

La Provence COMMUNICATION

PUBLI INFORMATION - Ce supplément a été réalisé conjointement par La Provence Médias et le Conseil départemental de Vaucluse

dégustation artisanat restauration découverte
animations enfants marché producteurs

Terroirs en Fête en Vaucluse

2^{ème} ÉDITION
16 & 17
juin 2018
SAMEDI
DIMANCHE

Parc de l'Arbousière
Châteauneuf-de-Gadagne

Entrée gratuite

Marché nocturne le samedi



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 Souillard



Terroirs en fête

Un week-end à la saveur du Vaucluse

Rouge, 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 léché 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



Photo Bruno Souillard

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 repotage, des cours de cuisine pour les petits et bien d'autres surprises. Pour que chacun puisse dire : le Vaucluse ? Un vrai régal !

2^e ÉDITION
16 & 17 juin 2018
Terroirs en fête - Châteauneuf-de-Gadagne

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

Pratique

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 Cavaillon.

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.covoiturageavignonvaucluse.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.

Entrée gratuite

Les rendez-vous gourmands



SAMEDI 16 JUIN

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

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 Cadenet 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.

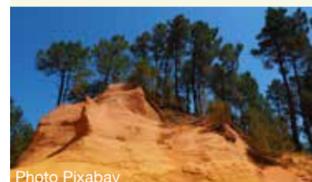
Les petits secrets des plantes !

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 Ocres 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.



Terroirs en... musique !

Qui dit fête des terroirs vauclusiens, 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.



Photo Pixabay

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.



Le village des partenaires

La Chambre d'Agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse 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.



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.

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.

Musées départementaux du Vaucluse

Programmation

2018

Avril



Novembre

Laissez
vous
surprendre !

Musée d'Histoire Jean Garcin
Musée-Bibliothèque Pétrarque
FONTAINE-DE-VAUCLUSE

Musée de la Boulangerie
BONNIEUX

Musée du Cartonnage
et de l'Imprimerie
VALRÉAS

Musée de la Vannerie
CADENET

Département
de
VAUCLUSE

Terroirs en fête 2018

13

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 ».



patrimoine
en vaucluse

www.vaucluse.fr

@departementvaucluse

On se connaît ?

ANIMATIONS
GRATUITES
2018

Agenda nature du Vaucluse



Toutes les infos sur www.vaucluse.fr

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





Le Très Haut Débit Partout Pour Tous



Pour vous, le Conseil départemental déploie la fibre optique dans les deux tiers du Vaucluse

Pour ne pas laisser s'installer une fracture numérique, et dans une volonté de solidarité territoriale, le Conseil départemental investit dans le déploiement de la fibre optique sur la zone d'intervention publique. À travers Vaucluse numérique, son délégataire de service public, il apporte ainsi le Très Haut Débit aux entreprises et aux habitants des petites agglomérations comme des communes rurales.

D'ici 2022, 100% du Vaucluse sera connecté au Très Haut Débit
www.vaucluse.fr

Le déploiement de la fibre optique dans la zone d'intervention publique est cofinancé par le Conseil départemental de Vaucluse, l'Union européenne, l'Etat, la Région Paca et les intercommunalités. Le reste du territoire relève des opérateurs privés.



Les intercommunalités : Enclave des Papes Pays de Grignan, Rhône Lez Provence, Vaison Ventoux, Pays Réuni d'Orange, Les Sorgues du Comtat, Pays des Sorgues Monts de Vaucluse, Luberon Monts de Vaucluse, Pays d'Apt Luberon, Sud Luberon.

