

Ecrit par le 3 avril 2025

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse font leur retour



La saison 2025 des emblématiques **Marchés du soir des producteurs de Vaucluse**, organisés par la **Chambre d'agriculture de Vaucluse** en partenariat avec le réseau **Bienvenue à la Ferme**, débutera ce **lundi 24 mars**. Les communes d'**Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon** et **Uchaux** accueilleront chacune un de ces marchés.

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des **Marchés du soir des producteurs de Vaucluse**.

Ces marchés débutent dès **lundi 24 mars** avec celui d'**Avignon** qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de **Châteauneuf-de-Gadagne** aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de **Pernes-les-Fontaines** aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'**Uvaux** aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de

Ecrit par le 3 avril 2025

l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Église.

Petit-Palais mais grand marché tous les samedis dans ce hameau de L'Isle-sur-la-Sorgue



« Du 1er samedi de mars jusqu'au dernier avant Noël, il y a une quarantaine de petits producteurs du coin et de commerçants qui s'installent le matin, une fois par semaine, sur

Ecrit par le 3 avril 2025

cette place Bertin Sylvestre, précise le président du marché de Petit-Palais, Brice Pontet. Et les clients viennent du village, mais aussi de tout le Luberon, d'Apt, Avignon, on a même des fidèles de Marseille et des Américains qui ont une résidence secondaire. »

Et chaque stand regorge de produits de saison : ici les dernières courges musquées et butternuts de l'hiver, là les premières asperges et fraises du printemps, celles de La Finca de la famille Galera, une culture maraîchère raisonnée sur trois hectares. Mais aussi le charcutier avec du jambon blanc à l'os, des saucissons secs, des tranches de salami sous vide, là une rôtisserie, plus loin un poissonnier. Également un producteur d'amandes, noisettes, noix et nougats. En vente à quelques pas, des jus de pomme et d'abricot, à côté du stand d'un brasseur artisanal. Là, des poulets élevés en plein air, sans OGM, mais aussi du miel du Ventoux, du petit épeautre du Plateau de Sault, des cébettes, des laitues et feuilles de chêne qui ont été ramassées la veille au soir.

Philippe Dupin, est venu en voisin de Lagnes : il propose olives vertes et noires, cassées ou piquantes, de l'homous aux cèpes, de la crème d'artichauts et d'ail aux truffes, des petits poivrons marseillais confits, de la tapenade, du pistou, de l'huile d'olive.



Philippe Dupin de Lagnes. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Le maire de L'Isle-sur-la Sorgue, [Pierre Gonzalvez](#) arrive avec son cabat en toile de jute à la main. « Le samedi matin, je viens faire mes courses ici, il n'y a que de bons produits, les paysans je connais chacun

Ecrit par le 3 avril 2025

par leur prénom et je sais qu'ils mettent du coeur à l'ouvrage pour nous offrir le meilleur du terroir. »



Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, dont Petit-Palais est un hameau, vient faire ses courses à 8h30. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

A 9h ce samedi 8 mars, la saison 2025 de ce marché paysan a été inaugurée. « Nous sommes là pour dynamiser et mettre en valeur l'agriculture des circuits courts » insiste le président Brice Pontet. « Ces producteurs sont une garantie de qualité et d'authenticité ». Le maire, Pierre Gonvalvez prend aussi la parole : « Depuis des années, tour à tour, Daniel Bellet, Marcel Serre et Claude le boucher se sont succédés pour défendre ce marché de Petit-Palais. Ici pas de revendeurs venus d'on ne sait où, on peut acheter en toute confiance et l'an prochain nous fêterons les 30 ans de ce marché du hameau de Petit-Palais qui est le symbole de goût ».

Ecrit par le 3 avril 2025



Brice Pontet, président du marché, Daniel Billet, un de ses prédécesseurs, et Pierre Gonzalvez, maire de L'Isle-sur-la-Sorgue, lors de l'inauguration. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

La preuve : Hélène Meyer, piscicultrice à L'Isle-sur-la-Sorgue avec son mari Mickaël, vend une truite fumée en filets et pavés, qui vient d'obtenir le Prix d'Excellence du Ministère de l'Agriculture lors du dernier salon international à Paris. En 2024, c'était une médaille d'or qu'elle avait décrochée pour ces poissons élevés pendant plus de 4 ans dans l'eau pure de la Sorgue et à température constante, 13°C été comme hiver, ce qui lui donne une chair particulièrement ferme et goûteuse.



La truite fumée de L'Isle-sur-la-Sorgue. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 3 avril 2025

Contact : www.islesurlasorgue.fr / www.truite-provence.com - 06 15 23 21 08

Le Vaucluse met en vedette ses paysans au Salon de l'Agriculture 2025



« Investir dans l'agriculture c'est semer l'avenir. Pour avoir du beau et du bon dans nos assiettes, donc dans notre alimentation et pour notre santé, nous avons besoin absolument de nos agriculteurs », martèle [Dominique Santoni](#), la présidente de l'exécutif vauclusien qui finance les 200 m² du stand installé dans le Hall 7 du Parc des Expositions Porte de Versailles à Paris, du 22 février au 2 mars.

Entre fontaine de village, frondaisons, façades ocre et rideaux de buis de chez [Amélie Ricard](#) de Montfavet, l'Épicerie de Vaucluse propose aux visiteurs 183 produits de 47 productions : vins, bières, whiskies, nougats, chocolats, miels, safran, huiles d'olive, confitures, charcuteries. Comme les [Petits biscuits du Ventoux](#), les [Fruits de Campredon](#) mais aussi [la Roumanière](#) et ses confitures de Robion, [Pilou Nature](#) et ses rillettes de truite et caillettes aux épinards, [la Balméenne](#) et son huile d'olive, [Conserverie](#)

Ecrit par le 3 avril 2025

M ses soupes et ristes ou encore le gin, le pastis et le rhum de [Théo le Vadrouilleur](#) de Sault et enfin la maison [Plantin](#) et sa truffe de Puyméras, leader européen du diamant noir.

Dans ce stand, comme chaque année, les habitués retrouveront bar, boutique, carré des producteurs mais découvriront aussi une 1ère cette année : le restaurant d'application de l'École Hôtelière des Fenaisons, sous l'égide du chef Patrice Leroy, maître-cuisinier de France. Il a formé [Saïd Soumalia](#), le talentueux chef de 26 ans du [Quai des Saveurs](#), nouveau restaurant bistronomique imaginé par Gilbert Marcelli, le président de la [Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse](#) et inauguré le 19 décembre sur le parvis de la Gare d'Avignon-Centre. Grâce à ce partenariat avec la CCI, une brigade de cuisiniers poposera pendant le Salon International de l'Agriculture des plats réalisés sur place à partir de produits de saison 100% vauclusiens.

La présidente du Conseil Départemental inaugurera le stand Vaucluse le mardi 25 février. Elle reviendra sans doute sur le poids socio-économique de l'agriculture : 70% dédiées à la vigne et à l'arboriculture, où le bio représente 30% de la surface cultivée, avec 11 800 emplois et un chiffre d'affaires de plus d'1Mrd€. Dominique Santoni apporte chaque année avec les élus départementaux 6,3M€ en soutien au monde agricole local et qui participe à l'évolution de l'agriculture face aux enjeux climatiques. Après un été caniculaire en 2022 où des citernes avaient dû apporter de l'eau potable aux habitants du plateau de Sault, elle avait lancé les « États Généraux de l'Eau » le 1er décembre avec la préfète Violaine Démaret. Et elle continue avec un soutien financier de 4M€ sur la période 2023-2028 pour sécuriser, moderniser et étendre les réseaux d'eau comme le « HPR », projet Hauts de Provence Rhôdanienne et côté Durance, irriguer 2 300 hectares dans le Sud Vaucluse avec une nouvelle convention signée avec la [Société du Canal de Provence](#) pour 2025-2034.

Sans oublier non plus le soutien aux agriculteurs avec [agrilocal.fr](#), une plateforme qui raccourcit les circuits du champ à l'assiette pour les cantines des 34 collèges publics de Vaucluse où sont servis 9 000 repas par jour avec des fruits, légumes et fromages des producteurs de chez nous.

Ecrit par le 3 avril 2025



Le stand du Vaucluse sera situé à l'entrée du hall 7.1 et de l'espace Région Sud. ©Département de Vaucluse

IGP : Cavailon prend le melon

Ecrit par le 3 avril 2025



Ce mercredi 12 février, le Melon de Cavaillon a été officiellement reconnu IGP (Indication géographique protégée). Une véritable reconnaissance pour les producteurs locaux.

Après des années de quête pour l'obtention du label Indication géographique protégée, le Melon de Cavaillon est enfin reconnu IGP. Un label de qualité de l'Union Européenne qui vient récompenser le savoir-faire des producteurs locaux de ce fruit qui est à présent protégé par une identité d'origine et de qualité.

« Une véritable fierté pour Cavaillon, pour le Vaucluse et pour la Région Sud ! »

[Benoît Mathieu](#), président du Marché d'intérêt national de Cavaillon

Le 3 février dernier, [Gérard Daudet](#), maire de Cavaillon, a annoncé que le dossier de l'IGP Melon de Cavaillon avait été instruit par la Commission Européenne. « Cette bonne nouvelle, dont je suis particulièrement fier, nous la célébrerons tous ensemble, je l'espère, lors de la Fête du Melon 2025 », avait-t-il alors déclaré. Ce mercredi 12 février, c'est officiel, l'IGP Melon de Cavaillon est née.

Depuis plusieurs années, le [Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon](#), qui est à l'origine de la

Ecrit par le 3 avril 2025

marque 'Melon de Cavaillon', œuvrait pour obtenir ce label. « L'IGP garantit que chaque Melon de Cavaillon respecte des critères stricts de culture et de production, tout en préservant son héritage et ses traditions locales », explique le Syndicat.

Ainsi, pour être reconnu par le label, le fruit et sa production doivent suivre un cahier des charges strictes avec un taux de sucre à respecter, ainsi qu'un poids, un visuel, et même un certain mode de présentation lors de la vente. L'aire géographique de production et de conditionnement du Melon de Cavaillon s'étend sur une partie des départements des Alpes-de-Haute-Provence, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse.

19e édition du Week-end gastronomique au Cloître des Célestins d'Avignon

Ecrit par le 3 avril 2025



Au fil des ans, le Week-end gastronomique est devenu le rendez-vous incontournable de cette mi-novembre, prémices des fêtes de Noël. Rendez-vous du vendredi 15 au dimanche 17 novembre à Avignon.

Marché de Noël avant l'heure, ce week-end gastronomique organisé par la [Chambre d'Agriculture](#), animé par le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) et soutenu par la [Ville d'Avignon](#) révèle ce que Dame Nature nous donne en cadeaux : de bons produits locaux qui garniront nos tables de fête ou tout simplement à consommer toute l'année. L'occasion pendant trois jours de goûter et d'acheter : fruits et légumes, vins et alcools, produits de la ruche, huiles, produits issus de petits élevages traditionnels, volailles, foies gras, fromages, produits transformés (plats cuisinés, coulis, confiture), légumineuses, féculents et tartinables, sans oublier les vêtements en laine mohair et d'alpagas, les huiles essentielles et les produits cosmétiques.

Découvrir le Bon, le Vrai, mais aussi l'Humain

Ecrit par le 3 avril 2025

« En cette 19^e édition, on peut dire que le pari est gagné, aucun des exposants ne voudrait manquer cet événement qui met en valeur les produits de notre terroir », a rappelé Georgia Lambertin — présidente de la Chambre d’Agriculture de Vaucluse depuis 2019 — lors de la conférence de presse qui s’est tenue le vendredi 8 novembre à la Ferme [La Reboule](#) sur la Barthelasse. C’est l’occasion unique d’aller à la rencontre des circuits courts, des producteurs et d’échanger sur leur métier qu’ils exercent passionnément.

Bienvenue à la ferme, un label de qualité

« Bienvenue à la Ferme est un label national des Chambres d’Agriculture. Faire partie du réseau Bienvenue à la Ferme nous permet de bénéficier d’une image de sérieux, de s’appuyer sur une Charte de qualité de production et d’accueil au public, et de profiter d’outils de communication. Ici, point de revendeurs, que des producteurs et des passionnés », rajoute [Numa Cappeau](#), membre du conseil d’administration de Bienvenue à la Ferme.

L’édition 2024 c’est :

- 44 stands de spécialités des terroirs français
- 67 agriculteurs
- 30 exploitations vauclusiennes
- 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Paca, Occitanie
- 5 stands de dégustations installés sur le parvis de l’église pour la cuisson de spécialités : aligot, saucisse, pomme de terre au foie gras, saucisse de foie gras, soupe de tomate, crêpes, châtaignes grillées, vins IGP Vaucluse .

Une montée en croissance et en qualité

Le pari n’était pourtant pas gagné quand ce traditionnel Week-end Gastronomique qui se tenait jusqu’en 2020 sur la place de l’Horloge a déménagé pour investir les 950 m² de l’Église des Célestins sur la Place des Corps Saints. Comme tout changement — surtout après la crise sanitaire Covid — la 16^e édition de 2021 a été observée avec intérêt. Les chiffres sont désormais sans appel : 12000 visiteurs en 2021, 14 000 en 2022 et 14 500 en 2023. En 18 ans, le week-end gastronomique, c’est plus de 315 000 visiteurs. Parmi eux, 80% viennent du Grand Avignon.

Les nouveautés en animation, les 200 places assises prévues cette année dans le cloître et le beau temps annoncé avec malice devraient permettre de dépasser encore ce seuil de fréquentation pour cette 19^e édition.

Allier Histoire, Agriculture, Passion et Transmission

Autour de Georgia Lambertin, les partenaires (Interfel, Mairie d’Avignon, Groupama, les étudiants du Lycée Agricole de Carpentras, etc) et les jeunes générations d’agriculteurs adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme ont témoigné de l’importance de soutenir les agriculteurs qui travaillent chaque jour pour garantir notre souveraineté alimentaire. Ils nous ont convaincus que malgré la difficulté du

Ecrit par le 3 avril 2025

métier, la relève est assurée avec passion. La présidente de la Chambre d'Agriculture a tenu à saluer la grande capacité d'adaptation et d'acclimatation des jeunes agriculteurs - présents à la conférence de presse — qui en devenant autonomes, non dépendants de la grande distribution gèrent d'une manière exemplaire et résiliente leurs exploitations.

Un modèle d'adaptation

Les trois frères Cappeau, Numa, Clément et Mathieu, installés sur l'île de la Barthelasse en maraîchage et en vente directe, ont pris la suite de l'exploitation familiale en 2007. Ils assurent environ 6 hectares et demi en maraîchage plein champ en vendant 150 à 180 variétés de légumes. Comme l'a expliqué Numa Cappeau, l'exploitation qui existe depuis plus 100 ans sur quatre générations a su s'adapter « Les grands-parents cultivaient la vigne, car la vigne résiste aux excès d'eau lors des inondations qui étaient fréquentes, mon père s'est tourné ensuite vers l'arboriculture et le maraîchage en vente directe, mais les inondations successives de 2002 et 2003, nous ont amenés mes frères et moi à privilégier le maraîchage bien que de nouveaux projets et de nouvelles cultures soient à envisager »

Un modèle de diversification

La ferme [Lou Craven](#) à Moulès, près d'Arles, de la famille Garagnon, est un modèle de diversification. Ils sont dans la culture fourragère (foin de Crau AOC), l'élevage de moutons Mérinos, porcs, volailles, ferme pédagogique. Ils proposent également des produits transformés, que l'on pourra déguster sur leur stand. Pour Enzo Garagnon, plein d'ardeur et de projets, « l'enjeu est de se diversifier et d'offrir d'autres prestations : foodtruck à domicile, visites de l'exploitation, minifermes, événements privés, méchouis à domicile tout en gardant notre âme d'éleveurs avant tout ! »

Un soutien institutionnel

Au-delà de la mise à disposition du Cloître des Célestins, de la grande campagne d'affichage sur les murs de la ville, Christian Rocci, adjoint au Maire d'Avignon a rappelé que toute l'année la cuisine centrale achète 1,2 millions de produits locaux pour les cantines scolaires.

Les nouveautés lors de cette édition

Un partenariat avec Interfel Provence Alpes Côte d'Azur, interprofession des fruits et légumes frais

L'objectif d'[Interfel](#) est ici de faire mieux connaître et consommer les fruits et légumes en les valorisant, surtout auprès de la tranche 25-40 ans. Les ateliers ludiques mis en place permettront sur ces trois jours de proposer des recettes simples, de mieux connaître ces denrées et leurs propriétés. On va donc pédaler avec les vélos à soupes pour adulte et enfant, déguster avec des recettes simples élaborées par un Chef, compléter nos connaissances avec des animations sensorielles proposées par des diététiciennes, découvrir des fruits et légumes de saisons, et un quiz tout en pédalant. Nombreux lots à gagner pour les participants !

Ecrit par le 3 avril 2025

Des ateliers ludiques animés par des étudiantes du Campus Provence Ventoux de Carpentras

Les étudiants et étudiantes du [Campus Provence Ventoux](#) de Carpentras qui préparent le BTS DATR 'Développement et Animation des Territoires Ruraux' proposeront des ateliers autour du vin avec des dégustations à l'aveugle, de l'apiculture avec la découverte du métier d'apiculteur, un atelier des cinq sens. Ils ont organisé un service pour pouvoir faire nos courses l'esprit et les bras légers en laissant les achats en toute sécurité dans un espace « consigne. » Ils se transformeront en « sherpa » avec un service de portage de courses jusqu'à la voiture (parking et cours Jean Jaurès uniquement).

Grande parade des vieux tracteurs et des confréries

C'est une grande première que d'organiser cette parade qui se déroulera le samedi 16 novembre avec un départ à 11h de la Place de l'Horloge. Le défilé empruntera la Rue de la République pour arriver sur le parvis de l'Église des Célestins. Pour ce défilé, sont annoncés : la Confrérie L'ail de Piolenc, la Confrérie Taste-vin, 6 agriculteurs à la retraite et... un petit buffet à l'arrivée.

Halles gourmandes, apéros fermiers et lots à gagner

Dégustation de champagnes, d'escargots, de charcuteries et bar à jus dans le cloître avec 200 places assises. Deux Soirées DJ et apéros fermiers cette année vu le succès de l'an dernier.

[France Bleu Vaucluse](#) organise un jeu pendant la semaine précédant le week-end et une tombola gratuite est proposée sur place pendant les trois jours.

Programme

Vendredi 15 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : inauguration
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Samedi 16 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : défilé des vieux tracteurs & des confréries
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Dimanche 17 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 18h : fermeture au public

Vendredi 15 novembre de 9h30 à 21h. Samedi 16 novembre de 9h30 à 21h. Dimanche 17 novembre de 9h30 à 18h. Église des Célestins. Place des Corps Saints. Avignon.

Monteux : le marché du soir de Beaulieu retourne à son emplacement initial



Après s'être délocalisé et installé sur la plage du Lac de Monteux durant tout le mois d'août, le marché du soir de Beaulieu revient à son emplacement habituel dès ce vendredi 6 août.

Le marché de Beaulieu, qui était installé 300m plus loin que son emplacement habituel ces dernières semaines, revient à sa place au cœur du quartier, sur le Cours, devant le château, dès ce vendredi 6 septembre.

Une dizaine de producteurs vous donne rendez-vous tous les vendredis soir de 18h à 20h. Vous trouverez de nombreux produits locaux comme des fruits et légumes, des fromages de chèvres, des panisses et de

Ecrit par le 3 avril 2025

la charcuterie, du miel, des poulets rôtis, des plats asiatiques, des tourtons, mais aussi des produits artisanaux comme des bijoux.

Marché du Soir de Beaulieu

Tous les vendredis de 18 à 21h



Sur le Cours
Devant le Château

Venez nombreux déguster
les produits locaux de nos commerçants !



Filière cerise : le sénateur de Vaucluse et des chercheurs de l'INRAE lâchent des parasitoïdes à Malaucène



Au début du mois de mai, le sénateur de Vaucluse [Lucien Stanzione](#), qui milite pour sauver la filière cerise, a invité [Frédéric Tenon](#), maire de Malaucène, [Dominique Plancher](#), maire de Venasque et représentante de toutes les communes productrices de cerises, ainsi que [Nicolas Borowiec](#) et son équipe de chercheurs de l'[INRAE de Sophia Antipolis](#) à lâcher de parasitoïdes dans des cerisiers à Malaucène.

Depuis deux ans, Lucien Stanzione interpelle l'Etat, mais aussi la Région Sud et le Département de Vaucluse concernant l'avenir incertain de la filière cerise, qui est menacée par la *Drosophila suzukii*, aussi appelée « le moucheron asiatique », qui touche notamment la cerise de bouche et d'industrie. Des interpellations qui semblent commencer à porter leurs fruits puisque [le sénateur de Vaucluse a pu rencontrer Marc Fesneau](#), ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'année dernière pour lui faire part de ses inquiétudes.

Ecrit par le 3 avril 2025

Le 6 mai dernier, plusieurs chercheurs de l'INRAE, invités par Lucien Stanzione, se sont rendus à Malaucène afin de tester des parasitoïdes contre le moucheron asiatique. Les parasitoïdes locaux n'étant pas réellement efficace sur cet insecte, les chercheurs misent plutôt sur une stratégie d'acclimatation de parasitoïdes exotiques nommés « 'Ganaspis cf. brasiliensis G1 (GbG1). » Les premiers lâchers de GbG1 ont pu débuter en 2023, dans le cadre du projet Ecophyto SUZoCARPO.



Nicolas Borowiec et Lucien Stanzione ©Lucien Stanzione

Accompagnés du sénateur de Vaucluse et des maires de Malaucène et de Venasque, les chercheurs ont lâché les 500 femelles GbG1 au sein de vergers de cerisiers abandonnés, à Malaucène, qui ne font l'objet d'aucun traitement et sont des réservoirs sauvages pour la *Drosophila suzukii*. Des suivis de terrain sont menés pour évaluer l'efficacité de cette stratégie et optimiser les méthodes d'introduction. A terme, l'objectif serait d'établir les GbG1 de manière permanente dans l'environnement pour contrôler les populations du moucheron asiatique de manière écologique, sans recours à des produits chimiques. D'autres lâcher de parasitoïdes sont prévus dans le Vaucluse dans les prochains mois.

[Lucien Stanzione sénateur de Vaucluse, « Sauver la filière de la cerise »](#)

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



Ecrit par le 3 avril 2025

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.

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 3 avril 2025



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 3 avril 2025

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 favoriseront la relation et les liens entre les consommateurs et les producteurs.

3 nouvelles exploitations en cette année 2024

Les festivités débiteront 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 3 avril 2025



Le Domaine Fontaine du Clos