

dégustation artisanat

restauration  
animations enfants

découverte

marché producteurs

# Terrains

en

# Lête

en Vaucluse

2<sup>ème</sup> ÉDITION  
16 & 17  
juin 2018  
SAMEDI  
DIMANCHE

**Revue de presse**





## CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

## L'événement "Terroirs en fête" revient les 16 et 17 juin

Les abords du Château de la Chapelle, dans le magnifique parc de l'Arbousière, étaient en pleine effervescence jeudi dernier, sachant que s'y déroulait la conférence de presse de présentation de la 2<sup>e</sup> édition de Terroirs en fête.

Une manifestation d'envergure, familiale et gratuite, organisée par le Département de Vaucluse, qui se déroulera les 16 et 17 juin prochains à Châteauneuf-de-Gadagne.

Comme en 2017, ce nouveau cru répondra à un double objectif : valoriser les produits, le savoir-faire et l'artisanat du département, mais aussi offrir un espace de rencontres avec les

professionnels des terroirs vauclusiens, avec, côté nouveautés, une nocturne à l'esprit "guinguette" le samedi, et l'accent mis sur les animations pour les enfants.

Trois espaces représentatifs des terroirs du Vaucluse seront réservés aux 140 exposants, artisans et producteurs attendus, s'agissant de l'Enclave des papes, la vallée du Rhône et les dentelles de Montmirail pour le premier, le Ventoux, la vallée du Calavon, les monts de Vaucluse et le plateau de Sault pour le second, ainsi que la plaine comtadine et le Luberon pour le dernier.

Muriel REGGIANI



De gauche à droite : Pierre Gonzalvez, conseiller départemental du canton de L'Isle, Pierre Molland, maire de Châteauneuf-de-Gadagne, Maurice Chabert, président du Département, Christian Mounier, vice-président du Département, André Bernard, président de la chambre d'agriculture de Vaucluse, Christian Gely, 1<sup>er</sup> vice-président de la chambre d'agriculture de Vaucluse.

## Des rendez-vous gourmets avec le marché provençal

**A**u niveau du programme, il y aura des rendez-vous gourmets, avec le marché provençal, qui sera accessible le samedi de 14 h 30 à 22 heures et le dimanche de 9 heures à 19 heures, l'espace restauration avec, entre autres, le samedi soir un repas 100 % terroir, des animations et des ateliers culinaires avec, en point d'orgue, un concours de tartes organisé par les disciples d'Escoffier. Mais aussi des animations en continu, telles que de la musique, un espace dédié aux animaux, aux plantes, des ateliers de coloration naturelle, une exposition de taste-vin...

Des conférences seront proposées par les associations pour le maintien de l'agriculture paysanne de Provence et le Parc naturel régional du Luberon sur les thèmes "Des jardins au naturel, sans chimie, sans désherbant, une autre vi-

sion et usage du jardin", "Le projet alimentaire territorial du Luberon", "L'organisation des filières paysannes et leur relocalisation".

Un village des partenaires, à savoir la Chambre d'Agriculture et celle des Métiers et de l'artisanat du Vaucluse, permettra de donner un coup de projecteur sur le monde agricole du département, ainsi que sur le savoir-faire et les métiers de bouche.

Les enfants tiendront aussi les premiers rôles de cet événement. Des ateliers seront disséminés dans le parc de l'Arbousière, transformant la fête en véritable jeu de piste géant, en partenariat avec les associations vauclusiennes.

À côté, des ateliers de grande qualité leur seront proposés, tout comme un manège en bois et une ferme pédagogique.

M.R.

## CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE Les 16 et 17 juin, pour la deuxième année, le parc de l'Arbousière accueille une manifestation qui met à l'honneur les produits du département

**N**os agriculteurs à l'honneur ! Les 16 et 17 juin, au parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne, le Conseil Départemental organise pour la deuxième année "Terroirs en fête en Vaucluse". "On a souhaité que cet événement soit une vitrine de l'excellence de notre terroir, explique Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental et président de la commission agriculture, eau, environnement. Ce sera l'occasion de faire découvrir nos produits et de montrer ce qu'est l'agriculture d'aujourd'hui."

Durant deux jours, près de 150 producteurs et artisans locaux vous feront découvrir leurs produits, made in Vaucluse au sein d'un marché, ouvert en nocturne jusqu'à 22 heures, le samedi, et le dimanche. Pour plus de clarté, ils seront répartis en trois espaces, représentatifs du département : Enclave des Papes, Vallée du Rhône et Dentelles de Montmirail pour le premier, Ventoux, Vallée du Calavon, Monts de Vaucluse et Plateau de Sault pour le second et enfin, Plaine comtadine et Luberon pour le dernier.

"Sur mon stand, j'aurais une petite presse et je vais faire de l'huile d'olive devant les gens, explique Eric Dardenne, du mou-

lin du Débat, à Jonquières. *Les événements comme ça nous permettent de nous faire connaître et de faire goûter nos produits.*"

Un espace de restauration permettra aux plus gourmands de se sustenter et le samedi soir, un repas 100% terroir sera proposé sur réservation (adresse: [repas-terroirenfete@gmail.com](mailto:repas-terroirenfete@gmail.com)). Au menu, paëlla de petit épeautre, fromage de brebis, clafoutis aux cerises et glace au muscat du Ventoux.

### Des ateliers culinaires

La Chambre d'agriculture et la Chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse sont les invitées de marque de cette deuxième édition et auront leur propre stand sur lequel ils proposeront diverses animations. Une série d'ateliers culinaires est aussi proposée autour de trois thématiques : battles culinaires, "je prépare mon tartare" et "les petits créatifs", pour les enfants de 6 à 10 ans.

Les enfants pourront aussi découvrir les secrets du jardinage à travers un jeu de piste, pourront s'initier au rempotage et profiter d'une ferme pédagogique et d'un manège en bois qui fonctionnera par propulsion, à la force des cuisses de leurs parents.

Deux groupes de musique

mettront l'ambiance les deux jours avec notamment une formation de musette pour une soirée esprit guinguette, le samedi soir. Enfin, plusieurs conférences seront proposées par les AMAP de Provence et le Parc Naturel Régional du Luberon. Un week-end festif, gourmand et entièrement gratuit, qui permettra de découvrir ou de redécouvrir toutes les richesses de notre terroir.

Jonathan SOLLIER

Terroirs en fête, organisé en partenariat avec la Chambre d'agriculture de Vaucluse et la Chambre de métiers et de l'artisanat, samedi 16 et dimanche 17 juin, de 14h30 à 22 heures, le samedi, et de 9 à 19 heures, le dimanche, au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf de Gadagne (accès par Réalpanier puis Morières depuis Avignon, par le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue, par Vetiène puis Saint-Saturnin depuis Carpentras et par Caumont depuis Cavailhon). Entrée libre, parking sur place.

## CUISINIERS AMATEURS, A VOS FOURNEAUX!

Nouveauté, cette année, tous les cuisiniers en herbe pourront s'exercer et se confronter à un jury de professionnels. Les Disciples d'Escoffier organiseront un concours de tartes salées et/ou sucrées sur leur stand. Le samedi, jusqu'à 16 h, il vous sera donc possible d'apporter vos réalisations aux chefs pour tenter de remporter de nombreux lots gastronomiques, notamment un panier confectionné par le musée départemental de la vannerie de Cadenet et rempli de produits du terroir pour être remis au vainqueur. Attention tout de même : les tartes devront être confectionnées avec des ingrédients 100% Vaucluse.



# Tout est bon dans le terroir vauclusien

Les conseillers départementaux Alain Moretti et Christian Mounier ont eu un aperçu de l'édition 2018 de "Terroirs en fête". / PHOTO CYRIL HÉLY



Des images de la première édition, l'an dernier... Plus de 150 producteurs et artisans seront de nouveau présents dans le Parc de l'Arbousière, à Gagnage, pour régaler les visiteurs.

7 PHOTOS DRU 40 FOUILLARD

## CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE

Le terroir à l'honneur  
au parc de l'Arbousière**Fête.** Les 16 et 17 juin à Gadagne.

« *Jardin de la France, c'était le surnom du Vaucluse, explique le président du Département, Maurice Chabert. Aujourd'hui, on dénombre 5 920 exploitations agricoles et c'est cette diversité qu'il faut mettre en valeur, viticulture, élevage, maraîchage, arboriculture, horticulture, lavande, céréales...* »

Pour cette deuxième édition de Terroirs en fête, cent quarante producteurs participeront au week-end de promotion, avec des espaces réservés : enclave des Papes, vallée du Rhône, Dentelles de Montmirail, Ventoux, vallée du Calavon, monts de Vaucluse, plateau de Saull, plaine Comtadine et Lubéron. Avec, samedi 16 juin, une nocturne à l'esprit guinguette.

La chambre des métiers et

de l'artisanat est partenaire avec les métiers de bouche : boulanger, boucher, nougater, pâtissier, torréfacteur, brasseur, glacier et des ateliers dégustation.

Pour les enfants, des animations sur mesure avec jardinage, rempotage et visite d'une ferme pédagogique. Des conférences sont également prévues sur les jardins au naturel sans chimie, le projet alimentaire territorial ou l'organisation des filières paysannes biologiques, avec le président de Biocoop Sud et les associations de l'Amap.

**ANDRÉE BRUNETTI**

► Samedi 16 juin, de 14 h 30 à 22 h, et dimanche 17 juin, de 9 h à 19 h, parc de l'Arbousière, 396, chemin des Pierres à Châteauneuf-de-Gadagne.



■ Les élus autour du président du Département.



## Châteauneuf-de-Gadagne

# 'Terroirs en fête' remet le couvert pour sa 2<sup>e</sup> édition

Les 16 et 17 juin prochains, 'Terroirs en fête' invite les Vauclusiens - mais aussi les touristes - à une grande fête des produits du terroir et de l'agriculture du Vaucluse, à Châteauneuf-de-Gadagne. L'occasion de découvrir ou redécouvrir les diverses productions agricoles du département, dans une ambiance festive et familiale.

Après la première édition l'an dernier qui avait connu un franc succès, la manifestation 'Terroirs en fête' revient les 16 et 17 juin prochains, à Châteauneuf-de-Gadagne, dans le parc de l'Arbousière, pour deux journées placées sous le signe du terroir, de la gastronomie et de la décontraction. « Cet événement a su s'imposer d'ores-et déjà en tant qu'événement d'envergure pour le Vaucluse dès sa première édition. C'est une grande joie d'accueillir cette opération qui permet aussi d'illustrer l'esprit d'ouverture et le sens d'accueil de la commune de Châteauneuf-de-Gadagne » a souligné Pierre Molland, maire de Châteauneuf-de-Gadagne, lors du lancement de l'événement le 1<sup>er</sup> juin dernier. Cette année, pas moins de 140 producteurs seront présents pour vous faire découvrir ou redécouvrir leurs produits, tout au long de ce qui se présentera comme un grand marché provençal. « Il y aura la plus grande partie de ce qu'on peut trouver de bon, ou de très bon, comme produits à cuisiner par les grands chefs locaux. Ce sera aussi l'occasion d'échan-

ger sur l'agriculture d'aujourd'hui et les nouvelles technologies », a ajouté Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental et président de la commission 'Agriculture'. L'espace sera structuré autour « de trois grands stands d'exposants, regroupés selon leur bassin géographique d'origine et représentatifs des divers terroirs qu'offre le Vaucluse », ajoutait Christian Gély, premier vice-président de la Chambre d'agriculture de Vaucluse : Enclave des Papes, Vallée du Rhône et Dentelles de Montmirail pour le premier ; Ventoux, Vallée du Calavon, Monts de Vaucluse et Plateau de Sault pour le deuxième ; enfin Plaine comtadine et Luberon pour le dernier.

### Valoriser les produits du terroir.

Chaque exposant aura à cœur, à sa manière, de promouvoir ses produits et d'échanger avec le public sur l'origine et les méthodes de production des productions agricoles. Soyez attentifs, ils pourront même vous donner quelques idées de recettes pour mettre en valeur les produits du terroir vauclusien. Pour se familiariser et mieux connaître la richesse des productions du département, le marché se tiendra samedi de 14h30 à 22h, et le dimanche de 9h à 19h. La gastronomie sera elle aussi mise à l'honneur notamment via des ateliers culinaires auxquels vous pourrez participer durant tout le week-end. Si



La profession agricole du département est mobilisée pour soutenir le lancement de cette 2<sup>e</sup> édition de 'Terroirs en fête'.

vous êtes curieux ou tout simplement si vous avez des interrogations sur l'agriculture en général, votre soif de connaissance s'épanouira grâce à des conférences sur le thème de l'agriculture, présentées durant ces deux jours.

L'opération se voulant familiale, les enfants ne seront pas en reste puisque des animations et ateliers ont été conçus spécialement pour eux : jeu de piste pour découvrir les secrets du jardinage, initiation au rempotage, manège, ferme pédagogique, ateliers créatifs.

**Démonstrations et ateliers.** Enfin tout au long de la journée, vous pourrez assister à des démonstrations données notamment par le Groupement des artisans boulangers et boulangers-pâtisseries de Vaucluse, la Confédération française de la boucherie, la Confrérie Taste Fougasse, la brasserie artisanale 'La Comédienne' à Avignon.

Pour les amateurs de café, le Royal Moka d'Apt vous proposera une dégustation de ses meilleurs crus de café. Des ateliers sont aussi programmés : un sur le réseau 'Bienvenue à la Ferme' où les producteurs et animateurs de l'association expliqueront où s'approvisionner en produits fermiers ; un second atelier sera axé sur le thème de l'eau ; et un dernier concernera la biodiversité, avec des animations pour découvrir l'utilité et le rôle des insectes dans l'agriculture. Une journée de découverte, d'échanges et de bonne humeur autour des produits du terroir vauclusien.

CLAIRE PLISSON



Le lancement de 'Terroirs en fête' a rassemblé plusieurs élus le 1<sup>er</sup> juin dernier, lors de la conférence de lancement de la 2<sup>e</sup> édition, au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne.



# 140 producteurs et artisans vont défendre nos terroirs

**CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE** Organisée par le Conseil départemental, la deuxième édition de "Terroirs en fête" se déroule ce week-end. Les chambres d'Agriculture et des Métiers et de l'Artisanat auront leur "village"

**A**u début des années 2000, le département a inventé le label "Savourez le vrai, savourez le Vaucluse".

Depuis de nombreuses années, les opérations aux quatre coins du département et de France, assurent la promotion des produits agricoles vauclusiens. Si le développement de la viticulture, avec ses trois appellations majeures côtes-du-Rhône, AOP Ventoux et Luberon n'a jamais fléchi, en revanche, pour ce qui est du maraîchage et de l'arboriculture, il était urgent de trouver un nouveau souffle.

## Redevenir le "Jardin de la France"

Au fil des décennies, des zones agricoles se sont transformées en lotissements, de nombreuses exploitations n'ont pas eu de repreneur et beaucoup de parcelles se sont transformées en friches... Bilan, le nombre d'exploitations agricoles, dans le Vaucluse -- considéré jadis comme "Le jardin de la France" -- a considérablement chuté. Mais notre département, avec sa viticulture bien sûr mais ses raisins de table, ses cerises et toujours son maraîchage qui essaient de résister à la concurrence des produits aux origines plus ou moins lointaines, possède cependant l'une des agricultures les plus variées et qualitatives du pays.

Tourisme et agriculture sont les pions du Vaucluse. D'ailleurs, que ce

soit avec la multiplication de la vente directe ou des déclinaisons de l'œnotourisme, ces deux secteurs économiques sont de plus en plus interdépendants.

Depuis deux ans, le Conseil départemental a décidé de passer la vitesse supérieure dans sa démarche de défense des produits du terroir. En effet, le Département a lancé une nouvelle manifestation pour ponctuellement mettre un coup de projecteur sur les produits vauclusiens. Ce week-end, c'est au parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne que va se dérouler la manifestation "Terroirs en fête".

## 5 950 exploitations agricoles

En quelques lignes, dans la présentation de cette manifestation, le président Maurice Chabert, son vice-président Christian Mounier, président de la commission Agriculture, ont survolé l'éventail de nos principaux atouts: *"Nos 5950 exploitations agricoles soulignent le dynamisme de notre agriculture et de notre élevage (...) De la cerise de Venasque, au melon de Cavaillon, en passant par la fraise de Carpentras ou le raisin de table du Ventoux, la réputation de nos fruits n'est plus à faire. Et il en va de même de nos vignobles, qui s'exportent dans le monde entier, ou de nos animaux élevés dans la tradition pastorale."*

À travers ses mots, les autochtones voyagent en terres connues. Souhai-

tons que les touristes, déjà nombreux en ce mois de juin, viennent également à ce rendez-vous. Exposants, producteurs et artisans seront répartis en trois espaces représentatifs des terroirs du Vaucluse. Tout d'abord l'Enclave, la vallée du Rhône et les dentelles, ensuite le Ventoux avec la vallée du Calavon, les monts de Vaucluse et le plateau de Sault et enfin la plaine comtadine et le Luberon. Deux institutions sont également invitées dans un espace intitulé le village des partenaires: la Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse.

Nouveauté de cette deuxième édition, un repas aux accents de Provence et à l'ambiance de Guinguette sera servi samedi soir. En outre, tandis que les grands feront le tour des 140 producteurs et artisans les enfants auront droits à des ateliers créatifs. Autour des produits du terroir, bien sûr. Rien de tel qu'une précoce sensibilisation pour éduquer les papilles des futurs adultes qui, demain, feront voyager nos terroirs.

**Bernard SORBIER**

Terroirs en fête, parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, samedi de 14h30 à 22 heures, et dimanche, de 9 à 19 heures.  
Renseignements: ☎ 04 90 16 12 00  
ou [terroirsenfete@vaucluse.fr](mailto:terroirsenfete@vaucluse.fr)  
ou <http://www.vaucluse.fr>



Les produits du terroir vauclusien seront mis en avant tout le week-end à Châteauneuf-de-Gadagne. PHOTO: SERGIO SQUILLIARD



dégustation artisanat restauration découverte  
animations enfants marché producteurs

# Terroirs en fête en Vaucluse

2<sup>ème</sup> ÉDITION  
16 & 17  
juin 2018  
SAMEDI  
DIMANCHE

Parc de l'Arbousière  
Châteauneuf-de-Gadagne

Entrée gratuite

Marché nocturne le samedi



[www.vaucluse.fr](http://www.vaucluse.fr)



@departementvaucluse

#terroirsenfete



# Édito



Maurice Chabert,  
Président du Conseil  
départemental de Vaucluse

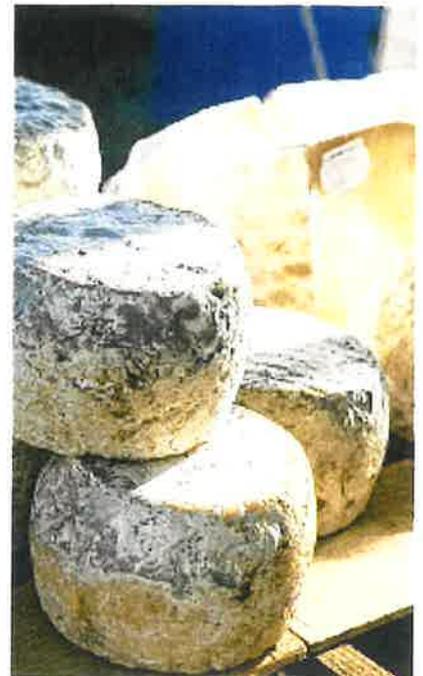


Christian Mounier,  
Vice-président du Conseil  
départemental chargé de  
l'Agriculture, de l'Eau et de  
l'Environnement

Lorsque l'on évoque le Vaucluse, ce qui vient à l'esprit, spontanément, ce sont les paysages, le soleil, ou encore le patrimoine culturel. Mais il est un domaine dans lequel nous excellons également, c'est la tradition agricole. Et c'est cet aspect-là que nous avons voulu valoriser lorsque nous avons imaginé en 2017 cette grande fête des terroirs vauclusiens. Le Vaucluse, il est important de le souligner, ce sont 5 920 exploitations agricoles, ce qui valait à notre département, autrefois, le surnom de « jardin de la France ». Un jardin riche et varié, qui souligne le dynamisme de notre agriculture et de notre élevage. Mais au-delà du dynamisme et de la diversité, ce qui fait l'identité de nos terroirs, c'est cet attachement à l'excellence, le souci de la qualité de nos produits. De la cerise de Venasque au melon de Cavaillon, en passant par la fraise de Carpentras ou le raisin de table du Ventoux, la réputation de nos fruits n'est plus à faire. Et il en va de même de nos vignobles, qui s'exportent dans le monde entier, ou de nos animaux élevés dans la tradition pastorale. A travers Terroirs en fête, c'est tout le soutien du Conseil départemental à nos agriculteurs, à nos éleveurs, à notre territoire qui s'exprime. C'est en faisant vivre nos traditions, ensemble, que nous maintiendrons l'excellence et la convivialité qui font l'art de vivre en Vaucluse. Rendez-vous ce week-end pour l'édition 2018, encore plus riche en découvertes et en convivialité.



Photo Bruno Souillart





**Entrée gratuite**

**Pratique**

**Samedi 16 juin de 14h30 à 22h**  
**Dimanche 17 juin de 9h à 19h**

Parc de l'Arbousière. 396, Chemin des Pierres à Châteauneuf-de-Gadagne.  
Accès par Réalpanier puis Morières depuis Avignon, par le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue, par Vedène puis Saint-Saturnin-lès-Avignon depuis Carpentras et par Caumont depuis Cavailon.

**Pensez covoiturage !**  
Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez !  
C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement. Ayez le bon réflexe :  
[www.covoiturageavignonvacluse.fr](http://www.covoiturageavignonvacluse.fr)

**Parkings et navettes**  
Un parking gratuit à 400 mètres du site desservi tout le week-end par quatre navettes gratuites est à disposition du public. Deux tricycles, de l'association Vélocité, transporteront le public et leurs courses le samedi et dimanche de 15h à 19h. Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite à proximité immédiate de la fête.



# Un week-end à la saveur du Vaucluse

**R**ouge, vert, jaune, bleu... Les produits du Vaucluse forment un arc-en-ciel de couleurs, de saveurs et de parfums. Bonne nouvelle en ce début de saison : la grande fête des Terroirs organisée par le Conseil départemental revient ce week-end pour une deuxième édition, qui se tiendra à nouveau dans le beau parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. **Une ode à l'agriculture et à l'artisanat qui offre gratuitement à tous les visiteurs le large éventail des productions locales** au cours de ces deux journées mais aussi des rencontres, des jeux, des concours, **une soirée guinguette ce samedi** et une attention toute particulière aux jeunes pousses que sont les enfants. À propos, chacun a au fond de lui-même une « madeleine » de Proust. En Vaucluse, c'est souvent le

parfum d'une tomate encore chaude du soleil nourricier dans le jardin familial, le goût d'une cerise dérobée dans le panier maternel, l'odeur de la lavande qui s'échappe d'une armoire, la saveur du miel liché sur le bout du doigt, ou celle de la tranche de saucisson chapardée sur la table de l'apéritif... Tout cela, c'est le fruit du travail des hommes et des femmes de ce terroir si particulier, qui fait pousser aussi bien les meilleurs produits que les envies de les savourer. Et dans cette liste de désirs, il en est un de plus : celui des 150 producteurs et artisans de Vaucluse présents à la fête de partager avec le plus grand nombre ces plaisirs simples et pourtant si goûteux. Au fil des dégustations gratuites, les visiteurs découvriront dans le parc de l'Arbousière trois espaces, représentatifs des

terroirs du Vaucluse : ce sera d'une part, « L'Enclave des Papes, la vallée du Rhône et les Dentelles de Montmirail », d'autre part « le Ventoux, la Vallée du Calavon, les Monts de Vaucluse et le plateau de Sault » et enfin, « La plaine Comtadine et le Luberon ». Des noms déjà synonymes de lumière et de couleurs et qu'on découvrira en famille puisque, cette année, **Terroirs en fête vous offre aussi des animations pour les enfants XXL** avec un grand jeu de piste, un atelier de rempotage, des cours de cuisine pour les petits et bien d'autres surprises. Pour que chacun puisse dire : le Vaucluse ? Un vrai régal !



Photo Bruno Souillard

# Les rendez-vous gourmands



## 150 producteurs font valser les papilles

Et c'est parti : nougats, légumes, confitures, fromages, miel, fraises, cerises, melons, charcuteries de pays... Ils seront au total 150 producteurs et artisans qui vont, **samedi de 14h30 à 22h et dimanche, de 9h à 19h**, éveiller les sens des visiteurs de Terroirs en fête.

## Une savoureuse SOIRÉE GUINGUETTE

Pour ceux qui voudront prolonger en musique (et en gourmandise) la journée, une guinguette est ouverte samedi, jusqu'à 22 heures.

Un repas 100% Vaucluse préparé par la Fédération départementale des Syndicats d'exploitations agricoles, les Jeunes Agriculteurs et la MSA Alpes-Vaucluse, est proposé à partir de 19h. Au menu : paëlla de petit épeautre, fromage de brebis, clafoutis aux cerises et glace au Muscat du Ventoux (16 €).

Réservations à l'adresse [repasterroirsenfete@gmail.com](mailto:repasterroirsenfete@gmail.com)

## Porc et truffe du Ventoux au menu dimanche

Et dimanche midi ? On dégustera, de 11h30 à 14h30, avec l'association Les Saisons du Luberon, des assiettes gourmandes (12 €) : salade de légumes de saison, tartine au blé meunier d'Apt, rillettes de porc du Ventoux, fromage de chèvre et mini-muffin aux épices. Et puisqu'elle se mange sans faim, la Truffe du Ventoux sera présente elle-aussi : brouillade (13 €), coulommiers à la truffe noire (3 €), glace à la truffe noire et fraises de Carpentras.

Un vrai bal pour les papilles !



# Des animations et des « battles » culinaires



Le Conseil départemental propose, pendant tout le week-end, une série d'ateliers de cuisine réunissant parents et enfants. Trois thématiques sont proposées :

- Battles culinaires
- Animations « je prépare mon tartare »
- Ateliers « Les petits créatifs », uniquement pour les enfants de 6 à 10 ans (non accompagnés).

## Qui fait la meilleure tarte du Vaucluse ?

C'est un concours qui est ouvert à tous, animé par les Disciples d'Escoffier. Samedi, il suffira de déposer sur leur stand des tartes salées ou sucrées (à votre goût) mais attention, des tartes confectionnées à partir de produits du Vaucluse. Le gagnant remportera un panier réalisé par le Musée de la Vannerie de Gadenet et bien sûr rempli de produits du terroir.



# Le royaume des enfants

Parce qu'ils représentent l'avenir, les enfants sont un peu les chouchous de cette deuxième édition de Terroirs en Fête. Ils ont même le premier rôle puisqu'un soin particulier a été apporté par le Conseil départemental, en partenariat avec les associations vauclusiennes, aux animations destinées aux 6-14 ans. Objectif : qu'ils puissent apprendre à planter, connaître les animaux, cuisiner et surtout, surtout, s'amuser !



## Et si on s'initiait au repotage ?

Toujours côté jardin, l'art du repotage sera expliqué sur l'espace du Conseil départemental de Vaucluse : une initiation à la façon dont poussent les légumes, au microcosme de nos jardins et à la richesse de la terre... de Vaucluse. Qui permettra aussi à chaque enfant de se voir remettre un plant de menthe et le guide du « **Petit jardinier en Vaucluse** ».



## Un jeu de piste pour devenir un bon jardinier

Tout commence sur l'espace du Département de Vaucluse, à l'entrée du Parc : c'est un jeu de piste géant qui est proposé, autour de divers ateliers. En prenant le temps, avec ses parents, de découvrir chacun, le jardinier en herbe peut ainsi apprendre à aimer la biodiversité, à planter et respecter plantes et fruits, de façon ludique et joyeuse, entouré de professionnels attentifs et passionnés. Ainsi, pour savoir « **Comment le jardin prend racine ?** », c'est auprès de l'association Semailles et de l'Epicurium qu'on saura tout. On saura aussi « **Qui vit dans mon jardin ?** » avec Les Pimprenelles, la Ligue de Protection des Oiseaux et l'UPV Naturoptère qui parleront également de « **Métamorphose au jardin ?** ».



## Un manège... à propulsion parentale !

Les parents accompagnent, guident, expliquent et... pédalent pour le plus grand bonheur des enfants ! C'est la bonne idée du manège en bois de Toupie Manège, situé sur l'espace du Conseil départemental. C'est simple : les petits grimpent sur le manège et ce sont les parents qui pédalent pour le faire tourner. C'est drôle et, en bonus, Toupie manège propose des jeux en bois qui réunissent petits et grands.

## Oh ! Il y a plein d'animaux !

Et ils sont tous utiles, du lombric si précieux pour le compost aux canards, lapins, chèvres ou ânes. Pour mieux les connaître, une véritable ferme pédagogique accueille petits et grands, avec divers ateliers : repotage (persil, basilic...), fabrication de la laine, création de compost... Des animations passionnantes proposées par la Ferme Échappée bête !



## Vous jardinez ? Eh bien cuisinez maintenant les enfants !

Bien sûr, les cerises, les fraises, les abricots, c'est meilleur frais avec un petit peu de jus qui barbouille les joues. Mais on peut aussi, dès 6 ans, apprendre à cuisiner le fruit de tout le travail au jardin.



Toujours sur l'espace du Conseil départemental, des ateliers sont proposés pour les enfants et les parents (si ces derniers sont sages). On fera des battles culinaires, on apprendra à « préparer son tartare » et les 6-10 ans deviendront de vrais « petits créatifs ».

# Des animations non-stop tout le week-end

Deux jours de fête et beaucoup, beaucoup de rendez-vous. A noter sur sa liste de courses avant d'entrer dans le cotillon des découvertes.



## Au fil des stands

**Samedi** de 14h30 à 17h30, atelier avec Julie Christol, chevrrière à Pernes-les-Fontaines, (Espace Enclave des Papes, Vallée du Rhône et Dentelles de Montmirail) et à 16h : rendez-vous avec le Musée Départemental de la Vannerie. (Espace Ventoux, Vallée du Calavon, Plateau de Sault et Monts de Vaucluse). De 15h30 à 18h30, rendez-vous avec Nicolas Borde, maraîcher à Pernes-les-Fontaines (Espace Plaine Comtadine et Luberon). A 19h, animations proposées par Ôkhra, le conservatoire des ocres et de la couleur de Roussillon.



**Dimanche toute la journée**, présentation de l'Apimobile et sa ruche. A 10h, découverte du Musée Départemental du Cartonnage. De 15h à 18h, rencontre avec Julie Christol, chevrrière et de 16h à 18h, découverte du métier de Mireille Gravier, oléicultrice à Pernes-les-Fontaines (Espace Ventoux, Vallée du Calavon, Plateau de Sault et Monts de Vaucluse). Enfin, dans l'Espace Plaine Comtadine et Luberon, découverte du Musée départemental de la Boulangerie à 10h30. A 13h, animations avec Ôkhra, conservatoire des ocres et de la couleur de Roussillon et de 14h30 à 16h30, tout sur le miel avec Christine Odiard, apicultrice à Pertuis.

## Les petits secrets des plantes !

L'association « **Défense et promotion du Patrimoine Paysan** », basée au Thor, sensibilise le public au thème « les plantes, utiles et sauvages » : présentation de plantes odorantes (thym, réglisse, sauge, ...) à sentir et à préparer en infusion, explications sur l'entretien des plantes (potager et d'agrément), rempotage de plants, jeux sur les plantes et les saisons, leur utilité et leur histoire, ainsi que des moulages avec de l'argile..



## Ôkhra met de la couleur

Conservatoire des Ogres et de la couleur à Roussillon, Ôkhra est présent pour la seconde année consécutive en proposant des ateliers. L'occasion de mettre en lumière le savoir-faire et les techniques de coloration naturelle. Ôkhra propose une animation sur l'espace du Conseil départemental samedi 16 juin à 19h.



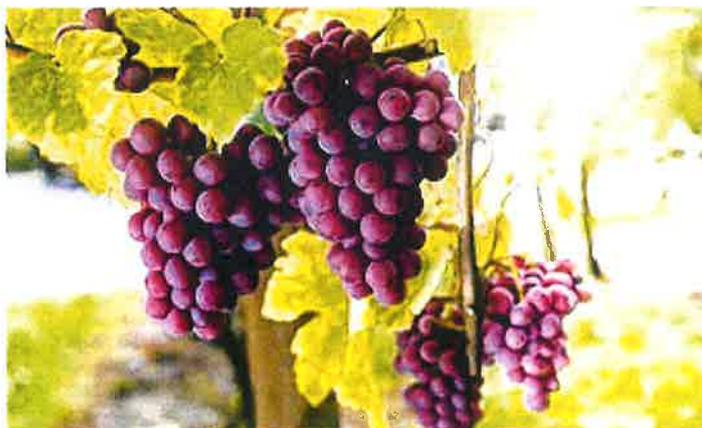
## Comme un air de transhumance

La Fédération Départementale Ovine propose un espace dédié aux moutons et aux brebis. Un atelier « tonte » de mouton est prévu en direct ainsi qu'un atelier tissage et une présentation de produits réalisés avec de la laine, le tout en lien avec le GAEC « la Bergeronnette » à Lagarde-d'Apt. Au programme également, des démonstrations de dressage de chiens de bergers, ainsi qu'un enclos avec des moutons et des brebis.

Dans la continuité de cet espace, la ferme aux animaux, L'Échappée bèle, accueille petits et grands tout en proposant divers ateliers.

## Les taste-vins s'exposent

Dans le hall de la salle des fêtes de l'Arbousière, découvrez la plus grande collection au monde de taste-vins. Coupelles de dégustation en métal, en argent, en verre ou en céramique, de toutes les formes : serpent ou coquilles Saint Jacques ou plus moderne en forme d'anneau avec un appui pouce... Les premiers taste-vins exposés datent de 1630, les derniers de 1970. L'exposition est complétée par des pièces de collection : pressoir ancien, porte bouteille de 1883, pot à vin alsacien... une cinquantaine de livres autour de la vigne et du vin et les indispensables tire-bouchons sont aussi de l'exposition.





## Terroirs en... musique !

Qui dit fête des terroirs vaclusiens, dit musique. Deux groupes se relaient pour animer les allées. Samedi de 19h à 22h, une formation de musette donne le tempo de la soirée à l'esprit « guinguette ». Et dimanche, le groupe « The Yellbows », composé de cinq musiciens, fait rimer rock avec jazz et sonorités folk, à travers tout le parc de l'Arbousière. Le tout avec une sacrée dose d'humour.

## Le village des partenaires

La Chambre d'Agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vacluse sont les deux invités de marque de cette deuxième édition. Un formidable coup de projecteur sur le monde agricole du département, ainsi que sur le savoir-faire et les métiers de bouche.



## La Chambre d'Agriculture entre traditions et innovations

Sur son stand, la Chambre d'Agriculture de Vaucluse informe les visiteurs sur l'agriculture du département :

- La grande diversité des productions agricoles et les zones de production
- Les signes officiels de qualité (agriculture biologique, AOP, IGP, Label rouge)
- Les méthodes de production respectueuses de l'environnement
- Les innovations portées par des agriculteurs et les expérimentations en cours.



### Trois ateliers au menu

• **Bienvenue à la Ferme.** Des producteurs du réseau et des animateurs de l'association expliquent où s'approvisionner en produits locaux (points de vente, marchés du soir et des producteurs, drive fermier mais aussi distributeurs automatiques...). Enfin, le réseau informe le public sur les fermes auberges du département ainsi que les possibilités d'hébergement dans des exploitations agricoles. Un jeu simple et amusant en lien avec les produits agricoles permet par ailleurs de gagner des repas en fermes auberges et des sacs de course Bienvenue à la Ferme. Une dégustation de fromage de chèvre est proposée.

• **L'eau.** Mise en valeur du rôle important de l'eau pour l'agriculture de Vaucluse et les différents modes d'irrigation. Un jeu-concours sur le sujet permet de gagner de petits cadeaux. Le public peut également trouver des informations sur des randonnées en lien avec l'eau utilisée pour l'irrigation et repartir avec des fiches « Rand'eau ».

• **La biodiversité.** Des animations ludiques permettent de découvrir l'utilité des insectes pour l'agriculture (Mais à quoi servent-ils ? Comment les agriculteurs les protègent-ils ?) et un atelier de dessin sera ouvert à tous pour que chacun illustre sa vision de la biodiversité et de l'agriculture. Les meilleurs dessins seront affichés et publiés sur le site internet de la Chambre d'agriculture de Vaucluse.

## Des conférences pour en savoir plus

Les Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) de Provence et le Parc Naturel Régional du Luberon proposent trois conférences, dans le hall de la salle des fêtes de l'Arbousière :

**Samedi à 16h**, conférence de Blaise Leclerc « **Des jardins au naturel, sans chimie, sans désherbant - une autre vision et usage du jardin** » et échanges avec le public ».

En introduction, présentation des Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP). Durée : 1h30. Blaise Leclerc a créé Orgaterre, bureau d'étude spécialisé dans l'agriculture et l'environnement. Il y réalise divers travaux sur la protection des eaux souterraines ou sur le compostage, notamment pour l'Ademe. Avec plus de 30 ans d'expérience dans le jardinage, il collabore avec Terre vivante.

**Dimanche à 11h**, conférence de Mylène Maurel. « **Le projet alimentaire territorial du Luberon** ».

Durée : 1h. Mylène Maurel est chargée du Pôle Agriculture-Tourisme-Développement local au Parc naturel régional du Luberon. Elle aborde la question alimentaire et les enjeux territoriaux, économiques, sociaux, ou environnementaux. A l'initiative et organisée par le Parc Naturel Régional du Luberon.

**A 16h**, conférence de Dominique Sénécal « **L'organisation des filières paysannes et leur relocalisation** » et échanges avec le public. En introduction, présentation des Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP). Durée : 1h30. Président de Biocoop Sud, Dominique Sénécal, évoque son engagement pour le développement de l'agriculture biologique, dans un esprit d'équité et de coopération.

## La Chambre de Métiers et de l'Artisanat vous régale sur une place de village reconstituée



Cette année encore, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat participe de manière très active à Terroirs en fête en recréant une place de village, sur laquelle sont réunis de nombreux artisans spécialisés dans les métiers de bouche : boucher, boulanger, nougatier, pâtissier, torréfacteur, brasseur, glacier, préparateur de jus de fruits...

**Au programme** : dégustations, cuisson du pain, et repas à l'espace « restauration ». Enfin, la Chambre de métiers renseigne sur les offres de formation. Un lieu de partage, d'échange, de proximité qui défend les valeurs fortes de l'artisanat. Et une série d'animations et d'ateliers permettent de découvrir le savoir-faire des artisans vauclusiens, tout en dégustant les produits préparés sur place.

## Pourquoi ils sont de la fête

Association du Marché Agricole de Petit Palais

### « Nous jouons un rôle pédagogique »

Les producteurs du marché du samedi matin de Petit Palais, à l'Isle-sur-la-Sorgue, qui se tient de mars à fin décembre et regroupe une cinquantaine d'adhérents, tenaient à être de la fête cette année encore. « Nous avons été enchantés par la première édition et nous aurons le plus beau stand possible, souligne le président, Claude Leboucher. L'an dernier, cela nous avait permis de rencontrer un large public. Nous avons un rôle pédagogique qui nous plaît bien, surtout en direction des personnes venant des villes, qui connaissent moins bien voire pas du tout le monde agricole ».



**Cave La Gaillarde-caveau Saint-Jean, Valréas****« Faire plaisir aux visiteurs »**

Pour la deuxième année consécutive, la cave La Gaillarde-caveau Saint-Jean de Valréas sera de la fête. Un mot qui a du sens pour le président Régis Duc, le directeur Thierry Bonnet et les employés, puisque cette année marque les 90 ans de la cave La Gaillarde et les 30 ans du caveau Saint-Jean. *« L'an dernier, Terroirs en fête s'est très bien passé et avec la nocturne du samedi, cela devrait fonctionner encore mieux cette année, explique André Motte, viticulteur de profession et figure emblématique du caveau. Nous sommes là pour faire plaisir aux visiteurs, faire déguster nos vins, être au contact, c'est ça qui est important ».*

**Stéphanie et Emmanuel Cassard La chèvrerie provençale, Pernes-les-Fontaines****« Nous adorons expliquer notre métier »**

L'une est institutrice et le second en reconversion professionnelle. Ces deux passionnés élèvent des chèvres depuis quatre ans et fabriquent des fromages au hameau des Valayans, à Pernes-les-Fontaines. *« L'an passé, la manifestation était bien organisée et cela a été un succès pour nous, expliquent-ils. Nos filles se sont régalingées. Les visiteurs aussi et ils nous posaient plein de questions. C'est formidable de pouvoir expliquer directement son métier aux gens ».*



## La politique agricole du Conseil départemental

# Semer des graines d'avenir



Les agriculteurs ont façonné pendant des siècles les paysages et une large part de l'identité du Vaucluse. Ils sont également, pour nos territoires, des créateurs de richesses... parfois confrontés à d'importantes difficultés, entre concurrence européenne et mondiale toujours plus forte et crises ponctuelles (intempéries, crises sanitaires et alimentaires). C'est pourquoi le Conseil départemental de Vaucluse aide les agriculteurs d'aujourd'hui (et ceux de demain !) à maintenir une agriculture moderne, ambitieuse et respectueuse de l'environnement. Jusqu'à fin 2016, le Département de Vaucluse intervenait volontairement dans le domaine agricole au titre de la clause de compétence générale. La loi NOTRe, votée en août 2015, a considérablement modifié les capacités d'intervention des Départements en matière de développement économique, confiant ce champ d'intervention aux Régions. En lien avec ses compétences, **le Conseil départemental a néanmoins souhaité continuer à soutenir l'agriculture vauclusienne à travers plusieurs dispositifs**. Lesquels se développent sur six axes : le développement de l'agro-écologie ; l'agritourisme ou la valorisation du territoire et des produits ; l'investissement de modernisation dans les exploitations agricoles et les Industries Agro-Alimentaires ; le développement des circuits courts et l'approvisionnement de la restauration collective des collèges ; la préservation et la mise en valeur du foncier agricole ; la préservation du pastoralisme.



Le Conseil départemental vient par ailleurs de mettre en place **un nouveau dispositif baptisé «Graines d'avenir»**. L'objectif est d'encourager les prétendants à l'installation et consolider la situation des jeunes agriculteurs durant leurs premières années d'activité, souvent les plus critiques. Enfin, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, le Département a créé **Agrilocal84.fr**, qui met directement en relation les producteurs vauclusiens et les responsables de la restauration collective. 70 acheteurs (dont 27 collèges publics) ainsi que 160 producteurs sont inscrits. Et ça marche car le montant des commandes a bondi de 93% entre 2016 et 2017.

**Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.vaucluse.fr](http://www.vaucluse.fr)**



**LES 16 ET 17 JUIN À CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE****Les terroirs du Vaucluse en fête au parc de l'Arbousière**

Après le succès de l'édition 2017, *Terroirs en Fête* revient les 16 et 17 juin 2018 au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. Cette manifestation, initiée par le Conseil départemental de Vaucluse, a pour vocation de faire découvrir et valoriser la qualité et la diversité des richesses du département : agriculteurs, artisans, institutionnels ou membres d'une association liée aux terroirs. Le tout sur un site

magnifique, un parc ombragé de 4 hectares.

Au programme, la découverte de plus de 150 producteurs et artisans. Ils seront dans trois espaces représentatifs des terroirs du Vaucluse : Enclave des Papes, Vallée du Rhône et Dentelles de Montmirail pour le premier ; Ventoux, Vallée du Calavon, Monts de Vaucluse et Plateau de Sault pour le deuxième, et enfin Plaine

comtadine et Luberon. Mais il y aura aussi des ateliers de cuisine pour les enfants avec démonstrations des chefs, dégustations gratuites de produits, des animations ludiques, des activités pour les plus jeunes (jeu de piste, manège, mini-ferme pédagogique, chiens de berger, ruche mobile...), un village des artisans et une restauration sur place 100% terroir. Parmi les nouveautés de cette 2ème édition, à signaler la

nocturne de samedi soir jusqu'à 22h avec orchestre guinguette et repas ou le concours de tartes salées ou sucrées le samedi jusqu'à 16h.

• **Le samedi 16 juin de 14h30 à 22h et le dimanche 17 juin de 9h à 19h au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.**

**Entrée gratuite.**





## CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE

### ● TERROIRS EN FÊTE

Terroirs en fête, c'est ce week-end des 16 et 17 juin au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne.

Au menu, plus de 150 exposants, des ateliers, des dégustations, un marché nocturne samedi soir...

Parmi les animations, les Amap de Provence organisent des conférences.

L'une

est composée de consommateurs partenaires d'une ferme qui achètent des paniers de produits.

Parmi les intervenants, Dominique Sénécal, président de Biocoop Sud-Est Rhône-Alpes, ancien paysan et fondateur de la Biocoop d'Uzès il y a trente ans, qui expliquera les actions de Biocoop pour aider les filières agricoles.

Au programme samedi 16, à 16 h : conférence de Blaise Leclerc, "Des jardins au naturel, sans chimie, sans désherbant, une autre vision et usage du jardin".

Dimanche 17, à 16 h : conférence de Dominique Sénécal, Biocoop.

Entrée gratuite.



## CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

## Terroirs en fête revient ce week-end !

Ce week-end, le parc de l'Arbousière accueillera la 2<sup>e</sup> édition de Terroirs en fête en Vaucluse, un événement de taille organisé par le Conseil départemental mettant à l'honneur les producteurs et artisans du territoire qui s'étend de l'enclave des papes au Luberon, en passant par la vallée du Rhône, les dentelles du Montmirail, le Ventoux, la vallée du Calavon, les monts de Vaucluse, le plateau de Sault, et la plaine comtadine.

## ■ 140 exposants présents

Familial et gratuit, ce rendez-vous a été créé afin de valoriser les produits, le savoir-faire et l'artisanat du département, mais aussi offrir un espace de rencontres avec les professionnels des terroirs vauclusiens sachant que 140 exposants seront présents. Pour ce cru 2018, sur la même lignée que l'année précédente, deux nouveautés sont à mettre en avant, une nocturne à l'esprit "guinguette" ce soir, et des animations pour les enfants entièrement repensées pour satisfaire autant

les petits que les grands.

Concernant le programme, il y aura des rendez-vous gourmands, avec le marché provençal, qui sera accessible aujourd'hui de 14h30 à 22h et demain de 9h à 19h, l'espace restauration avec, entre autres, ce soir un repas 100 % terroirs, des animations et ateliers culinaires avec, en point d'orgue, un concours de tartes organisé par les Disciples d'Escoffier. Mais aussi des animations en continu telles que de la musique, un espace dédié aux animaux, aux plantes, des ateliers de coloration naturelle, une exposition de taste-vins... Des con-

férences proposées par les associations pour le maintien de l'agriculture paysanne de Provence et le parc naturel régional du Luberon sur les thèmes "des jardins au naturel, sans chimie, sans désherbant- une autre vision et usage du jardin", "le projet alimentaire territorial du Luberon", "l'organisation des filières paysannes et leur relocalisation", un village des partenaires, à savoir la Chambre d'Agriculture et celle des Métiers et de l'Artisanat du Vaucluse, des animations pour les enfants.

Muriel REGGIANI

Ouvert aujourd'hui samedi 16 juin de 14h30 à 22h et demain, dimanche 17 juin de 9h à 19h.



Cet événement permet des rencontres avec les professionnels du terroir vauclusien.



Ce sont 140 producteurs et artisans du territoire qui participent à cette manifestation durant ce week-end.



Les disciples d'Escoffier seront de nouveau présents et proposeront un concours de tartes.

**CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE****Terroirs en fête**

Producteurs et artisans du Vaucluse seront à l'honneur aujourd'hui de 14 h 30 à 22 heures et demain de 9 à 19 heures, au Parc de l'Arbousière, chemin des Pierres. Cet événement gratuit est organisé par le Conseil départemental et la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Cette année, une nocturne à l'esprit "guinguette" est prévue et l'accent sera mis sur les animations pour les enfants. Trois espaces représentatifs des terroirs du Vaucluse seront réservés aux 140 exposants, artisans et producteurs attendus.

> Tél. 04 90 16 12 03. [terroirsenfete84@gmail.com](mailto:terroirsenfete84@gmail.com)



## CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

# Les terroirs vaclusiens à l'honneur aujourd'hui encore

Cette 2<sup>e</sup> édition de Terroirs en Fête, proposée par le conseil départemental dans le splendide parc de l'Arbousière, tout le week-end, a démarré sur les chapeaux de roues !

Inauguré hier en fin d'après-midi par Bertrand Gaume, le nouveau préfet de Vaucluse, et Maurice Chabert, président du conseil départemental, ce cru 2018 a attiré, dès son lancement, la foule des grands jours, augurant un dimanche également très prisé.

Les 140 exposants, producteurs et artisans, dis-

patchés dans trois espaces représentatifs du territoire vaclusien, ont été pris d'assaut tandis que les rendez-vous des gourmets, avec en point d'orgue, le repas du soir "100 % terroirs", ont connu un joli succès.

Et que dire des conférences, ateliers et autres animations... Une véritable réussite ! Les enfants n'ont pas été en reste avec de nombreuses activités leur étant réservées, l'accent ayant été mis sur eux cette année.

**Muriel REGGIANI**

Entrée gratuite. Ouvert dimanche de 9 h à 19 h.



De nombreux élus ont fait le déplacement pour l'inauguration de cette 2<sup>e</sup> édition.



Les enfants, eux aussi à l'honneur, ont pu s'adonner à diverses activités dont un atelier gourmand.

## Zoom sur la Bergeronnette

**A**u détour d'un stand, nous avons aperçu Clara en train de filer de la laine, activité qui a attiré les nombreux passants.

Cette laine, elle vient des 110 brebis bizet, 60 chèvres angoras et 21 alpagas qui composent le troupeau de la ferme des Quintins, siège de la Bergeronnette à Lagarde-d'Apt, située sur le plateau d'Albion à 1 100 mètres d'altitude.

Cette ferme, qui avait perdu tout usage agricole depuis des décennies, a repris du poil de la bête lorsque Bruno, le compagnon de Clara, a réinvesti les lieux en 2005.

En 2017, est ensuite créé le Gaec de la Bergeronnette, qui a fait le choix de l'agriculture



Clara, en train de filer la laine.

biologique, avec comme activité principale l'élevage de bêtes destinées à la production de laine, la transformation de cette matière première et la vente de produits finis, tels que pelotes et autres tricots Bergeronnette ! En projet, des visites à la ferme...



# Venez goûter le Vaucluse !

La 2<sup>e</sup> édition de "Terroirs en fête", organisée par le Département à Châteauneuf-de-Gadagne, promeut jusqu'à ce soir la richesse du "jardin de la Provence". / PHOTO BRUNO SOUILLARD



L'espace dédié aux différents élevages connaît un joli succès. Les artisans des métiers de bouche vous attendent pour des dégustations. Le public est accueilli avec des dégustations gratuites d'abricots.

# Une fête des terroirs vauclusiens

**CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE** L'agréable parc de l'Arbousière accueille 140 producteurs mais aussi des artisans

C'est comme si le printemps avait attendu ce week-end pour vraiment s'exprimer. Ça tombe bien. Les abricots encore fermes mais déjà fruités servis gratuitement aux visiteurs de la deuxième édition de Terroirs en fête, n'en sont que plus rafraîchissants. Car si les nombreux exposants et les stands sont agréablement abrités sous les généreux ombrages du parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne, avant d'arriver, il faut passer les étapes des parkings et des navettes.

Si le vin est le breuvage roi de notre département, les brasseurs vauclusiens ont connu un joli succès, dès hier après-midi. Par exemple l'ingénieur Jean-François Marin, d'Entraigues, a été très inspiré de servir des pressions sur son stand où il présente son intimiste production.

C'est la deuxième année consécutive que le Conseil départemental de Vaucluse choisit ce lieu. Pourquoi changer puisque le comité d'organisation et les visiteurs sont satisfaits. L'année dernière, plus de 8 000 personnes avaient fait le déplacement. Pour cette édition

2018, avec le bouche-à-oreille, les importants efforts de communication et la pérennisation du nombre d'acteurs présents à la fête devraient conforter ce chiffre.

## Des moutons, des abricots et des truffes

Ce "Terroirs en fête" propose il est vrai un condensé des différentes fêtes de produits du terroir que l'on peut voir se décliner tout au long de la belle saison en Vaucluse, dans une ambiance de marché de Provence.

La grande nouveauté de l'année --outre l'ambiance guinguette d'hier soir-- ce sont la présence des chambres d'Agriculture et de l'Artisanat (lire ci-dessous) et l'accent mis sur l'accueil des enfants. Ces derniers, dès leur arrivée, reçoivent un document pour réaliser leurs jeux de piste. En fin de parcours, ils passent par l'atelier de repotage avant de repartir avec le guide du Petit jardinier en Vaucluse. Un fascicule qui répond aux questions "Dis, c'est quoi un circuit de proximité?" ou "Dis, c'est quoi un département agricole?" et peut aussi intéresser les adultes.

Les enfants sont également as-

pirés par la miniferme installée dans un coin du parc. Un berger fait d'impressionnantes démonstrations avec son chien et ses moutons.

Ce dimanche, les visiteurs pourront programmer une journée entière dans le parc. Après ou avant de faire des achats de produits frais ou transformés par des artisans exposants, il sera possible de se restaurer sur place de la meilleure des manières. L'association Les saisons du Luberon a prévu des assiettes avec tartines au blé d'Apt, Légumes de saison, rillettes de poulet ou de porc, fromage de chèvre... Un peu plus loin, Franck Jaumard préparera une brouillade à la truffe noire accompagnée de sa salade de mâche à la truffe d'été avant le coulommiers truffé.

Bref, au-delà des mots, une fête familiale à partager avec les yeux, le nez et la bouche.

**Bernard SORBIER**

## LE PROGRAMME

**Ce dimanche, Terroirs en fête se déroulera de 9 à 19 heures.**

**Zone enclave des papes et vallée du Rhône :** présentation de l'apimobile toute la journée; à 10 h, ouverture du musée du cartonnage; de 15 à 18 h, rencontre avec la chevière Julie Christol et de 16 à 18 h avec l'oléicultrice Mireille Gravier.

**Zone plaine comtadine et Luberon :** 10h30, musée de la boulangerie, rencontre avec l'apicultrice Christine Odiard de 14h30 à 16h30.

**Conférences :** à 11 h, "Le projet alimentaire territorial du Luberon" et à 16 h, "L'organisation des filières paysannes et leur relocalisation."



L'année dernière, plus de 8 000 personnes étaient venues découvrir les produits du terroir vauclusien. Les organisateurs espèrent accueillir encore plus de monde d'ici ce soir à l'Arbousière. / PHOTO: B. SOULIARD

## Les idéaux des institutions invités

Pour apporter un coup de projecteur sur le monde agricole sur le département ainsi que sur le savoir-faire et les métiers de bouche, la chambre d'Agriculture et la chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse ont été invités.

La chambre d'Agriculture en profite pour mettre en valeur son réseau Bienvenue à la ferme. L'accent est également mis sur l'importance de la gestion de l'eau et de la biodiversité sur un territoire.

De son côté, la chambre de Métiers a voulu reconstituer une ambiance de village avec son boucher et son boulanger.

Ainsi, autour d'une place avec ses tables et ses chaises, des professionnels des métiers de bouche sensibilisent très concrètement le public avec des démonstrations et des dégustations de produits du terroir. L'agneau et le bœuf sont préparés de différentes manières avec des parfums de Provence et la contribution de quelques disciples d'Escoffier.

### LE ZOOM

## La plus grande collection au monde de taste-vin

En céramique, avec capuchon, à l'effigie d'un roi ou encore revisité en porte biscuit, vous aurez beau chercher, pas un taste-vin ne sera identique. Il faut dire qu'avec plus de 1200 exemplaires exposés jusqu'à ce soir dans le hall de la salle des fêtes de l'Arbousière, il s'agit bien ici de la plus grande collection au monde. Une exposition haute en couleurs, fruit d'une passion sans limite d'un seul homme, Jean-François Huette, propriétaire de ces reliques que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître. Ces petites coupelles originaires de Bourgogne et qui ont vu le jour vers 1630, servaient bien avant la popularisation des verres, à déguster son vin. Malgré un franc succès au XVIII<sup>e</sup> siècle, où les familles se les appropriaient en gravant leurs noms et blasons, elles cessèrent d'être produites en 1970, mettant fin à 300 ans d'histoire.

### Comment tout a commencé

Homme de défis, accoutumé aux grandes victoires, Jean-François Huette n'en est d'ailleurs pas à son ga-

lop d'essai avec plus de 20 records à son actif. Des récompenses notamment dans la force pure avec une impressionnante performance de 2559 pompes en moins de 60 minutes pour ne citer que lui.

Mais ça, c'était avant. Avant qu'il ne découvre en avril 2015, un petit bol en décomposition, caché dans une chope de décoration tout juste chinée, comme en témoigne le nordiste d'origine : "sur le coup, je n'ai pas su ce que c'était. C'est ma femme qui m'en a appris l'existence. Je l'ai alors nettoyé et j'ai trouvé ça très beau. Un mois après, de passage en Bourgogne, j'ai pu acheter 20 taste-vins dans une brocante. Cela marqua le début de mon aventure".



Avec 28 cm de diamètre, ce taste-vin est le plus grand de la collection de Jean-François Huette.

Douze mois lui suffiront pour en dénicher 600, vingt-quatre pour en avoir 1000 et trente-six pour atteindre la barre des 1200.

Membre fondateur de la Confrérie du taste-vin de Vaucluse, un des rares organisations existant en France à s'impliquer dans la sauvegarde de cet héritage, Jean-François Huette se veut défenseur d'un patrimoine oublié : "Il est essentiel de sauvegarder ces œuvres d'orfèvre pour ne pas les voir disparaître totalement un jour". Forte de son succès, l'exposition semble d'ailleurs raviver des souvenirs lointains chez les visiteurs, à l'image d'Évelyne et Maryse, venues du Pontet : "Mon dieu, ça faisait longtemps que je n'en avais plus vu. C'est très agréable et exhaustif. De l'étain à l'argent en passant par la céramique et le verre, il y en a pour tous les goûts". Ouvert à tous jusqu'à ce soir, il est joint également à l'expo de nombreux taste-vins à la vente. Idéal pour commencer une collection par exemple. **Guillaume RANCOU**

Infos : [www.musee-records-et-collections.fr](http://www.musee-records-et-collections.fr)



## CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE

### TERROIRS EN FÊTE

# 12000 visiteurs et 900 enfants présents



Les animations ont séduit les plus jeunes. Ce "Terroirs en fête" a été l'occasion de mettre en avant l'agriculture vauclusienne.

La deuxième édition de Terroirs en fête, organisée le week-end dernier au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, a réuni les ingrédients du succès : une ambiance encore plus festive et familiale, des jeux et des ateliers qui ont ravi les enfants, la présence de 140 exposants heureux de promouvoir leurs productions et de parler de leur profession, un espace restauration pour les gourmands et des animations non-stop, mais aussi l'espace réservé aux animaux de la ferme et d'élevage. Sans oublier --et c'était une première-- une nocturne à l'esprit "guinguette", et un repas "100% terroirs", pour jouer les prolongations le samedi jusqu'à 22 heures.

Le cru 2018 fera donc date. Pour preuve, la fréquentation à la hausse avec 12 000 visiteurs et 900 enfants, contre 8 000 l'an dernier. L'événement a donc pleinement répondu à ses deux principaux objectifs : valoriser l'agriculture vauclusienne tout en étant un rendez-vous populaire et festif. *"Il existe un domaine dans lequel nous excellons, c'est la tradition agricole. C'est cet aspect-là que nous avons voulu valoriser à travers*

*cette grande fête des terroirs vauclusiens, en mettant, cette année, l'accent sur la fête familiale, en nous nous adressant aux enfants",* a souligné Maurice Chabert, président du Conseil départemental de Vaucluse, accompagné notamment de Bernard Gaume, préfet de Vaucluse, Christian Mounier, vice-président du Département en charge de l'agriculture, André Bernard, président de la Chambre d'agriculture, Christian Gély, 1<sup>er</sup> vice-président de la Chambre et président du Comité de promotion des produits du Vaucluse. *L'occasion également de souligner "le dynamisme de l'agriculture et de l'élevage et le soutien du Conseil départemental au monde agricole, notamment en faveur des jeunes agriculteurs".*

Pendant ces deux journées, le Département a fédéré les énergies, en mettant à l'honneur les producteurs vauclusiens, mais aussi en associant les nombreux partenaires institutionnels (Chambre d'agriculture et Chambre de Métiers et de l'Artisanat), les associations et les groupements d'agriculteurs qui ont tous œuvré à la réussite de Terroirs en fête.

