

Ecrit par le 6 juillet 2024

## Vaison-la-Romaine met la production locale en lumière avec 'Terroir en fête'



Ce n'est pas le premier événement 'Terroir en fête' de l'été pour la commune de Vaison-la-Romaine qui en a déjà organisé plusieurs au cours de ces derniers mois. Après le succès des précédentes éditions, la commune renouvelle cette manifestation qui met le terroir en avant ce vendredi 19 août sur le cours Taulignan.

L'objectif de Terroir en fête est de valoriser les produits ainsi que les savoir-faire des producteurs du pays de Vaison-la-Romaine et du sud des Baronnies, mais aussi de promouvoir les circuits courts. Au programme également : des rencontres d'auteurs, des animations musicales et des dégustations de vin.

Ecrit par le 6 juillet 2024

De plus, les commerçants de la Grand Rue, de la place Aubanel et de la rue Raspail se mettent en mode nocturne pour l'occasion et vous accueilleront jusqu'à 21h.

***Vendredi 19 août. À partir de 17h. Cours Taulignan. Vaison-la-Romaine.***

V.A.

---

## **(Vidéo) Le melon de Cavailon à l'honneur du journal de TF1**



Ecrit par le 6 juillet 2024



Voici une bonne mise en bouche pour lancer la saison estivale ! Le [melon de Cavailon](#) était à l'honneur du journal de 13h sur TF1, ce mercredi 9 juin. Les reporters ont pris la route, direction le sud de la France, à la rencontre d'une famille de melonniers qui récolte ce fruit gorgé de soleil, joyaux du terroir vaclusien. L'occasion de découvrir les méthodes de récolte, la sélection des produits en serre et les critères qualitatifs (couleur, toucher, pédoncule, maturité). Par ailleurs, le syndicat du melon de cavailon vous attend ce week-end pour [Terroirs en fête](#). L'occasion de (re)découvrir le meilleur de la production agricole vaclusienne avec pas moins de 150 exposants attendus à Chateauneuf-de-Gadagne.

Melon de Cavailon est une marque gérée par le Syndicat des Maîtres melonniers de Cavailon. Elle regroupe des producteurs et metteurs en marché de melons des départements voisins. Ainsi fédérés, les acteurs de cette filière d'excellence, s'accordent sur un cahier des charges. Il précise les bonnes pratiques à observer pour la production de melons premium en conventionnel et bio.

L.M.



# Terroirs en Fête : à la découverte des meilleurs produits de l'agriculture vauclusienne



Après l'annulation de l'édition 2020, c'est le grand retour de [Terroir en fête](#) dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne les 12 et 13 juin prochains. L'occasion de (re)découvrir le meilleur la production agricole vauclusienne.

C'est Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, qui a le mieux résumé le contexte : « Je suis ravie de vivre ce moment en présentiel. Nous n'avons pas eu de salon de

Ecrit par le 6 juillet 2024

l'agriculture cet hiver à cause de la crise sanitaire. Et là, on sera tous ensemble, dehors, pour déguster les meilleurs produits de l'agriculture vauclusienne. » Elle ajoute : « Chaque jour, nous devons communiquer sur ce que nous sommes, nous les paysans, sur ce que nous faisons. Nous sommes là pour vous nourrir, pour préserver l'environnement et la biodiversité mais aussi pour la santé de nos concitoyens. Terroirs en fête, c'est un salon en plein air et surtout en pleine saison, avec tous les produits des exploitations du territoire. Et comme nous sommes solidaires des plus démunis, nous avons offert des paniers aux étudiants et nous allons les payer comme saisonniers pour améliorer leur ordinaire. »

### **Nos paysans vont offrir le meilleur d'eux-mêmes**

Etienne Klein, le nouveau maire de Châteauneuf-de-Gadagne issu des urnes en 2020 après 35 ans de mandature Pierre Molland a dit également son « crève-cœur de voir l'édition 2020 annulée l'été dernier. Cette année, après des mois de confinement, ici à Châteauneuf-de-Gadagne, sur 4 hectares, nos paysans, nos producteurs vont offrir le meilleur d'eux-mêmes à tous les visiteurs de l'Arbousière. »

### **150 exposants attendus**

Pour sa part Christian Mounier, l' élu en charge de l'agriculture au sein du Conseil départemental de Vaucluse qui organise l'événement se félicite d'un retour à la normale après des mois de Covid. « La vraie vie va reprendre, nous allons nous retrouver. Près de 150 exposants sont attendus. Ce sera une vitrine du savoir-faire paysan, de sa diversité, du terroir où deux tiers des productions ont un label de qualité (AOP, AOC, IGP ou HVE). Miels, huiles d'olive, confitures, nougats, fruits et légumes, céréales, truffes, fromages seront proposés dans ce marché à ciel ouvert avec une nocturne jusqu'à 22h le samedi dans une ambiance guinguette.

### **« Le Vaucluse sans agriculteurs, ce n'est pas le Vaucluse »**

Maurice Chabert, dont ce sera l'une des dernières apparitions publiques comme Président du Conseil départemental de Vaucluse a rappelé son passé de fils de paysan : « J'avais 6 ans quand toutes les vignes de mon papa à Joucas ont été détruites par la grêle. Je me rappelle cette récolte perdue, le désespoir et les larmes de mes parents. Le Vaucluse sans agriculteurs, ce n'est pas le Vaucluse. Les agriculteurs font de l'écologie sans le dire. »

Près de 15 000 visiteurs sont attendus lors de cette 4<sup>e</sup> édition.

*Terroir en fête. Samedi 12 et dimanche 13 juin. A l'Arbousière. 1 360, avenue Voltaire Garcin. Châteauneuf-de-Gadagne.*

Détail du programme [en cliquant ici](#)