

Ne pas jeter sur la voie publique

PUBLI INFORMATION - Ce supplément a été réalisé conjointement par La Provence Médias et le Conseil départemental de Vaucluse- Graphiste Isabelle Mailly - Photos Département de Vauclus



Édito



Maurice Chabert. Président du Conseil départemental de Vaucluse



Christian Mounier, Vice-président du Conseil départemental de Vaucluse Président de la Commission Agriculture - Eau -Environnement

nour la troisième année consécutive, le Conseil départemental de Vaucluse met en valeur les agriculteurs vauclusiens avec Terroirs en fête. Au cours de cette grande fête populaire, de nombreuses animations sont proposées à nos visiteurs, qui peuvent aller à la rencontre de 150 producteurs et artisans qui font vivre les traditions agricoles et pastorales de notre territoire. En effet, le Vaucluse doit à l'excellence de ses produits le surnom qu'il portait autrefois de « jardin de la France ». Un jardin riche et varié que nous avons su préserver et que nous continuons à défendre avec nos agriculteurs. Plus que jamais, le Conseil départemental de Vaucluse se tient aux côtés du monde agricole pour l'accompagner notamment dans sa mutation d'une agriculture traditionnelle vers une agriculture durable. Nous vous attendons nombreux ce week-end au Parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne!



Terroirs en fête

100% Vaucluse 100% festif

Pour sa troisième édition, la grande fête des terroirs organisée par le Conseil départemental à Châteauneuf-de-Gadagne met à nouveau à l'honneur ce week-end les produits du Vaucluse, à déguster sans modération. Voici les cinq bonnes raisons de répondre à l'invitation.

C'est gratuit!

À Terroirs en fête, l'entrée est libre, pour les exposants comme pour les visiteurs. C'est tout l'esprit de cette belle vitrine offerte aux producteurs et artisans aussi bien qu'aux amateurs de produits locaux, invités à tout goûter. Toutes les animations pour les enfants (et leurs parents) sont également gra-

Un grand marché de 150 exposants

Dès 13h ce samedi, les 150 producteurs et artisans présents cette année font partager leur passion. L'occasion idéale de découvrir leurs productions: miels, confitures, nougats, chocolats, fruits confits, fruits et légumes, charcuterie, céréales, truffes, fromages... Le marché des producteurs se poursuit ce samedi en nocturne jusqu'à

Entrée gratuite

22h30 dans un esprit "guinguette" avant de reprendre demain dimanche à 10h.

Une grande offre de restauration sur place C'est l'une des nouveau-

tés de cette édition 2019 : trois food-trucks sont installés en service continu tout au long du week-end et proposent, chacun à leur façon, une cuisine maison à base de produits locaux et de saison.

Ce samedi soir. c'est nocturne!

Un repas « 100% terroirs » est proposé ce samedi à partir de 19h30, dans une ambiance quinquette assurée par le groupe Manu & co. La Fédération Départementale des Syndicats Exploitations Agricoles (FDSEA), les Jeunes Agriculteurs (JA) vous convient à leur table pour découvrir les produits agricoles du départe-

ment (18 € par personne) réservation au 06 26 11 77 04. Et après vous être régalé,

Des animations pour petits et grands

pourquoi ne pas danser?

Le Conseil départemental propose tout le week-end une série d'animations gratuites pour petits et grands : ferme pédagogique, rempo-

tage, apiculture mais aussi des démonstrations de tonte ou encore de chien de berger... Un marché des enfants, un jeu de piste en forme de « chasse aux terroirs », un manège à propulsion parentale et une smoocyclette (on mixe des fruits en pédalant pour obtenir un savoureux smoothie) sont également au pro-

Pratique

Samedi 15 juin de 13h à 22h30 Dimanche 16 juin de 10h 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-Sorque, par Vedène puis Saint-Saturnin-lès-Avignon depuis Carpentras et par Caumont depuis Cavaillon.

Parkings et navettes

Un parking gratuit à 400 mètres du site desservi tout le week-end par quatre navettes gratuites. 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.

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





siette, de nombreux produits agricoles le service jusqu'à 22h30.



dîner 100% local promet aux gourmands

de découvrir, directement de l'étal à l'as-

guette et les allées de ce grand marché à ciel ouvert s'anipar le groupe Dixie Froggies.







Pendant deux jours, 150 producteurs et artisans accueillent le public sur leurs stands. Une occasion idéale de découvrir les productions vauclusiennes : fruits et légumes, vins, charcuterie, bières, miels, fromages, confitures et produits transformés.

nette troisième édition de Terroirs en fête est une ₩ nouvelle fois placée sous le signe de la découverte des produits vauclusiens à travers un grand marché installé au cœur du parc ombragé de l'Arbousière. Sur les nombreux stands, un large éventail des productions agricoles et des savoir-faire du Vaucluse, à découvrir et à déguster. Cette année encore, c'est un voyage à travers tous les terroirs du département qui est propo-

sé : fraises de Carpentras, cerises de Venasque, melons de Cavaillon, charcuterie au porc du Ventoux, fromages de chèvre, nougats, bières artisanales, vins vauclusiens ou encore huiles d'olive... Le tout en ayant la possibilité de discuter avec des agriculteurs et artisans passionnés. Une invitation à « consommer local » et à (re)découvrir les productions du cru. A noter que ce samedi, le marché se poursuit en nocturne jusqu'à 22h30.



Des food-trucks au goût d'ici



Ce week-end, six food-trucks assurent en alternance un service continu (trois food-trucks sont présents chaque jour). Chaque camion met à la carte ses spécialités : burgers, sandwiches, pizzas revisitées et plats cuisinés côtoient crêpes et autres gourmandises. Une offre variée, à base de produits locaux, frais et de saison, préparés sur place pour varier les plaisirs.

Les food-trucks présents :

Gaston le camion, La Cantine du Sud, L'Avenue Gourmande, Le Food Truck, Ti Perrine et Le P'Tit Truck Café.

La nocturne du samedi soir!

Une soirée savoureuse à l'esprit guinguette



Et, bien entendu, les trois food-trucks

présents ce samedi assurent également

Manu & Co et Dixie

👩 e samedi soir, Terroirs en fête aura des allures de guin-🛂 meront au son des airs d'hier et d'aujourd'hui. Une belle occasion de swinguer avec les chansons du groupe avignonnais Manu & co. Dimanche, changement d'ambiance : banjo, tuba, washboard, clarinette, trombone déboulent dans le parc de l'Arbousière pour une ambiance Nouvelle-Orléans qui va faire se déhancher le marché. Au programme des standards jazz signés Armstrong, Bechet, Luter, interprétés



Terroirs en fête 2019

Les acteurs de la fête !

ORGANISMES INSTITUTIONNELS

- Conseil départemental de Vaucluse
- La Vauclusienne
- Musée départemental de la
- Chambre d'Agriculture du Vaucluse Bienvenue à la Ferme Vaucluse
- Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse
- Syndicat des Commerçants non-sédentaires des Marchés de Provence
- Groupement des artisans Boulangers et Boulangers -Pâtissiers de Vaucluse
- Confédération Française de la Boucherie, boucherie-charcuterie, Traiteurs de Vaucluse et INTERBEV
- Confrérie du Taste Fougasse
- Vaucluse Provence Attractivité
- La Provence à Vélo
- Office de Tourisme du pays des Sorques et Monts de Vaucluse Office de Tourisme Sorques-du-Comtat • Office de Tourisme Rhône-Lez-
- Provence
- Vélo loisir Provence
- Smoothyclette



- Agence Locale de la Transition Energétique
- Agribio Vaucluse
- AOP cerise de France IGP cerise des Coteaux du Ventoux
- André Giraud Maraîchage
- Aptunion Distribution Fruits confits
- Association D3P84 Défense et promotion du patrimoine paysan
- Association des producteurs d'Ail de Piolenc
- Atelier Po'm Poterie
- Aveph Esat La Roumanière -Confiturerie, Biscuiterie et Miellerie
- Brasserie Artisanale du Pays des Sorgues
- Brasserie La Comédienne
- Brasserie La Déjantée
- Brasserie Lub'
- Campus Louis Giraud Formation De L'enseignement Agricole
- Cave Terraventoux
- Chocolat.T
- CIVAM Provence Alpes Cotes d'Azur Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
- Clos des Patris AOP Ventoux vins sans sulfites ajoutés
- Collectif Prouvenco
- Coll'Vert Association D'agriculteurs
- Comme un Héritage Création Artisanale De Sacs Sur Mesure



- Confiserie d'antan
- Confiserie lou Sucreu
- Confit & Do
- Confrérie de la Fraise de Carpentras Confrérie de la maintenance des
- traditions provençales du melon de Cavaillon et des produits du terroir Confrérie de l'ail
- Confrérie des Taste-grappes des Terroirs d'Avignon
- David Ganet Apiculteurs Domaine Daumas
- Domaine de Cressenton
- Domaine de la Cantharide
- Domaine de Pécoulette
- Domaine de Pieblanc Domaine du Colibri
- Domaine Jour de Miane
- Domaine Julien Delhomme
- Domaine la Gontarde Domaine Maître Curnier
- Domaine Philippe Plantevin
- EARL Benali Maraîchage
- EARL Bézert Cerises 2B
- EARL L'Etable Montilienne - Producteur de viande et de charcuterie
- EARL Les Escargots de Roussillon en Provence
- EARL Les Vergers de Bompas
- EARL Saint Ferréol- Maraîchage Entente pour la forêt
- Méditerranéenne
- EURL Caveau Saint Jean FFRandonnée Vaucluse
- Follavoine Préservation de la
- Biodiversité
- GAEC Bel Air Apiculteurs
- GAEC Champelle Lavande et petit Epeautre
- GAEC Morello Vente d'huile d'olive
- Graines de Printemps
- Groupement des Oléiculteurs de Vaucluse
- Jérémy Isambart Apiculteur Jonathan Archange – Agriculture Biologique, Huile Essentielle
- La Chèvrerie Provençale
- La confiture de ma femme
- La Ferme en vie La Ruchofruit
- Laurmar Nougat
- Le Bonheur est dans le pot -Confitures
- Le Finca Maraîchage
- Le Jardin de nos Grands-Mères -Produteur et Transformateur de Pois Chiches et petit Epeautre
- Le Jardin des Arômes d'Océane Production de produits alimentaires à bases de plantes aromatiques
- Le Jardin d'Ô Production d'infusion et aromatiques bio
- Le Moulin de Puyvert Huile d'olive
- Le Verger de Faucon

- Léa Rossignol Cannage Paillage Les Abeilles du Moulin
- Les Ami-es de GEM La Coop
- Supermarché coopératif et participatif sur Avignon
- Les Arômes du Grès
- Les Cafés Nicolas EURL Maelie
- Les Escargots de Valérie
- Les Fruits du Campredon
- Les œufs de Diana
- Les Ruchers d'Isa
- L'Espigaou Compost et fabrication de bois liées à la biodiversité
- L'Esta'ius
- L'Or des Lavandes
- L'Or rouge des 3 rivières Safran Ludwig Hauwelle – Safran et Plantes Aromatiques
- Maison Dessis Truffes fraîches de Provence
- Marcel et Marie Vente de miel
- Marché Agricole de Petit Palais Martine Leboucher - Maraîchage et
- Max Mangeon Elaboration de smoothies, de coktails de fruit,
- légumes et plantes. Mémoire des Toiles
- Moulin du débat Oliveraie du débat
- Mohammed Barny Apiculteur

confitures

- Naturel Ginger Naturellement Paysan
- Nicolas and Co Spécialiste du pain d'épices
- Nicolas Arnould Atelier des Petits Bouts de Bois
- Okhra Conservatoire des ocres
- Orpea Etablissement d'hébergement pour personnes
- Oustau safr'ane Safran
- Parc Naturel Régional du Luberon
- Pépinière Christian

âgées dépendantes

- Pépinière les aromatiques du
- Luberon
- Plaisir & Vitamines Bars à jus • Réseau des AMAP de Provence
- SARL Collado DM Arboriculture
- SARL Concept-lef
- SARI Serre
- SARL Soleu e destre Fabrication de spiritueux
- SARL SRTPA Moulin à huile du Colorado provencal
- SAS G'M Fabricant glacier pâtissier
- SAS les Brassins de Rustrel -Fabrication de bières
- SAS Rhonéa Distribution -Coopérative Beaumes de Venise et Vacqueyras
- Saveur de Provence Biscuiterie artisanale
- Sav'On Art

Vaucluse

- SCEA Gondran Figues noires de Caromb
- SMAEMV
- Un Désir Croquant
- Une ferme en Ventoux Vénérable Confrérie des Louchiers
- Voconces VMV Vignerons du Mont Ventoux
- Yannick Ruel Pavsagiste • Yves Espenon -culture de fruits à
- novaux Syndicat des Apiculteurs de

ESPACE RESTAURATION

- Crêperie Ti Perrine
- FDSEA 84 / JA 84
- La cantine du Sud
- Le Food-truck Le P'tit truck café

Gaston le Camion

L'Avenue Gourmande

ÉLEVAGE



- Association Chiens de Troupeaux Palunais
- Bergeronnette GAEC
- Fédération Départemental Ovine de Vaucluse
 - Grégori Pierqui

FERME PÉDAGOGIQUE

La Ferme de l'Echappée Bêle

VIEUX TRACTEURS

 La Carreto de Mount-Favet Util'Avi

EXPOSITION

Espaces Naturels Sensibles

- **ANIMATIONS**
- Dixie Froggies
- GAEC du Vallon
- La Chèvrerie des Fontaines La Paysanne
- Les Jardins Biodynamiques de Venasque
- Manu & Co Toupie Manège Vélo-Cité

Des invités de marque!

_a Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse participent Terroirs en fête. L'occasion pour l'une de valoriser les atouts du monde agricole et pour l'autre de faire découvrir au grand public es métiers de bouche.

Les enfants à la fête

Les minots sont les chouchous de Terroirs en fête. Un programme riche en ateliers et en animations ludiques et pédagogiques leur est dédié durant tout le week-end, concocté par le Conseil départemental en lien avec des associations vauclusiennes.



Le Marché des Enfants



our jouer au marchand ou à la marchande, direction le Village des Métiers animé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat avec l'aide du syndicat des Commerçants des Marchés de Provence. Le Marché des Enfants, composé d'une dizaine de stands "à hauteur d'enfant", permet aux plus petits de tenir des étals de fruits et légumes mais aussi d'acheter des produits frais et de saison avec le Fruitatou, une monnaie fictive! Cette action vise avant tout à sensibiliser les plus jeunes à une alimentation saine et locale. De petits jeux et des dégustations complètent la démarche.



Un manège pour enfants à propulsion parentale

🦰 our tournicoter, il faut pédaler ! Mais que nos petits enfants et les entraînent dans un tourbillon musical au son de l'accordéon et de l'orgue de barbarie. Ce joli manège



Une ferme pédagogique

🛮 l y a des fermières par ici, des ballots de paille par là et une trentaine d'animaux : canards, lapins, poules, coq, oie, âne, cochon, poney, chèvres, brebis, agneau, et même une vache... Grâce à la ferme pédagogique de l'Échappée bêle, petits et grands pourront apprendre à mieux connaître les animaux mais aussi participer à divers ateliers et démonstrations : apiculture, tonte de moutons, fabrication de la laine, chien de berger, oléiculture, compost... De nombreux professionnels seront mobilisés tout le week-end pour offrir au public une multitude d'animations autour de la nature et de nos amis les bêtes.



Découvrez notre « Incroyable nature »

avez-vous que le hibou Grand Duc peut tourner sa tête à 270°? Que le héron reste sur la cime des arbres sur une patte pendant des heures? Que le castor a les dents orange? Vous irez de découverte en découverte avec l'exposition « Incroyable nature » qui vous plonge au cœur des Espaces Naturels Sensibles (ENS) du Vaucluse. Ce parcours en images vous permettra de découvrir les secrets de la faune et la flore locales, ainsi que la diversité des paysages du département : forêt dense, garrigues méditerranéennes, falaises calcaires... Une bonne occasion de prendre conscience de la richesse de notre patrimoine naturel mais également de sa fragilité. Après avoir vu cette exposition, vous n'aurez plus qu'une seule envie: aller voir de vos propres yeux cette nature incroyable!



en continu tout le week-end

Des animations

Samedi 15 juin De 13 heures à 19 heures

- · Atelier apiculture GAEC du
- · Atelier basse-cour, atelier laine, atelier compost
- Ferme L'échappée bêle Atelier chèvres - Chèvrerie
- des Fontaines Atelier laine - GAEC de la
- Bergeronnette Atelier polyculture élevage
- Jardins biodynamiques de Venasque Exposition « Incrovable
- Nature », au cœur des **Espaces Naturels Sensibles** du Vaucluse
- · Jeu de piste « chasse aux terroirs »
- Manège à propulsion parentale
- Marché des enfants -Syndicat des commercants des Marchés de Provence Photo booth - Chambre
- d'Agriculture du Vaucluse
- Vélo à smoothies Point information tourisme (Vaucluse Provence Attractivité)

Dimanche 16 juin De 10 heures à 19 heures

- Atelier basse-cour, atelier laine, atelier compost -Ferme l'échappée bêle
- · Atelier laine GAEC de la Bergeronnette
- · Démonstration de fabrication de paniers - Musée de la vannerie de Cadenet
- Exposition « Incrovable Nature », au cœur des Espaces Naturels Sensibles du Vaucluse
- · Jeu de piste « chasse aux terroirs »
- Manège à propulsion parentale
- · Marché des enfants -Syndicat des commerçants des Marchés de Provence Photo booth - Chambre
- d'Agriculture du Vaucluse
- Vélo à smoothies Point information tourisme (Vaucluse Provence Attractivité)

De 14 heures à 19 heures

- Atelier apiculture
- GAEC du Vallon
- Atelier chèvres - Chèvrerie des Fontaines
- Atelier oléiculture
- La Paysanne



Jeu de piste "chasse aux terroirs"



🧌 aresser des chèvres, acheter et cuisiner des produits frais au marché des enfants, rempoter une plante et rentrer à la maison avec, se balader dans le parc, chercher des indices, et résoudre une énigme... C'est la promesse du jeu de piste gratuit proposé par le Conseil départemental, dont le but n'est autre que révéler le trésor que l'on a sous nos yeux. Les

enfants doivent chercher les réponses à huit questions en se promenant sur les différents stands. Une fois tous les indices réunis et l'énigme résolue, les petits en-



quêteurs sont invités à rejoindre les gardiens du trésor pour recevoir leur lot de petits cadeaux. A travers ce jeu de piste, les enfants abordent également de nombreux thèmes tels que le dérèglement climatique, le travail des producteurs locaux ou encore la biodiversité. Cette animation gratuite est dédiée aux enfants de 6 à 9 ans, sous la responsabilité des parents.

Tout savoir de nos terroirs avec la Chambre d'Agriculture

L'agriculture vauclusienne n'aura plus aucun secret pour les visiteurs grâce au stand de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Au programme, la diversité des productions, la qualité des appellations et des terroirs (agriculture biologique, AOP, IGP, Label rouge), une présentation des méthodes de production respectueuses de l'environnement ou encore un focus sur les innovations portées par des agriculteurs et les expérimentations en cours. La Chambre d'agriculture propose aussi plusieurs ateliers.

Découvrez « Bienvenue à la Ferme »

Pour des vacances en famille ou le temps d'un week-end, profitez d'un séjour 100 % fermier « au vert » ! Le réseau « Bienvenue à la Ferme » offre un large éventail de bonnes adresses, fédérées par la Chambre d'agriculture. Les membres du réseau vous expliqueront où s'approvisionner en produits locaux (points de vente, marchés du soir et des producteurs, drive fermier mais aussi distributeurs automatiques...) Il sera également possible de s'informer sur les fermes auberges ainsi que sur les hébergements au sein même des exploitations. Un jeu simple et amusant en lien avec les produits agricoles permettra par ailleurs de gagner des séjours et des repas dans des fermes auberges. Des dégustations de produits du terroir sont par ailleurs proposées.



Dérèglement climatique

Des animations ludiques sensibiliseront aux enjeux climatiques. Ateliers et concours des meilleurs dessins sur ce thème seront ouverts à tous.

Une séance photo avec #terroirsenfete

Petits et grands pourront se prendre en photo gratuitement avec déguisements et décors, en lien avec l'agriculture du Vaucluse. Des clichés pour immortaliser son passage à Terroirs en Fête et des images à partager largement sur les réseaux sociaux avec le hashtag #terroirsenfete.

Facebook #terroirsenfete



Découvrez nos richesses touristiques avec Vaucluse Provence Attractivité

L'agence départementale Vaucluse Provence Attractivité est entourée d'offices de tourisme (Sorgues du Comtat, Pays de Sorgues et Rhône-Lez-Provence) et de représentants de La Provence à vélo et de Vélo Loisir Provence afin de proposer activités et idées de sorties pour occuper son temps libre le week-end ou pendant les vacances. L'animation phare présente sur le stand cette année est la Smoocyclette. Équipé d'un blender, ce vélo permet de mixer des fruits frais en pédalant!

Avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, "consommez local, consommez artisanal"

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région, délégation de Vaucluse, répond une nouvelle fois à l'invitation de Terroirs en fête, afin de sensibiliser le grand public au rôle des entreprises de proximité, acteurs économiques essentiels à l'attractivité des cœurs de villes et villages du département. Dans un cadre chaleureux, petits et grands pourront savourer des produits artisanaux et vivre en famille une expérience gustative artisanale unique.



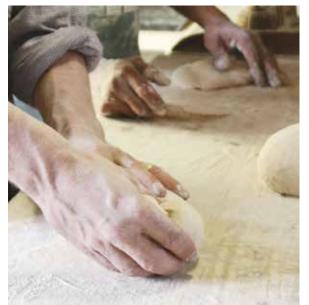
Le syndicat des commerçants non-sédentaires « Marché de Provence » organise le Marché des Enfants dédié aux nouvelles générations. Lieu de partage et d'amusement, ce marché à hauteur d'enfant invitera les plus petits à vendre mais aussi à acheter des fruits et légumes de saison. À retrouver également sur place, des ateliers et jeux pédagogiques. Ces actions visent à sensibiliser les plus jeunes à une alimentation saine et locale.

Bon comme le bon pain !

Le Groupement des Artisans Boulangers-Pâtissiers de Vaucluse s'associe également au rendez-vous de Terroirs en fête, en proposant un atelier de façonnage et cuisson. L'occasion pour les enfants de fabriquer de petits pains à déguster après cuisson.

Artisanat et tradition gastronomique à l'honneur

L'artisanat est également représenté par la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs de Vaucluse, en partenariat avec InterBEv (Association nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes). La filière bétail et viande mais aussi ses métiers et ses hommes, sont mis en valeur. Et pour le plaisir des amateurs, une dégustation de viandes d'exception est proposée. Enfin dans un esprit champêtre, la Confrérie des Taste Fougasse proposera à la vente des fougasses aux grattelons et aux olives de Provence.











Pourquoi ils sont de la fête





La politique agricole du Conseil départemental

Des mesures concrètes pour accompagner les producteurs

ort de 5210 exploitations, le Vaucluse est un département à caractère agricole prononcé. A commencer par la viticulture, suivie de l'arboriculture, la polyculture, le maraîchage, l'horticulture avec la lavande et enfin, dans une moindre mesure, l'élevage et les cultures céréalières. Les difficultés du monde agricole, exacerbées par un contexte économique difficile, une concurrence européenne et mondiale toujours plus forte et des crises ponctuelles (intempéries, crises sanitaires et alimentaires) croissantes, restent préoccupantes. C'est pourquoi le Conseil départemental de Vaucluse aide les agriculteurs d'aujourd'hui et de demain à maintenir une agriculture moderne, ambi-

tieuse et respectueuse de l'environnement et à réussir la mutation d'une agriculture traditionnelle vers une agriculture durable. Jusqu'à fin 2016, le Département de Vaucluse intervenait volontairement dans le domaine agricole au titre de la clause de compétence générale. Les dispositions législatives de la loi NOTRe (Nouvelle Organisation Territoriale de la République) votée en août 2015, ont considérablement modifié les capacités d'intervention des Départements en matière de développement économique, confiant ce champ d'intervention aux Régions. Le Conseil départemental de Vaucluse a cependant souhaité conserver une politique agricole en conventionnant avec la Région sur certains dispositifs et en s'appuyant sur ses compétences et axes d'interventions (alimentation et collège, environnement, hydraulique, foncier et aménagement).











Six axes d'intervention

- 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 (IAA)
- 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

« Graine d'avenir », un soutien aux jeunes agriculteurs

L'agriculture est l'un des secteurs économiques français qui perdra le plus d'actifs d'ici 2020 en raison du vieillissement de la population des chefs d'exploitation. Le renouvellement générationnel représente un défi à relever pour le maintien d'une agriculture performante et durable. En 10 ans, plus d'une exploitation sur quatre, soit 1 910 exploitations, a disparu. Le Département a souhaité mettre en place un nouveau dispositif (baptisé Graine d'avenir) pour encourager les prétendants à l'installation et consolider la situation des jeunes agriculteurs durant leurs premières années d'activité, souvent les plus critiques. Dans notre département, environ une centaine d'installations de nouveaux exploitants a lieu chaque année, dont une cinquantaine est accompagnée financièrement par l'État et l'Union Européenne au moyen de la Dotation Jeunes Agriculteurs.

Agrilocal84.fr + 40% d'activité en un an

Convaincu du rôle écono-

mique de l'agriculture sur son territoire et soucieux de favoriser le développement des circuits courts, le Département de Vaucluse a mis en œuvre un projet collectif et fédérateur en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse. Ainsi le site Agrilocal84. fr a été lancé en avril 2014. Aujourd'hui, 33 collèges sont inscrits sur cette plateforme, dont une vingtaine l'utilisent régulièrement ainsi que 11 lycées, 24 communes et intercommunalités, un hôpital et d'autres structures (associations, chambre consulaires...) Au total, près de 79 acheteurs et 184 fournisseurs sont inscrits sur cette plateforme. Le montant des commandes est en nette progression en 2018 (+40 % en 2018 par rapport à 2017). Pour rappel : depuis septembre 2014, les 41 collèges publics du département ont accès au site en ligne. Dès janvier 2015, Agrilocal84. fr ouvrait ses portes à l'ensemble des collectivités publiques vauclusiennes (communes, lycées, maisons de retraites, etc...).













Le Très Haut Débit Partout Pour Tous













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

Pour ne pas laisser s'installer une fracture numérique sur notre territoire, le Conseil départemental de Vaucluse investit dans le déploiement de la fibre optique sur la

À travers son délégataire, Vaucluse numérique, il apporte ainsi le Très Haut Débit aux entreprises et aux particuliers des petites agglomérations comme des

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 Sud Paca et les intercommunalités. Le reste du territoire relève des opérateurs privés.