous permet d'acquérir une clientèle en demande de cette labellisation. On est tout juste labellisés et on voit déjà une différence entre la fréquentation de l'année dernière et de cette année. On a pas mal de clients qui viennent grâce à la communication liée à notre entrée dans le réseau des [Bistrots de pays](#). Maintenant on accueille des groupes de randonneurs et de cyclistes de 10 à 15 personnes quasiment tous les jours qui viennent grâce à l'appellation Bistrot de Pays. On est ravis ! »

Photo: bistrot de Saint-Trinit

Le label en quelques mots

Née il y a 28 ans, l'opération 'Bistrot de pays' est une démarche mobilisant des établissements (bistrots, cafés, estaminets et autres débits de boissons) dans un projet de pays. Le Bistrot de Pays a pour but, à travers un réseau local d'animations, de contribuer à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien du café de proximité. Une fois labellisés, ces cafés-restaurants multi activité s'engagent à respecter la charte. Elle concerne les établissements situés dans des communes rurales de moins de 2 000 habitants et implique notamment une ouverture à l'année, une cuisine mettant en valeur les produits du terroir et l'organisation d'animations festives et culturelles. A l'échelle nationale, le label compte aujourd'hui 118 établissements répartis sur 7 régions et 23 départements.

Les maires de Vaucluse interpellent le ministre de l'Agriculture au nom des producteurs de cerises

Ecrit par le 23 juillet 2024



Suite à l'épisode de gel qui a durement touché les producteurs de cerises, [Jean-François Lovisolo](#) et [Pierre Gonzalvez](#), coprésidents de l'[Association des maires de Vaucluse](#), ont adressé un courrier à [Julien Denormandie](#), ministre de l'Agriculture. En cause ? La politique en vigueur au sein des centrales d'achat.

Une rencontre organisée en amont avec les producteurs de cerises à Cabrières d'Aigues a mis en lumière les revendications majeures de la profession. « Les exploitations arboricoles et viticoles ont été fortement impactées par les épisodes de gel du mois d'avril, les productions sont faibles notamment pour la cerise. Nous aurions pu nous attendre à une flambée des prix du fait de la rareté des produits mais c'est loin d'être le cas. Pire, les centrales d'achat ne jouent pas le jeu et ne commercialisent même pas le solde de la production. Nous pensons que les pouvoirs publics doivent rappeler ces centrales d'achat à la raison et qu'elles accompagnent les producteurs de notre département, ceci afin de participer à un effort de solidarité nationale, pour accompagner ces exploitations qui ont traversé une période difficile. »

L.M.