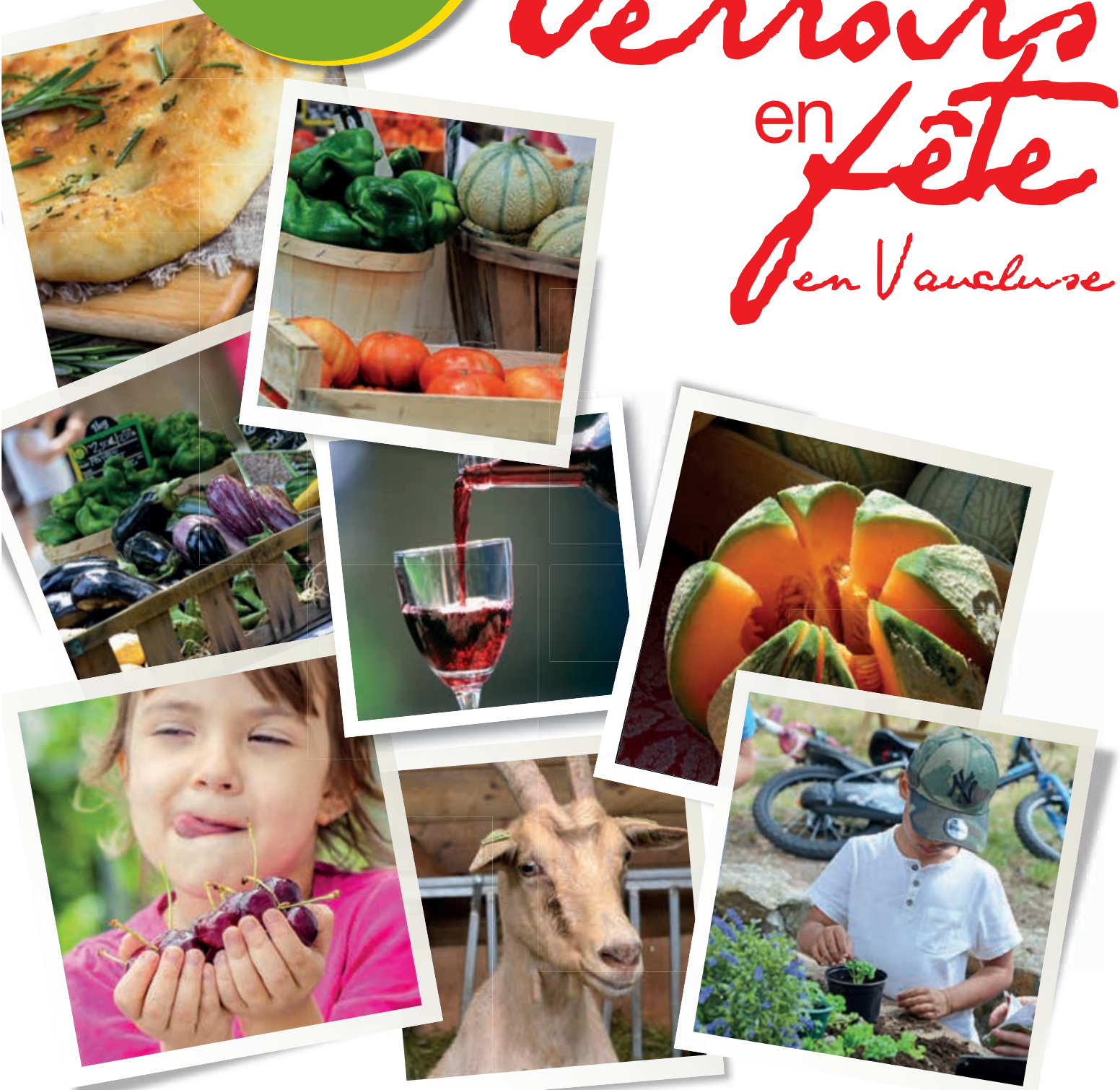


4^e ÉDITION

12 & 13
juin 2021

Terroirs en Fête en Vaucluse



12 ET 13 JUIN PROCHAINS

Terroirs en fête, le retour !

C'est à Châteauneuf-de-Gadagne, transformé en vitrine de l'excellence made in Vaucluse que Terroirs en fête va signer son grand retour. 150 producteurs et artisans locaux seront présents pour célébrer les savoir-faire et produits vaclusiens. Fraises de Carpentras, cerises de Venasque, nougat au miel du Vaucluse, huiles d'olives et vins AOC de la vallée du Rhône, charcuterie au porc du Ventoux ou encore, plus rare en cette saison, des truffes (d'été, bien sûr)... il y en aura vraiment pour tous les goûts.

/ PHOTO JÉRÔME REY



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

Châteauneuf-de-Gadagne

par [Andrée Brunetti](#)



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

C'est Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, qui a le mieux résumé le contexte : « Je suis ravie de vivre ce moment en présentiel. Nous n'avons pas eu de salon de l'agriculture cet hiver à cause de la crise sanitaire. Et là, on sera tous ensemble, dehors, pour déguster les meilleurs produits de l'agriculture vaclusienne. » Elle ajoute : « Chaque jour, nous devons communiquer sur ce que nous sommes, nous les paysans, sur ce que nous faisons. Nous sommes là pour vous nourrir, pour préserver l'environnement et la biodiversité mais aussi pour la santé de nos concitoyens. Terroirs en fête, c'est un salon en plein air et surtout en pleine saison, avec tous les produits des exploitations du territoire. Et comme nous sommes solidaires des plus démunis, nous avons offert des paniers aux étudiants et nous allons les payer comme saisonniers pour améliorer leur ordinaire. »

Nos paysans vont offrir le meilleur d'eux-mêmes

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

.../...

.../...

150 exposants attendus

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

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

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

Près de 15 000 visiteurs sont attendus lors de cette 4^e édition.

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

"Terroirs en Fête" décline talents et produits gourmands

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE La 4^e édition de l'événement aura lieu les 12 et 13 juin à l'Arbousière

Territoire et saveurs, une combinaison gagnante depuis 2017 ! Pour la 4^e année, le Département mise sur ses agriculteurs, ses artisans et les talents qui font le Vaucluse à l'occasion de "Terroirs en Fête".

Les 12 et 13 juin prochains, le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne se transforme en un vaste jardin où les visiteurs pourront cueillir, sur près de 4 ha, les fruits et légumes qui font la renommée du Vaucluse bien au-delà de ses frontières, et remplir leurs paniers d'innombrables produits locaux. Sur les étals, cerises et fraises feront de l'œil aux fromages et charcuteries de pays ; huile d'olive et confiture tutoieront biscuits et jus de fruits frais ; savons et cosmétiques se partageront les tables avec le petit épeautre et la lavande... Près de 120 producteurs, artisans et éleveurs vauclusiens dérouleront leurs stands et leurs savoir-faire lors de ces journées d'échanges et de rencontres où distanciations et gestes barrières devront être appliquées strictement.

Après une année d'interruption en raison de la crise sanitaire, les retrouvailles entre agriculteurs et visiteurs étaient sacrément attendues. "Ça va faire du bien, s'est réjoui Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental, président de la commission agriculture, avant d'avoir une pensée pour tous les agriculteurs dont les vignes et les vergers ont durement été frappés par le gel en avril dernier et appelant à mutualiser les moyens pour assurer tous les risques des producteurs. "Terroirs en Fête, c'est la manifestation phare du département, mais c'est aussi la vitrine du savoir-faire paysan dans sa diversité". Gage de la qualité de l'agriculture vauclusienne, les AOP ou les IGP qui certifient deux tiers de sa production... Une production que les visiteurs pourront découvrir tout au long de ces journées en déambulant entre les emplacements du grand marché des producteurs, à l'ombre des arbres du parc, en profitant des dégustations offertes et en échangeant avec les acteurs de cette agriculture : maraîchers, apiculteurs, viticulteurs, éleveurs seront présents.

La chambre des métiers et de l'artisanat, ses métiers de bouche, mais aussi ses représentants (couteliers, céramistes, fabricant artisanal de sac, etc.) par-



Autour de Maurice Chabert, le président du Conseil départemental, élus et acteurs de l'agriculture vauclusienne se sont retrouvés, mardi dernier, lors de la présentation de la manifestation à l'Arbousière.

/PHOTO BRUNO SOUILLARD

leront de leur activité professionnelle et traditionnelle.

Rencontrer l'agriculture

Les enfants ne seront pas en reste. Un mini-marché leur sera entièrement réservé. Ils pourront aussi partir à la découverte des animaux de la basse-cour, apprendre à protéger la biodiversité. Petits et grands pourront s'initier au repotage, participer à des jeux ou à des ateliers autour de la laine ou assister à des démonstrations de tonte de brebis ou de chien de berger, suivre

la ruche mobile. Le samedi soir, le public ne dérogera pas à la tradition en profitant du Restaurant de plein air et de son menu terroir (10-12€) ou des repas proposés par la roûsserie de l'Étable montillienne (jambon grillé), tout en écoutant les airs de Manu & Co qui chantera la région et ses terres.

Lors de sa dernière édition, en 2019, "Terroirs en Fête" avait attiré 14 000 visiteurs. C'est dire l'intérêt que portent les Vauclusiens à leur agriculture qui, après une année de sommeil forcé, a

besoin d'être soutenue. "L'agriculture a besoin de communiquer, a expliqué la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, Georgia Lambertin. Notre rôle, c'est de préserver la biodiversité, de préserver nos concitoyens des dérèglements climatiques... Il faut venir rencontrer cette agriculture, découvrir à quoi elle contribue, échanger avec ses producteurs, ses techniciens... On est fiers de nos métiers !"

Ouvert à tous et gratuit, "Terroirs en Fête" accueillera aussi cette année, pour la première fois, le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse et pourra compter sur une invitée de marque, la région Bourgogne Franche-Comté qui mettra à l'honneur d'autres saveurs (voir ci-contre). L'occasion, avant de revenir aux bons produits locaux et à ceux qui les font, de faire un petit pas de côté gourmand...

Mélanie FERNALLAD

La Bourgogne-Franche-Comté, invitée d'honneur

Et si vous troquiez votre rosé du Luberon contre un Côte de Beaune ou un châteauneuf-chinon ? Si pour une fois, à la place du chèvre du Ventoux, vous goûtiez à la Cancoillotte ou à l'Époisses ? Et pourquoi ne pas troquer --pour un jour seulement-- son morceau de saucisson local contre un bout de saucisse de Morteau ? Pour la première fois, à l'occasion de cette 4^e édition de Terroirs en Fête, le Vaucluse a décidé de mettre à l'honneur d'autres produits du terroir, ceux de la région Bourgogne Franche-Comté. Invitée d'honneur de la manifestation, la Bourgogne et ses départements, l'Yonne, la Côte-d'Or, la Haute-Saône et la Saône-et-Loire, seront les ambassadeurs des produits gourmands de leur région et proposeront de se régaler avec d'autres saveurs.

"Terroirs en Fête" les 12 et 13 juin au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. Le grand marché des producteurs se tiendra le samedi de 12h jusqu'à 22h en nocturne avant de reprendre le dimanche de 9h30 à 18h30. Parkings fléchés dans le village. Entrée gratuite.

DES PANIERS SOLIDAIRES

Promouvoir les produits locaux tout en luttant contre la pauvreté. Dans le cadre de son PAT, projet alimentaire territorial, le département du Vaucluse, qui a une vocation sociale et éducative, a décidé de venir en aide aux plus démunis. "À l'occasion de la manifestation, nous proposerons aux visiteurs d'acheter des paniers solidaires --composés de bons produits de saison-- qui seront ensuite remis à la Banque Alimentaire, a détaillé le vice-président du Département, Christian Mounier, président de la commission agriculture. La Banque Alimentaire les remettra ensuite aux plus démunis". L'occasion de partager les productions agricoles avec les Vauclusiens qui en ont le plus besoin. Pour rappel, le département affiche un taux de pauvreté parmi les plus élevés de France.

"Terroirs en Fête" décline talents et produits gourmands

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE La 4^e édition de l'événement aura lieu les 12 et 13 juin à l'Arbousière

Territoire et saveurs, une combinaison gagnante depuis 2017 ! Pour la 4^e année, le Département mise sur ses agriculteurs, ses artisans et les talents qui font le Vaucluse à l'occasion de "Terroirs en Fête".

Les 12 et 13 juin prochains, le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne se transforme en un vaste jardin où les visiteurs pourront cueillir, sur près de 4 ha, les fruits et légumes qui font la renommée du Vaucluse bien au-delà de ses frontières, et remplir leurs paniers d'innombrables produits locaux. Sur les étals, cerises et fraises feront de l'œil aux fromages et charcuteries de pays ; huile d'olive et confiture tutoieront biscuits et jus de fruits frais ; savons et cosmétiques se partageront les tables avec le petit épeautre et la lavande... Près de 120 producteurs, artisans et éleveurs vauclusiens dérouleront leurs stands et leurs savoir-faire lors de ces journées d'échanges et de rencontres où distanciations et gestes barrières devront être appliqués strictement.

Après une année d'interruption en raison de la crise sanitaire, les retrouvailles entre agriculteurs et visiteurs étaient sacrément attendues. "Ca va faire du bien, s'est réjoui Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental, président de la commission agriculture, avant d'avoir une pensée pour tous les agriculteurs dont les vignes et les vergers ont durement été frappés par le gel en avril dernier et appelant à mutualiser les moyens pour assurer tous les risques des producteurs. "Terroirs en Fête, c'est la manifestation phare du département, mais c'est aussi la vitrine du savoir-faire paysan dans sa diversité". Gage de la qualité de l'agriculture vauclusienne, les AOP ou les IGP qui certifient deux tiers de sa production... Une production que les visiteurs pourront découvrir tout au long de ces journées en déambulant entre les emplacements du grand marché des producteurs, à l'ombre des arbres du parc, en profitant des dégustations offertes et en échangeant avec les acteurs de cette agriculture : maraichers, apiculteurs, viticulteurs, éleveurs seront présents.

La chambre des métiers et de l'artisanat, ses métiers de bouche, mais aussi ses représentants (couteliers, céramistes, fabricant artisanal de sac, etc.) par-



Autour de Maurice Chabert, le président du Conseil départemental, élus et acteurs de l'agriculture vauclusienne se sont retrouvés, mardi dernier, lors de la présentation de la manifestation à l'Arbousière.

(PHOTO BRUNO SOUILLARD)

leront de leur activité professionnelle et traditionnelle.

Rencontrer l'agriculture

Les enfants ne seront pas en reste. Un mini-marché leur sera entièrement réservé. Ils pourront aussi partir à la découverte des animaux de la basse-cour, apprendre à protéger la biodiversité. Petits et grands pourront s'initier au rempotage, participer à des jeux ou à des ateliers autour de la laine ou assister à des démonstrations de tonte de brebis ou de chien de berger, suivre

la ruche mobile. Le samedi soir, le public ne dérogera pas à la tradition en profitant du Restaurant de plein air et de son menu terroir (10-12€) ou des repas proposés par la roûsserie de l'Étable montillienne (jambon grillé), tout en écoutant les airs de Manu & Co qui chantera la région et ses terres.

Lors de sa dernière édition, en 2019, "Terroirs en Fête" avait attiré 14 000 visiteurs. C'est dire l'intérêt que portent les Vauclusiens à leur agriculture qui, après une année de sommeil forcé, a

besoin d'être soutenue. "L'agriculture a besoin de communiquer, a expliqué la présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, Georgia Lambertin. Notre rôle, c'est de préserver la biodiversité, de préserver nos concitoyens des dérèglements climatiques... Il faut venir rencontrer cette agriculture, découvrir à quoi elle contribue, échanger avec ses producteurs, ses techniciens... On est fiers de nos métiers !"

Ouvert à tous et gratuit, "Terroirs en Fête" accueillera aussi cette année, pour la première fois, le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse et pourra compter sur une invitée de marque, la région Bourgogne Franche-Comté qui mettra à l'honneur d'autres saveurs (voir ci-contre). L'occasion, avant de revenir aux bons produits locaux et à ceux qui les font, de faire un petit pas de côté gourmand...

Mélanie FERMALLAD

La Bourgogne-Franche-Comté, invitée d'honneur

Et si vous troquiez votre rosé du Luberon contre un Côte de Beaune ou un châteauneuf ? Si pour une fois, à la place du chèvre du Ventoux, vous goûtiez à la Gancollotte ou à l'Epoisses ? Et pourquoi ne pas troquer --pour un jour seulement-- son morceau de saucisson local contre un bout de saucisse de Morteau ? Pour la première fois, à l'occasion de cette 4^e édition de Terroirs en Fête, le Vaucluse a décidé de mettre à l'honneur d'autres produits du terroir, ceux de la région Bourgogne Franche-Comté. Invitée d'honneur de la manifestation, la Bourgogne et ses départements, l'Yonne, la Côte-d'Or, la Haute-Saône et la Saône-et-Loire, seront les ambassadeurs des produits gourmands de leur région et proposeront de se régaler avec d'autres saveurs.

"Terroirs en Fête" les 12 et 13 juin au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. Le grand marché des producteurs se tiendra le samedi de 12h jusqu'à 22h en nocturne avant de reprendre le dimanche de 9h30 à 18h30. Parkings fléchés dans le village. Entrée gratuite.

DES PANIERS SOLIDAIRES

Promouvoir les produits locaux tout en luttant contre la pauvreté. Dans le cadre de son PAT, projet alimentaire territorial, le département du Vaucluse, qui a une vocation sociale et éducative, a décidé de venir en aide aux plus démunis. "À l'occasion de la manifestation, nous proposerons aux visiteurs d'acheter des paniers solidaires --composés de bons produits de saison-- qui seront ensuite remis à la Banque Alimentaire, a détaillé le vice-président du Département, Christian Mounier, président de la commission agriculture. La Banque Alimentaire les remettra ensuite aux plus démunis". L'occasion de partager les productions agricoles avec les Vauclusiens qui en ont le plus besoin. Pour rappel, le département affiche un taux de pauvreté parmi les plus élevés de France.

animations • artisanat • dégustations • marché producteurs

Terroirs en Fête en Vaucluse

4^e ÉDITION

**12 & 13
juin 2021**

Samedi 12H - 22H30
Dimanche 9H30 - 18H30

Parc de l'Arbousière

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

ENTRÉE GRATUITE

Nocturne le samedi



www.terroirsenfeteenvaucluse.fr @departementdevaucluse #terroirsenfete

Après une édition 2020 annulée, 'Terroirs en fête' en Vaucluse revient à nouveau au parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne, le week-end du 12 et 13 juin. Le Conseil départemental avait réuni producteurs et élus ce mardi, afin de préparer et annoncer les festivités.

TERROIRS EN FÊTE

Une 4^e édition pour se retrouver et remercier le monde agricole



L'ensemble des acteurs partenaires de l'événement étaient réunis afin de développer le programme des festivités.

À l'ombre des arbres du parc de l'Arbousière, un frémissement d'impatience parcourt l'assemblée réunie : 'Terroirs en fête' revient enfin ! Pour la commune, accueillir une nouvelle fois cet événement est un plaisir. "C'est important de montrer à quel point les agriculteurs et artisans ont su répondre à l'appel dans cette situation particulière. Cette manifestation est un moyen de promouvoir la profession et les circuits courts, chose à laquelle nous devons nous attacher sérieusement à l'avenir", expose Étienne Klein, maire de Châteauneuf-de-Gadagne. Après une année particulièrement difficile à cause du Covid et l'impact des aléas climatiques, notamment le gel de la nuit du 7 au 8 avril, le département réaffirme le travail en commun de la Chambre d'agriculture, des collectivités territoriales, parle-

mentales et filières, pour trouver de nouvelles solutions. Véritable "vitrine du savoir-faire vaclusien", selon Christian Mounier, président de la commission 'Agriculture, eau, environnement' et vice-président du Conseil départemental, la manifestation s'annonce belle et les retrouvailles heureuses. D'autant plus que le département y a mis les moyens. "Quand on aime, on ne compte pas", a d'ailleurs répondu Maurice Chabert, président du Conseil départemental de Vaucluse, à la question du coût d'un tel événement. Cette fête représente effectivement une façon de remercier les agriculteurs, que tous les présents ont salués. Georgina Lambertin, présidente de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, s'est ainsi dite "ravie de pouvoir réorganiser quelque chose en présen-

tiel". Sans le Salon international de l'agriculture, difficile pour les agriculteurs de communiquer sur leurs métiers autrement que par la presse. Après avoir fait se lever les agriculteurs présents dans l'assemblée dans un hommage qui se voulait général, la présidente a pris le soin de rappeler leurs trois rôles principaux : nourrir, préserver la biodiversité et préserver le citoyen du changement climatique. "J'encourage vivement les visiteurs à venir à notre rencontre, à discuter, à découvrir. Cette fête doit constituer un trait d'union entre les consommateurs et les producteurs", a-t-elle ajouté pour conclure sa prise de parole.

Échanges et découvertes au rendez-vous

L'échange, voilà quel est le maître-mot de 'Terroirs en fête'. Comme

point de départ, l'organisation a cette année décidé de miser sur la sensibilisation des plus jeunes à une alimentation saine et locale. Un mini-marché ludique sera mis en place pour les loupitoux, où fruits et légumes pourront être échangés contre le 'Fruitatou', une monnaie imaginaire distribuée pour l'occasion. Côté élevage, une ferme pédagogique d'une trentaine d'animaux sera installée à l'Arbousière, afin de promouvoir la vie des éleveurs et leur travail. Démonstration de dressage de chiens de berger et tonte de moutons, entre autres, sont au programme des animations. Nombreux seront également les exposants tout au long du week-end. Des concours de la meilleure confiture et du meilleur miel seront organisés sur le stand de 'La Vaclusienne', et certains agriculteurs pourront être trouvés directement sur le marché des producteurs.

Cette édition, le Vaucluse a également choisi de mettre en avant son amitié avec la Bourgogne Franche-Comté. "En 2019, notre département, avec notre épicerie 'La Vaclusienne', avait été l'invité d'honneur de Régional'Expo, à Dole. En 2021, nous rendons tout naturellement la pareille au Comité 'Gastronomie et promotion des produits gourmands de Bourgogne Franche-Comté', en leur proposant de participer à 'Terroirs en fête'", explique Christian Mounier. Une occasion pour les touristes de découvrir les particularités des terroirs et saveurs voisins.

Alors que le marché se poursuivra en nocturne le samedi jusqu'à 22 heures, la soirée s'annonce festive avec concert du groupe 'Manu & Co'. Un repas sera proposé par des restaurateurs, et les jeunes agriculteurs tiendront quant à eux un bar à vin. Une seule consigne : consommer assis.

Des 'paniers suspendus' solidaires

Il existe, en Italie, le principe du café suspendu, qui consiste à payer un café, mais à ne pas le consommer, afin qu'il soit servi à quelqu'un dans le besoin qui en ferait la demande. L'action solidaire s'est répandue en France comme une trainée de poudre pendant la pandémie, et le Département a souhaité s'emparer de la démarche, afin de proposer des solutions sur son territoire pour les plus démunis. De la même manière que pour les cafés, les visiteurs qui le souhaitent pourront acheter des produits sur le marché de l'événement et déposer ce qu'ils désirent sur le stand de la Direction départementale des solidarités, qui se chargera ensuite de créer les 'paniers suspendus', pour la Banque alimentaire de Vaucluse. "Les invendus des exposants seront également redistribués à l'association, pour grossir la récolte de denrées. Toute cette démarche s'inscrit dans notre Plan alimentaire territorial (PAT)", développe Christian Mounier. Un PAT dont le Département est fier, puisqu'il a été retenu pour son aspect éducatif et social qui n'existe pas à une telle envergure dans la plupart des plans territoriaux. Plus gros événement agricole du Vaucluse, il fait désormais rayonner les producteurs du département au-delà de ses frontières. Alors que la précédente édition, en 2019, avait réuni 14 000 visiteurs sur le week-end, les organisateurs espèrent vivement pérenniser cette notoriété bénéfique pour la profession.

Manon Lallemand

Infos :
www.vaucluse.fr et
www.terroirsenfeteenvaucluse.fr
Sur Instagram,
Facebook et Youtube :
@departementdevaucluse



Un marché des producteurs et un mini-marché des enfants seront organisés pour les visiteurs.

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

“Terroirs en fête”, véritable vitrine des savoir-faire vauclusiens

C'est dans le parc de l'Arbousière, niché sur le plateau de Châteauneuf-de-Gadagne, qu'aura lieu la 4^e édition de “Terroirs en fête” les 12 et 13 juin.

Après une édition 2020 annulée en raison de la crise sanitaire, l'événement “Terroirs en fête”, organisé par le conseil départemental de Vaucluse en partenariat avec les chambres d'agriculture ainsi que de métiers et de l'artisanat, retrouvera le parc de l'Arbousière, sur le plateau de Châteauneuf-de-Gadagne, les 12 et 13 juin.

« Nous avons la chance d'habiter un département dont la tradition agricole est reconnue. Alors soutenons nos agriculteurs, consommons local et n'allons pas chercher ailleurs ce que nous avons près de chez nous ! » a précisé Maurice Chabert, président du Département, lors de la conférence de presse donnée mardi pour la présentation de cette 4^e édition.

Un rendez-vous populaire et gratuit

Ce rendez-vous populaire et familial gratuit, dédié aux produits de l'agriculture et aux savoir-faire vauclusiens, poursuit donc un objectif simple : valoriser, dans une ambiance conviviale, les producteurs, agricul-

teurs, artisans, ainsi que leurs productions. Ceci par le biais de dégustations, déambulations, échanges, animations pour petits et grands, ateliers, concours... dans le respect des gestes barrières.

Un marché regroupant près de 120 stands

Pierre angulaire de “Terroirs en fête”, le marché des producteurs, artisans et éleveurs accueillera, cette année, près de 120 stands, le samedi de 12 à 22 heures en nocturne dans un esprit guinguette, avant de reprendre le dimanche de 9 h 30 à 18 h 30. Miels, huiles d'olive, confitures, nougats, fruits et légumes, céréales, truffes, fromages... Ils seront ici plus qu'un produit, à savoir une identité, celle d'un terroir.

Le samedi soir, un repas 100 % terroir

Concernant la soirée du samedi, côté cuisine, le restaurant Plein air proposera un repas “100 % terroir” issu de ses productions, et L'Étable montilienne un espace rôtisserie, tandis qu'un bar à vin sera tenu par les Jeunes agriculteurs.

Côté musique, l'ambiance sera assurée par le groupe Manu & Co, dont les textes parlent toujours de la belle région provençale.

Muriel REGGIANI



Les élus et représentants des chambres de l'agriculture et des métiers ont présenté le programme de cette 4^e édition.

Au programme également...

□ Pour cette 4^e édition, les visiteurs pourront observer la vie des éleveurs, leur travail, et découvrir les animaux présents sur le territoire. Des ateliers seront au programme : basse-cour, laine, repotage, apiculture, cuisine, mais aussi démonstrations de tonte ou encore de chien de berger.

□ “Terroirs en fête” sensibilisera le public aux enjeux climatiques, notamment via l'expo dédiée aux Espaces naturels sensibles (ENS).

□ Un concours de confitures et de miels, avec les producteurs et apiculteurs récoltants locaux, sera organisé.

□ Coll'Vert, association d'agriculteurs du Vaucluse, proposera, le dimanche, un itinéraire découverte “de la vigne au vin” (payant et sur réservation). Il débutera à 14 h avec une balade en VTT au milieu des vignes commentée par des viticulteurs. Cinq ateliers attendront les participants qui apprendront à associer mets et vins, ainsi qu'à développer leurs sens

autour des arômes des vins dégustés.

□ “Terroirs en fête” accueillera un invité d'honneur, le comité Gastronomie et promotion des produits gourmands de Bourgogne-Franche-Comté, qui fera découvrir les mets et produits de son bassin de vie.

□ Autre nouveauté, sur le principe des “cafés suspendus” lancés en Italie durant la crise sanitaire, et repris en France, le public pourra acheter aux exposants un produit en plus au bénéfice des plus fragiles, qu'il pourra déposer au stand de la Direction départementale du développement et des solidarités territoriales. L'ensemble des dons sera offert à la Banque alimentaire. Les invendus des exposants seront aussi mis à disposition de l'association.

□ Quant aux enfants, ils ne seront pas en reste avec un marché, un espace cigales et compagnie, un jeu d'enquête grandeur nature avec une web application, un jeu de piste, une ferme pédagogique et un manège à propulsion.

Terroirs en fête

L'événement trace son sillon

Les 12 et 13 juin, le Parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne accueillera la 4^{ème} édition de Terroirs en fête. Par l'entremise de l'événement, l'objectif premier est de mettre en avant la tradition agricole et de soutenir les agriculteurs vauclusiens.

«**N**ous avons la chance d'habiter un département dont la tradition agricole est reconnue. Alors soutenons nos agriculteurs, consommons local et n'allons pas chercher ailleurs ce que avons près de chez nous, résume Marucie Chabert, président du Conseil départemental de Vaucluse Conçu et organisé par l'institution locale, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, il s'agit de poursuivre un objectif simple : valoriser dans une ambiance conviviale producteurs, agriculteurs, artisans du 84.

La renommée de cette manifestation lancée en 2017 a aujourd'hui dépassé les frontières du Vaucluse. Terroirs en fête témoigne pendant tout un week-end de toute l'excellence des produits du terroir. Entre dégustations, déambulations, échanges avec les producteurs et artisans, animations pour petits et grands, l'événement s'est imposé au fil du temps comme un rendez-vous familial incontournable de la saison préestivale.

Nouveauté de l'édition 2021 : un invité d'honneur
Terroirs en fête accueille pour



la première fois un invité d'honneur, le Comité « Gastronomie et Promotion des Produits Gourmands de Bourgogne-Franche-Comté ». En 2019, le Département de en qualité d'invité d'honneur. Le Groupement des Producteurs et des Produits Gourmands, en qualité d'ambassadeur, fera ainsi découvrir mets et produits régionaux, comme autant de façon de s'ouvrir à la particularité des terroirs et saveurs voisins.

Le grand marché des producteurs

Pierre angulaire de Terroirs en fête, le marché des producteurs accueille cette année près de 120 producteurs, artisans et éleveurs. Déambulez, dégustez, faites vos achats, c'est ici l'occasion de découvrir des femmes et des hommes de passion dont

les produits font la renommée du Vaucluse et qui partageront avec vous leur savoir-faire.

Miels, huiles d'olive, confitures, nougats, fruits et légumes, céréales, truffes, fromages... ils sont ici plus qu'un produit, ils sont une identité, celle d'un terroir, le fruit de l'amour de celles et ceux qui nous nourrissent. Leur seule ambition, nous offrir une alimentation saine et de qualité. Le marché des producteurs se tiendra le samedi de 12h jusqu'à 22h en nocturne dans un esprit « guinguette », avant de reprendre le dimanche de 9h30 à 18h30.

Des concours de confitures et miels

Terroirs en Fête sera le théâtre d'un concours de confitures et de miels, avec les producteurs et apiculteurs récoltants locaux.

Samedi 12 juin, de 14h à 16h, au comptoir « La Vauclusienne » au pied du château, ils présenteront leurs produits à un jury. L'objectif : se voir départager et remporter « la médaille d'or de la confiture Terroirs en fête 2021 » et « la médaille d'or du miel Terroirs en fête 2021 ». Quatre visiteurs seront désignés au hasard pour faire partie du jury et, bien entendu, les différentes dégustations se feront dans le plus strict respect des conditions sanitaires en vigueur.

Pour connaître la liste des événements et des animations de Terroir en Fête consulter le site
<https://terroirsenfeteenvaucluse.fr/>

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Terroirs en fête

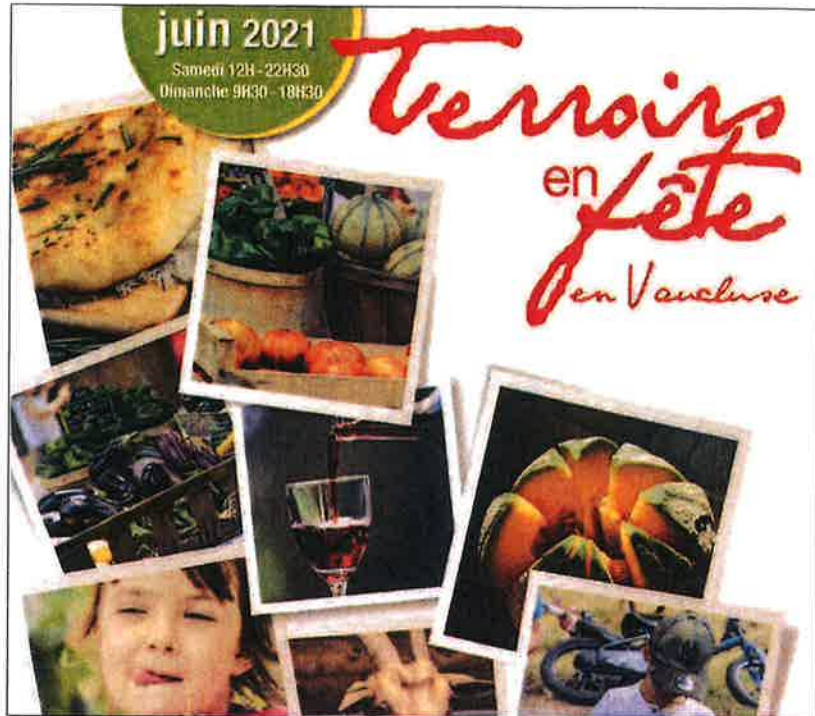
L'événement trace son sillon

Les 12 et 13 juin, le Parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne accueillera la 4^{ème} édition de Terroirs en fête. Par l'entremise de l'événement, l'objectif premier est de mettre en avant la tradition agricole et de soutenir les agriculteurs vauclusiens.

« Nous avons la chance d'habiter un département dont la tradition agricole est reconnue. Alors soutenons nos agriculteurs, consommons local et n'allons pas chercher ailleurs ce que nous avons près de chez nous, résume Marucie Chabert, président du Conseil départemental de Vaucluse. Conçu et organisé par l'institution locale, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, il s'agit de poursuivre un objectif simple : valoriser dans une ambiance conviviale producteurs, agriculteurs, artisans du 84.

La renommée de cette manifestation lancée en 2017 a aujourd'hui dépassé les frontières du Vaucluse. Terroirs en fête témoigne pendant tout un week-end de toute l'excellence des produits du terroir. Entre dégustations, déambulations, échanges avec les producteurs et artisans, animations pour petits et grands, l'événement s'est imposé au fil du temps comme un rendez-vous familial incontournable de la saison préestivale.

Nouveauté de l'édition 2021 : un invité d'honneur
Terroirs en fête accueille pour



la première fois un invité d'honneur, le Comité « Gastronomie et Promotion des Produits Gourmands de Bourgogne-Franche-Comté ». En 2019, le Département de en qualité d'invité d'honneur. Le Groupement des Producteurs et des Produits Gourmands, en qualité d'ambassadeur, fera ainsi découvrir mets et produits régionaux, comme autant de façon de s'ouvrir à la particularité des terroirs et saveurs voisins.

Le grand marché des producteurs

Pierre angulaire de Terroirs en fête, le marché des producteurs accueille cette année près de 120 producteurs, artisans et éleveurs. Déambulez, dégustez, faites vos achats, c'est ici l'occasion de découvrir des femmes et des hommes de passion dont

les produits font la renommée du Vaucluse et qui partageront avec vous leur savoir-faire.

Miels, huiles d'olive, confitures, nougats, fruits et légumes, céréales, truffes, fromages... ils sont ici plus qu'un produit, ils sont une identité, celle d'un terroir, le fruit de l'amour de celles et ceux qui nous nourrissent. Leur seule ambition, nous offrir une alimentation saine et de qualité. Le marché des producteurs se tiendra le samedi de 12h jusqu'à 22h en nocturne dans un esprit « guinguette », avant de reprendre le dimanche de 9h30 à 18h30.

Des concours de confitures et miels

Terroirs en Fête sera le théâtre d'un concours de confitures et de miels, avec les producteurs et apiculteurs récoltants locaux.

Samedi 12 juin, de 14h à 16h, au comptoir « La Vauclusienne » au pied du château, ils présenteront leurs produits à un jury. L'objectif : se voir départager et remporter « la médaille d'or de la confiture Terroirs en fête 2021 » et « la médaille d'or du miel Terroirs en fête 2021 ».

Quatre visiteurs seront désignés au hasard pour faire partie du jury et, bien entendu, les différentes dégustations se feront dans le plus strict respect des conditions sanitaires en vigueur.

Pour connaître la liste des événements et des animations de Terroir en Fête consulter le site
<https://terroirsenfeteenvaucluse.fr/>

Talents et gourmandises à "Terroirs en fête"

La Provence
11/06/21

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE La 4^e édition investit le parc de l'Arbousière

Privé du rendez-vous l'an dernier, le Vaucluse entend plus que jamais régaler les visiteurs - ils étaient plus de 14 000 en 2019 - avec cette 4^e édition, qui durant tout le week-end anime le village du pays des Sorgues. Les épicuriens peuvent donc s'attendre à être gâtés. En cheminant entre les stands du marché des producteurs, il leur sera d'ailleurs difficile (pour ne pas dire impossible) de ne pas craquer devant les fraises de Carpentras, les cerises de Venasque, les melons de Cavaillon, la charcuterie au porc du Ventoux, les fromages de chèvre, les nougats et autres bières artisanales... Bref, tout ce qui fait du Vaucluse, dont la réputation de "Jardin de la France" n'est pas usurpée, un paradis pour les amateurs de bonne chère.

Au total, ce ne sont pas moins de 120 acteurs de l'univers agricole et artisanal - agriculteurs, producteurs, viticulteurs, maraîchers mais aussi couteliers, céramistes, savonniers... - qui seront de la fête et multiplieront les rencontres, les échanges, les dégustations avec pour seul dessein de partager passion et savoir-faire.

Solidarité et animations

Vitrine de la diversité et la richesse du département, "Terroirs en fête" déclinera en parallèle, des actions solidaires



Cerises, mais aussi melons, fraises ou encore tous les délices "100 % terroir vauclusien" combleront les épicuriens au détour des stands.

/PHOTO ANGE ESPOSITO

comme les paniers distribués aux familles modestes et une foule d'animations pour les enfants. De la toupie manège au jeu de piste "Puniqué au pique-nique" en passant par l'atelier origami et évidemment la ferme pédagogique qui permettra de côtoyer une trentaine d'animaux, ils pourront s'en donner à cœur joie.

Enfin, le Restaurant de plein air et l'Etoile Montillienne permettront de savourer quelques spécialités sur les aires de Manu & Co alors que la Bourgogne Franche-Comté fera découvrir ses mets et produits.

Samedi de 12h à 22h et dimanche de 9h30 à 18h30, 04 90 16 12 00 ou terroirsenfete.vaucluse.fr

Nos 3 suggestions

CAVAILLON ● Cav'Art's revient pour une 5^e tournée. Parrainée par Franz-Olivier Giesbert (qui sera par ailleurs introduit dans la Confrérie des melons), Cav'Arts redescend dans la rue et investit la place Cabassole. Une quarantaine d'écrivains en tout genre, mais aussi des photographes et des artisans d'art, multiplieront les échanges, dédicaces et ateliers alors qu'une scène ouverte permettra à chacun de s'exprimer (chant, poésie, théâtre...)

→ Samedi, de 10h à 19h, 04 90 71 32 01 ou luberoncoeurdeprovence.com



LES BAUX DE PROVENCE

● On bénit les voitures. Flash back: 1426, le testament de la princesse Alix des Baux fait mention d'une statue en albâtre de Saint Christophe dans la chapelle castrale. Cinq siècles plus tard, une association s'est établie dans l'église du village et organise chaque année une bénédiction des autos. Histoire de perpétuer cette tradition, l'Ecurie 1900 l'a remise au goût du jour : les autos sont bénies au même endroit qu'autrefois, à savoir le col de la Valvède puis montent par la Grand-rue sur le plan du Château où une messe en plein air est célébrée.

→ Dimanche, à 10h, 04 90 54 30 33 ou lesbauxdeprovence.com

MARSEILLE ● Ruée vers la Valentine. Les fashionistas vont craquer ! Le centre commercial sera le théâtre d'un vide-dressing organisé avec Paulette Market. Une jolie opportunité de dénicher la pièce tant recherchée auprès de l'un des exposants sélectionnés par les fondatrices de l'enseigne, à un prix forcément doux. À noter que des créateurs locaux se joindront à ce rendez-vous 100 % "fashion".

→ Samedi, de 10h à 20h, paulettemarket.fr

Par Sandra Basso

sur laprovence.com

Plus de bons plans, plus d'idées...

PRO-AVENTURES

PROVARS.COM

LOISIRS / FAMILLE / BIEN-ÊTRE & PATRIMOINE

CET ÉTÉ

tous
dehors !

Vars

Hautes-Alpes

CLV

CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE

Terroirs en fête : le public répond présent pour l'ouverture

Après une édition 2020 annulée en raison de la crise sanitaire, la manifestation "Terroirs en fête" a pu être organisée cette année, et ce dans le strict respect des gestes barrières. Des autotests ont même été proposés aux visiteurs à l'entrée du parc de l'Arbousière.

Le public est venu en nombre en ce samedi d'ouverture, profitant d'une chaude journée et des ombrages bienvenus du superbe domaine castelnovin de 4 hectares. Les visiteurs en ont profité pour découvrir les produits issus de l'agriculture et du savoir-faire vauchusiens.

Proposé par le Conseil départemental, en partenariat avec la chambre d'agriculture et la chambre de métiers et de l'artisanat de Vaucluse, ce grand marché à ciel ouvert - avec plus d'une centaine de stands installés, dont celui de l'invité d'honneur, la région Bourgogne-Franche-Comté - a attiré la foule ravie du vaste panel de produits à la vente. Il y avait là la possibilité de déguster et d'échanger



Le marché des enfants. Photos Le DL/Muriel REGGIANI

avec les producteurs, agriculteurs, artisans, et éleveurs présents. Ce dans une ambiance des plus conviviales.

Rendez-vous familial gratuit devenu incontournable

Des animations, ateliers, expositions, jeux

pour petits et grands, une ferme pédagogique, un espace élevage, des concours... ont agrémenté ce premier jour de fête, qui s'est achevé en nocturne dans un esprit guinguette, avec restauration en plein air, l'animation ayant été confiée à Manu & Co.

Un rendez-vous familial

gratuit devenu incontournable dans le département, qui se poursuivra ce dimanche 14 juin de 9 h 30 à 18 h 30. Parking à 400 mètres avec des navettes mises à disposition. À noter l'itinéraire découverte de la vigne au vin (payant et sur réservation) proposé par Col-l'Vert, association d'agri-

culteurs de Vaucluse, à partir de 14 heures, avec une balade en VTT au milieu des vignes commentée par des viticulteurs, suivie de cinq ateliers œnologiques pour apprendre à associer mets et vins, mais aussi à développer ses sens autour des différents arômes des vins dégustés.

Les cerises labellisées IGP, une première pour ce fruit



Jean-Christophe Neyron (à droite) tient le stand des cerises des coteaux du Ventoux.

L'organisme de défense et de gestion de la cerise des coteaux du Ventoux, association de valorisation présidée par Jean-Christophe Neyron, présente au début du marché ses belles cerises, de variété Van, arrivées à maturité optimale et produites dans les environs de Maumont-du-Comtat. Avec près de 70% de la récolte perdue à cause du gel le 8 avril dernier, il y a donc moins de fruits, et ils sont un peu plus chers que d'habitude, mais très goûteux. Cette association, qui compte aujourd'hui près de 70 producteurs dans ses rangs sur une zone géographique couvrant plus de 80 communes vauchusiennes au sud du mont Ventoux, vient d'obtenir l'identification géographique protégée (IGP), la seule en France sur la cerise, utilisable à partir d'ici une vingtaine de jours. « Nous sommes très heureux et fiers, a confié Jean-Christophe Neyron. C'est une véritable reconnaissance récompensant un travail de longue haleine. »

Clara et Bruno Bonnet font le choix de l'élevage bio

L'élevage qui donne les fameuses pelotes de la Bergeronnette est situé à Lagarde-d'Apt, sur le plateau d'Albion, à 1100 mètres d'altitude, point culminant des monts de Vaucluse, entre Ventoux, Luberon et montagne de Lure. Un territoire notamment connu pour la culture de la lavande et la beauté de ses espaces naturels.

Bruno et Clara Bonnet ont ainsi fait le choix de l'agriculture biologique, afin de respecter ce cadre privilégié. Ils élèvent trois espèces sur la ferme des Quintins : les chèvres angora pour leur mohair, ainsi que les alpagas et les brebis bizet pour leur laine. Les produits de leur élevage bio sont proposés sous la marque déposée Bergeronnette. La laine d'alpaga, de brebis, et le mohair sont disponibles sous forme de fils à tricoter ou à tisser en pelotes, de même que sous



Bruno et Clara Bonnet.

toutes formes de produits finis, de la chaussette à la couverture, en passant par les écharpes, potchhos, gants, pulls et bonnets.

Tous ces produits sont à retrouver dans leur boutique en ligne, sur place à la ferme dans leur atelier boutique, et bien sûr à "Terroirs en fête".



Terroirs d'ici en fête!

La production locale est à l'honneur. Le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne accueille aujourd'hui encore agriculteurs, producteurs, éleveurs et artisans. / PHOTO CYRIL HIELY P.5

Ce dimanche encore, le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne accueille la 4^e édition de l'événement. L'occasion de rencontrer ceux qui font l'agriculture en Vaucluse

Saviez-vous que c'est sur la peau du raisin que l'on trouve naturellement les levures qui le font fermenter ? Que la culture du thym associée à celle de la vigne, que la couverture du sol avec la piloselle et la non-taille, entre autres méthodes, sont utilisées pour adapter les vignobles au changement climatique ? Eh bien si oui, on vous conseille de passer répondre au "viti-quiz" animé par la Chambre d'agriculture de Vaucluse à l'occasion de Terroirs en Fête. La manifestation, qui promeut l'agriculture et ceux qui la font, a débuté, hier, au parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne et se poursuit encore ce dimanche avec son cortège d'animations, de jeux pour toute la famille et la découverte des richesses agricoles du département.

Pour cette 4^e édition, et après une année blanche en raison de la crise sanitaire, Terroirs en Fête n'a rien laissé au hasard. Les stands débordent de fruits et légumes de saison. Les animations ont envahi les quatre hectares : les enfants peuvent suivre une ruche ambulante et surtout les explications de Philippe Huguel, apiculteur à Entraigues, à moins qu'ils ne choisissent d'aller voir les animaux de la ferme, les démonstrations de chiens de berger, pédaler sur un vélo électrique pour réaliser un smoothie pommes-fraises ou jouer au mini-marché ! "On vient tous les ans. C'est une bonne journée pour les enfants, s'enthousiasme Amélie. Ils font des jeux de piste et du manège à pédales, pendant que les parents font deux trois stands en même temps".

Un peu plus loin, dans ce vaste jardin, les visiteurs peuvent faire leurs emplettes, faire connaissance avec le métier de tondeur de moutons (voir ci-contre), flâner à l'abri des arbres, goûter aux productions locales et écouter en parler ceux qui les font pousser ou les travaillent jour après jour. "C'est la deuxième année qu'on vient, expliquait Marcia, hier, venue avec ses proches. On aime



À l'intérieur du parc, il est possible de faire le plein de produits de saison et d'aller observer les animaux de la ferme pédagogique. Volontaires, les jeunes femmes en service civique de l'association Unis-cité accueillent les enfants au mini-marché.

/PHOTOS CYRIL HIÉLY

faire des dégustations et cette approche du terroir avec les producteurs locaux". Parmi eux, des éleveurs de porc du Ventoux, des viculteurs et des brasseurs, mais aussi bien d'autres exposants faisant déguster là une fraise, offrant ici, un verre de jus de grenade ou là enfin, un morceau d'agneau de Sisteron cuisiné...

Pour les exposants, privés de salon de l'agriculture cette année, qui doivent faire face au changement climatique et toujours moins nombreux à remplir nos assiettes avec les fruits de la terre, Terroirs en Fête est plus encore une vitrine pour leurs produits et leur savoir-faire.

M.F.

Aujourd'hui de 9 h 30 à 18 h 30 à Châteauneuf-de-Gadagne au parc de l'Arbousière. Espace restauration sur place.

LA RENCONTRE

GRÉGORI PIERQUIN, TONDEUR DE MOUTONS À SIMIANE-LA-ROTONDE

Il fait partie d'une petite famille agricole : celle des tondeurs de moutons. Parmi ces 200 experts de la tonte en France, made in New-Zeland, Grégory Pierquin.



Avec son petit troupeau, prêt à la démonstration, le tondeur parle de son métier, les toisons de laine dans une main, la tondeuse dans l'autre. Le public est admiratif. Tondre un mouton, c'est sacrément physique ! "La tonte se fait de décembre à juin pour plusieurs raisons : la chaleur, les conditions sanitaires, l'ambiance dans la bergerie... Juin, c'est la dernière limite car après les bêtes vont dans les alpages. Il faut que la laine ait le temps de repousser". La toison peut mesurer jusqu'à 20 cm sur le dos des bêtes. Les tondeurs sont affiliés à la MSA mais ne sont pas des salariés agricoles. Ils travaillent en équipe et sont appelés par les éleveurs. Ceux qu'ils préfèrent dans leur métier ? "Le déjeuner ! C'est un vrai déjeuner entre nous à 8 h du matin avec du saucisson, du vin, du pain ! C'est aussi ça notre métier !"

M.F.

Le chiffre

10 000

C'est le nombre estimé de visiteurs qui se sont pressés lors de la 4^e édition de Terroirs en fête, organisée ce week-end au parc de l'Arbousière, à Gadagne. Une fréquentation inférieure par rapport à l'édition de 2019, le rendez-vous de 2020 ayant été annulé pour cause de pandémie. Les 120 producteurs, éleveurs et artisans locaux ont pour leur part été enchantés de faire découvrir à nouveau leurs produits, dans une ambiance champêtre. En espérant un cinquième "Terroirs en fête", les 11 et 12 juin 2022, sans masque...

15/06/21



Terroirs en Fête en Vaucluse 2021

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Événement](#) > [Terroirs en Fête en Vaucluse 2021](#)

Événement - Du 22/03/2021 au 14/06/2021

Terroirs en Fête va revenir pour une 4ème édition !

Samedi 12 et dimanche 13 juin 2021 retrouvons-nous au Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.



Vous pouvez dès à présent vous inscrire à cette nouvelle édition. L'emplacement est gratuit pour tous les exposants et la vente autorisée.

Pour la validation finale des candidatures, nous serons comme d'habitude très attachés à la provenance et à la qualité de vos produits 100% vauclusiens ainsi qu'au respect des valeurs portées par cette manifestation.

Pour participer, merci de remplir la fiche en ligne disponible à l'adresse suivante : <https://forms.gle/b6Q5QuQ7AnZJWvvg6>. Après votre inscription, merci d'envoyer les pièces complémentaires demandées par voie postale à l'adresse suivante :

15/06/21



Accueil — Terroirs en Fête



Châteauneuf-de-Gadagne

TERROIRS EN FÊTE

Samedi 12 juin 2021 de 12h à 22h30.

Dimanche 13 juin 2021 de 9h30 à 18h30.

Terroirs en Fête @ Département de Vaucluse

1 / 1

Evènement à Châteauneuf-de-Gadagne :

Ouvert à tous, gratuit, simple d'accès et à l'esprit convivial, Terroirs en fête vous attend cette année les 12 et 13 juin, au Parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne.

Véritable marché à ciel ouvert, Terroirs en Fête témoigne pendant tout le week-end de toute l'excellence des produits du terroir. Entre dégustations, déambulations, échanges avec les producteurs et artisans, animations pour petits et grands, l'événement s'est imposé au fil du temps comme un rendez-vous familial incontournable de la saison pré-estivale.

C'est tellement bon de se promener dans ce site bucolique et apaisant !

[Afficher moins](#)

Informations complémentaires relatives à la situation

2021-12 juin 2021, Châteauneuf-de-Gad

Terroirs en Fête 2021-06-12 09:30:00 – 2021-06-12 18:30

l'Arbousière 1360, Avenue Voltaire Garcin

Châteauneuf-de-Gadagne Vaucluse Châteauneuf-de-Gadagne

Ouvert à tous, gratuit, simple d'accès et à l'esprit convivial attend cette année les 12 et 13 juin, au Parc de l'Arbousière Gadagne.

+33 4 90 16 12 00 <https://terroirsenfeteenvaucluse.fr/>



Ouvert à tous, gratuit, simple d'accès et à l'esprit convivial attend cette année les 12 et 13 juin, au Parc de l'Arbousière Gadagne.



jours de la manifestation. Elle aura pour mission de veiller au respect des gestes barrières, ainsi qu'à l'application des protocoles sanitaires en vigueur.

Comptage des publics à l'entrée, mise en place d'un sens de circulation, désinfection des navettes, veille à la distanciation et au port du masque, réapprovisionnement des bornes de gel hydro-alcooliques...

Les exposants s'engagent à faire déguster leurs produits dans le strict respect des règles sanitaires.

Les mesures prises pour mettre en sécurité Terroirs en Fête au regard de la Covid-19 sont susceptibles d'évoluer en fonction des règles sanitaires en vigueur édictées par voie de Préfecture, à la date de l'événement.

DATES ET HORAIRES

Samedi 12 juin 2021 de 12h à 22h30.

Dimanche 13 juin 2021 de 9h30 à 18h30.

TARIFS

Accès libre.

LANGUES PARLÉES

○ Français

CONTACT

Parc de l'Arbousière

15/06/21



Fêtes et tradition

www.terroirsenfeteenvaucluse.fr (<http://www.terroirsenfeteenvaucluse.fr>)

Gratuit

Public: Tout public / Famille et jeune public

Profile: spectateur

La manifestation : entre promotion des terroirs vaclusiens...

Pour sa quatrième édition, la grande fête organisée par le **Conseil départemental de Vaucluse** met à l'honneur producteurs, artisans et éleveurs de nos terroir, le samedi 12 juin de 12h à 22h30 et le dimanche 13 juin de 9h30 à 18h30, à Châteauneuf-de-Gadagne dans le beau **parc de l'Arbousière**.

La nocturne à l'esprit « guinguette » du samedi soir, et les animations pour enfants en journée, donneront à cette manifestation de promotion des produits locaux un esprit particulièrement festif et familial. Exposants, producteurs, artisans et éleveurs représenteront l'ensemble des terroirs du Vaucluse. L'entrée et les animations sont gratuites. Le Conseil départemental vous donne rendez-vous dans un espace convivial et chaleureux. L'occasion aussi de s'informer sur la **politique agricole du Département** et le soutien apporté aux agriculteurs vaclusiens.

... et du territoire

La quatrième édition de la fête proposera avec **Vaucluse Provence Attractivité**, un Espace Tourisme élargi, au carrefour des activités de pleine nature et de l'œnotourisme. Entouré d'offices de tourisme, de représentants de La Provence à Vélo, de **Vélo Loisirs Provence**, de représentants des vignobles ainsi que de comités départementaux sportifs (cyclotourisme, randonnée pédestre, canoë), il vous fera découvrir le Vaucluse autrement et de façon originale. Au programme, rameur à bras, promotion du canoë et du paddle, idées d'activités et de sorties, de circuits et de balades, pour pratiquer le Vaucluse dans toutes ses dimensions. Enfin, entre sport et « bien manger », le vélo smoothie (on pédale pour mixer les fruits !) fait son retour avec l'entreprise Jouffruit de Cavaillon.

Nouveauté 2021 : un invité d'honneur

Terroirs en Fête accueille pour la première fois un invité d'honneur, le **Comité « Gastronomie et Promotion des Produits Gourmands de Bourgogne-Franche-Comté »**. En 2019, le Département de Vaucluse a été au centre de l'événement **Régal'Expo**, à Dole, en qualité d'invité d'honneur. Cette manifestation gastronomique a permis de faire connaître, au cœur du Jura, les produits et savoir-faire vauclusiens. En retour, ce sont les produits régionaux de la Bourgogne Franche-Comté qui seront au centre de la fête en ce mois de juin ! Le Groupement des Producteurs et des Produits Gourmands, en qualité d'ambassadeur, nous fera ainsi découvrir mets et produits régionaux, comme autant de façon de s'ouvrir à la particularité des terroirs et saveurs voisins.

Informations pratiques

Cette manifestation sera organisée dans le respect des règles sanitaires qui seront en vigueur à cette date.

Entrée libre, parking sur place. Parc de l'Arbousière – 1360, Avenue Voltaire Garcin – 84470 Châteauneuf-de-Gadagne - Informations et renseignements : www.terroirsenfeteenvaucluse.fr (<http://www.terroirsenfeteenvaucluse.fr/>) – terroirsenfete@vaucluse.fr (<mailto:terroirsenfete@vaucluse.fr>) – 04 90 16 12 00 - Facebook, Instagram, YouTube : @departementdevaucluse #terroirsenfete

Terroirs en Fête 2021 : le teaser !



LIEU

Parc de l'Arbousière
à Châteauneuf de Gadagne (<https://tuyo.fr/84470-chateauneuf-de-gadagne>)

15/06/21

bleu
t(*)mate Le Mag

(<https://www.bleu-tomate.fr/>)

L'engrais naturel des bonnes idées



(<https://www.youtube.com>

(<https://www.facebook.com/bleutomatelemag>

(<https://www.instagram.com/bleutomatelemag>



Terroirs en fête en Vaucluse, 4e édition.

C'est la vitrine de l'agriculture en Vaucluse. A la fois marché, lieux d'expositions et d'animations, Terroirs en fête accueille cette année 120 producteurs, artisans et éleveurs. La manifestation se tiendra dans le respect des règles sanitaires.

Terroirs en fête prend place dans le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne. Depuis son lancement en 2017, l'événement a trouvé sa place auprès d'un public fidèle. Pas moins de 14 000 visiteurs en 2019. Ce marché à ciel ouvert permet à tout un chacun de déambuler entre les stands, de déguster les produits locaux, d'assister à des animations pour grands et petits... Et bien sûr

15/06/21

d'échanger avec les exposants.

Parmi les associations invitées, Semailles (<https://site.semailles.asso.fr/association-semailles-avignon/>) à Avignon, qui favorise la réinsertion sociale et professionnelle avec ses jardins bio et la vente de paniers. Ou encore Foll'Avoine (<https://www.facebook.com/association.follavoine/>) qui s'est donné pour mission la défense et la protection de la biodiversité cultivée et des terres agricoles. Côté artisans, à noter la présence de Local en bocal (<https://localenbocal.fr/>), d'Avignon. La conserverie fabrique soupes, compotes et autres tartinades à partir de légumes bio délaissés.



Programme de Terroirs en fête

L'espace **élevage** présentera moutons, brebis, chèvres mais aussi cochons et animaux de basse-cour. A voir, des démonstrations de dressage de chiens de berger, et encore d'autres aspects de la vie de la laine comme la tonte, le cardage et le tissage. Parmi les nombreux ateliers proposés, le rempotage, l'apiculture ou bien la cuisine. A noter également, la sensibilisation du public aux enjeux climatiques.

Le samedi soir, **nocturne** sous les lampions et la musique. Les gourmets pourront déguster des plats bio au restaurant Plein Air ou préférer l'espace rôtisserie tenu par l'Etable montilienne.

Les **plus jeunes** auront leur marché à eux, à leur taille où ils pourront faire leurs courses en « fruitatou », la monnaie locale et éphémère ! Autres propositions, jeu de piste, concours de dessins et manège à énergie parentale, toujours très apprécié...

Les paniers solidaires

Les visiteurs auront le choix d'acheter des produits locaux et de les laisser sur le stand du département de Vaucluse (<https://www.vaucluse.fr/-1.html>). Ils seront distribués via la banque alimentaire, partenaire du projet. De même pour les invendus du marché de producteurs.

Invitée d'honneur

Pour la 1e fois, Terroirs en Fête en Vaucluse recevra un invité d'honneur : la **région Bourgogne Franche-Comté** (<https://lesproduitsgourmandsbfc.fr/>).





CHAMBRES D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR



PLAN DE RE

Transition agricole, aliment

CHALLENGE REMPORTÉ POUR TERROIRS EN FÊTE 2021 !



14 juin 2021

Vaucluse

Discours de remerciements de Georgia Lambertin :

L'été a démarré ce week-end avec la 4ème édition du weekend « Terroirs en Fête », LE rendez-vous avec les agriculteurs de Vaucluse.

J'ai eu grand plaisir à y rencontrer de très nombreux agriculteurs, éleveurs et artisans, fidèles au poste et heureux de renouer le contact avec leurs clients et partenaires, dans une ambiance très chaleureuse (et pas uniquement à cause du grand soleil), festive et pourtant instructive, et surtout très savoureuse !

Je tiens à remercier le **Département de Vaucluse et sa formidable équipe** pour une l'organisation sans faille de ce bel événement, pour accueillir dans les meilleures conditions les exposants et le public de petits et grands. C'est un travail colossal que les équipes ont réalisé, malgré la chaleur et les contraintes sanitaires, sans perdre

leur sourire et leur attention pour chacun.

Je remercie les **salariés et élus de la Chambre d'agriculture** qui se sont mobilisés pour installer et animer notre stand et y accueillir un public enthousiaste et très intéressé par les sujets proposés. Nombreux sont ceux qui ont découvert des facettes inconnues de l'agriculture, avec les stratégies d'**adaptation au changement climatique**, la **conduite d'un vignoble en agroécologie**, les **multiples intérêts des couverts végétaux** ou encore les **4 super-pouvoirs du bio-contrôle**, qui ont passionné petits et grands.

L'**accueil à la ferme**, les **circuits courts** et les produits étaient aussi à l'honneur, avec **Bienvenue à la Ferme** et le Comité de Promotion et son espace de dégustation ouvert aux filières d'excellence.

Ce premier événement de l'été 2021 a montré que l'agriculture est toujours sur le pont, malgré le COVID, malgré le gel, toujours mobilisée pour apporter à tous une production de qualité, des territoires vivants, un environnement respecté et un dynamisme qui remonte le moral.

A tous, organisateurs, exposants, équipes techniques, élus, je vous dis : un grand grand MERCI, et surtout, à l'année prochaine !

Georgia Lambertin. Présidente de la Chambre d'agriculture











Le retour ensoleillé et chaud bouillant de Terroirs en fête, dans le parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne, a été célébré dans la joie des retrouvailles. Malgré la pandémie, qui avait conduit à l'annulation de l'édition 2020, près de 10 000 fans ont retrouvé, dans l'enthousiasme, les senteurs et couleurs du terroir auprès d'une centaine d'exposants.

TERROIRS EN FÊTE

Le bonheur de se retrouver

Soleil d'été, léger zéphyr et ombrages du parc de quatre hectares ont assuré détente, découvertes et jeux pour les enfants, dans une ambiance décontractée, pour cette édition 2021 de Terroirs en fête. Les masques n'ont pas empêché les sourires, les dialogues et les discours, lors de l'ouverture de cette vitrine du savoir-faire paysan vaclusien. Samedi en fin d'après-midi, lors de l'inauguration officielle de cette 4^e édition, le maire de Châteauneuf-de-Gadagne, Étienne Klein, accueille badauds et élus aux premiers rangs desquels Christian Mounier, représentant le Conseil départemental, à la manette sur l'événement. Ce dernier est d'ailleurs tout sourire : "J'ai appris hier le classement de la 'Cerise des coteaux du Ventoux' en IGP. Cela fait 18 ans que les producteurs se battent pour l'obtenir ! Plus globalement, le conseiller en charge de l'agriculture revient sur les actions mises en œuvre pour les plus défavorisés, notamment les paniers solidaires de produits locaux : "Plus de 4 500 paniers ont été distribués à des jeunes depuis octobre 2020", rappelle-t-il, saluant également l'initiative du week-end concernant les paniers

suspendus : "Les visiteurs peuvent acheter aux exposants des produits au bénéfice des plus fragiles". Au cours de l'inauguration, la présidente de la Chambre d'agriculture, Georgia Lambertin, aura de son côté souhaité être pédagogue envers le grand public présent en nombre – au final, quelque 10 000 visiteurs seront venus sur le week-end – présentant l'agriculture départementale en quelques chiffres, mais en insistant surtout sur la qualité des productions agricoles vaclusiennes. Si l'IGP de la 'Cerise des coteaux du Ventoux' est actée, d'autres filières sont également sur cette voie, comme le melon de Cavaillon et fail de Piolenc. "Nos agriculteurs sont dans les démarches AOC, AOP et IGP, parce que c'est un gage de qualité pour les consommateurs. Par ailleurs, les agriculteurs vivent au quotidien des règles très strictes pour protéger notre santé, protéger notre environnement et notre biodiversité, assurer la traçabilité de la production sur les exploitations ; et ces règles sont soumises à des contrôles réguliers de l'administration. D'ailleurs, les agriculteurs français sont montrés en exemple dans le monde entier. Il y a des jours où il faut savoir recadrer les

choses et savoir le dire" a-t-elle rappelé avec conviction.

"Heureux de terminer mon mandat ici"

Le président du Conseil départemental, Maurice Chabert, a pour sa part tenu à remercier le préfet, Bertrand Gaume, et le maire de Gadagne "qui ont fait une chose extraordinaire : obtenir aujourd'hui l'autorisation de Terroirs en fête... car ce n'était pas évident !" Saluant également le travail de l'Agence régionale de santé, il n'a pu cependant s'empêcher de parler agriculture : "Le département de Vaucluse, c'est l'agriculture. Sans l'agriculture et ses agriculteurs, notre département serait beaucoup moins connu. Nous avons tout ici : les paysages, le soleil, l'eau. Et on va faire encore davantage pour l'eau, notamment dans le Haut Vaucluse. Nous avons signé un courrier en ces sens il y a quelques jours avec le préfet et le président de la Région. Je vous le garantis, dans quelques années, vous aurez de l'eau !", n'oubliant pas par ailleurs de conclure sur les élections à venir : "Je suis très heureux, vraiment très heureux en tant que fils d'agriculteurs, d'avoir pu aider à mettre cette structure de Terroirs en fête en place. Mais je suis surtout très heureux de terminer mon mandat ici, avec les agriculteurs et avec tous ceux qui aiment le Vaucluse".

À peine le président Chabert avait-il terminé son discours que quelques agriculteurs de la Ceinture Verte d'Avignon ont brandi des pancartes demandant le retrait du projet de la Liaison Est-Ouest (LEO) d'Avignon. Toutefois, le cortège des personnalités n'en a pas moins parcouru les stands avec le premier invité d'honneur : la région Bourgogne Franche-Comté, précédée par les confréries des Tasse-grappes des Terroirs d'Avignon, de la fraise de Carpentras, du Tasse fougasse et du Melon de Cavaillon.



Samedi soir, vers 19 heures, les visiteurs affluaient encore avec les navettes motorisées ou dans les petits pousse-pousse.



L'inauguration de Terroirs en fête s'est déroulée samedi, en fin d'après-midi.



Au final, quelque 10 000 visiteurs seront venus sur le week-end, appréciant l'ombre bienvenue et les 120 exposants de la 4^e édition de Terroirs en fête.

Vers 19 heures, les visiteurs affluaient encore avec les navettes motorisées ou dans les petits pousse-pousse. Il fait moins chaud et le jardin d'Eden n'en est que plus attirant, d'autant que les guirlandes s'allument et que la fête va durer jusqu'à 22 heures. Entre-temps, les visiteurs auront fait le bonheur de quelque 120 producteurs artisans et éleveurs qui ont fait déguster inlassablement leurs productions. Les animaux de la ferme pédagogique, moutons et chèvres, auront fait le bonheur de tout-petits. Pas de doute, vivement la prochaine édition : elle est d'ores et déjà prévue les 11 et 12 juin 2022.

Francis Pabst, CLP

(1) Lire notre édition du 30 avril 2021, pages 4 & 5.



Terroirs en fête
Châteauneuf-de-Gadagne



Le 22 juin 2021

Lium, des ballons dirigeables au services des pompiers

Implantée à l'aéroport d'Avignon, Lium propose une **solution innovante de prévention des feux de forêts**. Accompagnée par Vaucluse Provence Attractivité depuis sa création début 2021, cette start-up a mis au point un système de détection des feux de forêts et d'appui aérien aux opérations de secours **avec des ballons dirigeables et captifs à l'hélium**.

Maniables et équipés de caméras vidéo performantes, ces derniers peuvent détecter en continu et en toute autonomie le moindre départ de feu, notamment en zone étendue ou sensible. **Leur taille et leur faible coût d'exploitation** comparé aux avions traditionnels en font des outils innovants que la start-up réserve également aux **secteurs du BTP et des énergies** pour la **surveillance des sites sensibles**. A ce titre, Lium lance un appel à retour d'information et d'expérience pour le développement de solutions idoines dans ces deux secteurs d'activités.

Mise en relation avec les pôles d'excellence SAFE et CAP ENERGIE, Lium est aujourd'hui introduite dans les réseaux des entreprises du marché nucléaire. L'Agence a également facilité son installation au sein du Technopôle Pégase.

[> Plus d'infos](#)

Le Vaucluse en route vers la transition touristique

Le 1er comité de pilotage de lancement de l'étude « écotourisme en Vaucluse » ouvert par Pierre GONZALVEZ, Vice-Président de VPA et Vice-Président du Conseil départemental de Vaucluse, s'est déroulé le 18 juin.

et de représentants d'appellations ont participé à ces rencontres où ils ont pu partager leurs expériences et recueillir des idées sur l'accueil d'influenceurs dans les domaines viticoles, l'organisation d'événements mêlant vin et mobilités douces ainsi que des rallyes découverte en vignoble.

Retour sur Terroirs en fête 2021

120 exposants (producteurs, éleveurs, artisans vauclusiens) et grand public se sont retrouvés les 12 et 13 juin derniers à la 4ème édition de Terroirs en fête organisée par le Conseil départemental de Vaucluse à Châteauneuf-de-Gadagne.

Partenaire de cet événement depuis sa création avec un stand dédié à l'offre touristique, **VPA a coordonné la participation de nombreux partenaires sur cet espace** insistant particulièrement cette année sur la diversité des loisirs identitaires du département. Étaient ainsi présents **les représentants des Offices de tourisme** (Grand Avignon, Porte du Ventoux, L'Isle-sur-la-Sorgue Tourisme, Ventoux Provence et Provence Côté Rhône), **des activités de pleine nature** (Fédération de randonnée pédestre, Fédération de canoë kayak, Vélo Loisir Provence, la Provence à vélo) et **de l'œnotourisme** (Vignobles et découvertes autour des Dentelles de Montmirail et du Ventoux) venus faire la promotion des différentes filières touristiques porteuses en Vaucluse. Parmi les demandes d'information, il est à noter celles des **familles et des seniors venus rechercher des idées nouvelles pour redécouvrir le département en toute confidentialité**. Terroirs en fête a une nouvelle fois contribué à la promotion des activités et produits « 100% Made in Vaucluse », deux vecteurs du rayonnement des territoires et de leur savoir-faire au-delà des frontières du département.



Document communiqué en vertu de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'accès à l'information.



Document communiqué en vertu de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'accès à l'information.

cliquez ici