

Ecrit par le 23 juillet 2024

Lavande : le dispositif d'aide exceptionnelle va de nouveau ouvrir pour les producteurs



Le 16 juin dernier, le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire [Marc Fesneau](#) avait annoncé le lancement d'un dispositif d'aide exceptionnel, doté de 9 millions d'euros, afin de compenser les pertes économiques des producteurs d'huiles essentielles de lavande et lavandin qui résultent de la guerre en Ukraine.

Les producteurs avaient initialement jusqu'au 28 juillet pour déposer leur dossier. Nombreux sont les exploitants qui n'ont pas pu effectuer de demande dans les délais, alors même que la filière a fait face en juillet à d'importants ravages de noctuelles. Ainsi, l'État a décidé d'ouvrir ce dispositif d'aide une seconde fois. Les producteurs pourront déposer leur dossier auprès de [FranceAgrimer](#) entre le mercredi 16 août au vendredi 8 septembre (jusqu'à 14h). Les paiements compensatoires seront versés à l'automne.

De plus, un montant de 1 million d'euros sera consacré au financement d'un plan de recherche sur les ravageurs de la lavande, en particulier la cécidomyie, afin d'apporter des réponses structurelles à ce

Ecrit par le 23 juillet 2024

risque sanitaire causant de plus en plus de dommages chez les producteurs.

V.A.

Avignon accueille son marché d'été nocturne tout le mois d'août



La Fédération des commerçants et artisans d'Avignon organise son 1^{er} marché nocturne tous les soirs du vendredi 4 au dimanche 27 août de 17h à 22h devant le majestueux Palais des papes.

De nombreux stands proposeront des produits artisanaux et de la gastronomie locale. L'occasion de profiter des soirées d'été pour déguster des produits du terroir, découvrir des créations d'artistes, des

Ecrit par le 23 juillet 2024

vêtements, des créations artisanales, ou encore de remporter des souvenirs de la Cité des papes.

V.A.

Isle-sur-la-Sorgue : la ferme Les Fruits du Campredon fait son marché



Ce samedi 8 juillet, la ferme [Les Fruits du Campredon](#), située à l'Isle-sur-la-Sorgue, vous ouvre ses portes

Ecrit par le 23 juillet 2024

et vous propose un marché. Organisé par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#), cet événement sera l'occasion de plonger au cœur de l'agriculture locale.

Une dizaine de producteurs et artisans vous accueilleront et vous feront découvrir leurs produits. Pois-chiches, petit épeautre, ou encore lavande, ce sera l'occasion de (re)découvrir des produits du terroir, mais aussi des métiers et savoir-faire.

Samedi 8 juillet. De 10h à 19h. 1458 Le Grand Campredon. Velorgues. Isle-sur-la-Sorgue.

 **Marché à la Ferme**
 **Samedi 8 Juillet**
 *De 10h à 19h*
Les Fruits du Campredon

Paniers garnis
Visite des vergers
Producteurs locaux

à L'Isle-Sur-La-Sorgue
chez Christian et Patrick BRUN
1458 Le Grand Campredon - Velorgues
Infos au 04 90 38 60 95
lesfruitsducampredon@orange.fr





V.A.

Agroparc : la FDSEA 84 lance son premier marché de Noël des producteurs vauclusiens

Le syndicat des agriculteurs du Vaucluse, la FDSEA 84, organise pour la première fois son marché de Noël des producteurs vauclusiens, qui aura lieu mardi 13 décembre à la Chambre d'Agriculture d'Avignon.

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et les visiteurs pourront profiter de la vente exclusive de produits locaux.

L'occasion rêvée après une journée de travail de découvrir et d'acheter des produits de qualité : légumes de saison (courges, épinards, endives, blettes, ail noir...), des fruits (pommes), des légumineuses (lentilles, pois chiche, petit épeautre...). Pour les préparations de fin d'année, les visiteurs pourront acheter du vinaigre de cidre à l'air noir, de l'huile d'olive, de la farine de châtaigne ou de petit épeautre, sauce tomate, huiles essentielles de romarin ou de lavandin et pour les plus gourmands du miel, des confiseries au miel, des pâtes à tartiner, du pain d'épices, des amandes caramélisées, des crèmes de marrons...

Sur le marché, il sera possible de trouver des cadeaux à offrir pour les retardataires : savons à l'huile essentielle de lavandin, des bouteilles de vin de Châteauneuf-du-Pape ou de la Cave Demazet (AOP Côte-du-Rhône et l'autre en AOP Ventoux), des verres sérigraphiés, des paniers garnis ou encore des bouquets de lavande et des roses de Noël pour décorer ses tables de fin d'année. De quoi faire et se faire plaisir.

Sur place, il sera possible de se réchauffer sur le stand des Jeunes Agriculteurs qui proposeront du vin chaud et le stand de Local en Bocal qui fera déguster de la soupe chaude avec ses produits bio et locaux.

Marché de Noël des producteurs vauclusiens, mardi 13 décembre de 16h à 20h sur le parvis de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, 97 chemin des Meinajaries, Avignon.

J.R

Ecrit par le 23 juillet 2024

Bollène : les traiteurs et producteurs du terroir se réunissent pour la Foire Saint-Martin



Du jeudi 10 au dimanche 13 novembre, la commune de Bollène va accueillir une nouvelle édition de sa traditionnelle Foire Saint-Martin. Cette année, le thème est 'Trésors de bouche'.

Les traiteurs et producteurs du terroir se sont donnés quatre jours pour vous faire découvrir leurs produits et vous faire passer quatre jours conviviaux et chaleureux. Du miel, de la conserverie artisanale, des pâtisseries, des escargots, du fromage, de la paëlla, des crêpes, du champagne, du vin, ou encore des

Ecrit par le 23 juillet 2024

bières, il y en aura pour tous les goûts.

Cette année, il y aura une grande nouveauté : un espace sera dédié uniquement aux enfants qui pourront profiter d'animations gratuites telles que du karting, une petite ferme, un château gonflable, du maquillage, de la sculpture de ballons, des jeux en bois, et bien d'autres.

Le programme

Le jeudi 10 novembre, le fameux palais gourmand où nombreux artisans accueilleront le public pour de la dégustation, de la vente à emporter ou à consommer sur place, des conseils pratiques mais aussi des démonstrations, sera en place à partir de 18h. S'ensuivra la soirée des commerçants avec So and Co.

Le vendredi 11 novembre, plus de 200 exposants prendront place dans les rues de la ville pour le grand déballage avec des produits locaux, des vêtements, ou encore des accessoires. À 10h, il y aura un rassemblement au Monument aux Morts pour commémorer l'Armistice du 11 novembre, suivi de l'inauguration de la foire par le maire Anthony Zilio. Cette deuxième journée se clôturera avec une soirée animée par Cochons Deluxe.

Le samedi 12 novembre, le palais gourmand accueillera les visiteurs de 10h à 19h. À partir de 14h, il y aura des démonstrations et dégustations culinaires, ainsi que des animations assurées par l'association Li Cardelina. À 18h, un apéro-jazz sera animé par le conservatoire de musique, suivi d'un feu d'artifice sur les bords du Lez à 19h. La soirée finira avec un bar à vinyles avec Globalson.

L'événement prendra fin le dimanche 13 novembre à 17h. Un grand loto sera organisé par l'association de la Croisière à 10h30.

Du jeudi 10 au dimanche 13 novembre. Entrée gratuite. Place du 18 juin. Bollène.

V.A.

Carpentras : le marché des producteurs maintenu

Ecrit par le 23 juillet 2024



Afin de favoriser le développement économique local, la [Ville de Carpentras](#) a créé en 2008 un marché des producteurs. Ce dernier est maintenu cette année, dans le respect des règles sanitaires. Le marché se déroulera tous les mardis, à partir de 16h et jusqu'à 17h30 (horaires sous réserve de modifications en fonction des mesures gouvernementales) sur [le square Champeville](#), du 6 avril au 5 octobre.

Lors de ce rendez-vous hebdomadaire, les visiteurs en quête d'authenticité pourront venir découvrir et déguster des produits du terroir directement proposés par des producteurs : fruits et légumes (traditionnels, anciens ou bio), fromages, miel, vin, œufs frais, huile d'olive, confitures, pâtes de fruits, jus de fruits. Tous les producteurs présents sur le marché se sont engagés à vendre uniquement des produits issus de leur récolte ou de leur production : c'est la garantie pour les consommateurs de trouver des denrées de saison de première fraîcheur avec le meilleur rapport qualité/prix tout en partageant le savoir-faire de véritables professionnels de la filière agricole.