

Revue de presse

Terroirs en fête 2022

MARCHÉ • ANIMAUX • ANIMATIONS • RESTAURATION

Terroirs en fête en Vaucluse

**11 & 12
juin 2022**
Samedi 14H - 23H
Dimanche 10H - 18H30

Parc de l'Arbousière
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE
ENTRÉE LIBRE

Département
VAUCLUSE

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
D'AVIGNON & VAUCLUSE

MVA
MARCHÉ
VAUCLUSE
ANIMAUX

CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE
VILLAGE EN PÉRIODE

terroirsenfeteenvaucluse.fr
@departementdevaucluse
#terroirsenfete

Direction de la communication / Bureau Presse

Fabrice BEAU - 04 90 16 11 23 - 06 37 71 55 49

Valérie BRETHENOUX - 04 90 16 11 21 - 06 79 42 61 90

Pressecdv@vaucluse.fr

Sommaire

| | |
|--|-------------------|
| Article du site internet Ligue de Protection des Oiseaux du 2 juin | P3 et 4 |
| Article du site internet tuyo.fr du 2 juin | P5 |
| Article Le Dauphiné du 2 juin | P6 et 7 |
| Article La Provence Grand Vaucluse du 2 juin | P8 et 9 |
| Article La Provence Grand Vaucluse du 5 juin | P10 |
| Article du site Internet Vaucluse Provence Attractivité du 6 juin | P11, 12 et 13 |
| Article du site internet de la Chambre d'agriculture du 7 juin | P14 |
| Article du site internet bleu-tomate.fr du 7 juin | P15, 16 et 17 |
| Annonce site internet chemindelabiodiversité.com du 7 juin | P18 |
| Article L'Echo du Mardi du 8 juin | P19, 20 et 21 |
| Article La Provence du 10 juin | P22 |
| Article de Vaucluse Agricole du 10 juin | P23, 24, 25 et 26 |
| Article de La Provence Grand Vaucluse du 11 juin | P27 |
| Article de La Provence Grand Vaucluse du 12 juin | P28 et 29 |
| Article Le Dauphiné du 12 juin | P30 et 31 |
| Article Vaucluse Agricole du 17 juin | P32 |

Partenariat France Bleu Vaucluse

Lundi 6 juin à 6h16 et à 7h55 : émission « *Circuits courts* » avec Serge VALLET, Président de la Confrérie du melon de Cavaillon et des traditions provençales

Mardi 7 juin de 10 h à 11h : émission « *Côté saveurs* » avec Marlène ANGELLOZ, Domaine viticole Chêne Bleu, Laurence CASTELAIN, Chocolats Castelain et Bruno GOURDET, Les Disciples d'Escoffier

Mercredi 8 juin à 6h16 et 7h55 : émission « *Circuits courts* » avec Ludwig HAUWELLE, Les Douceurs du Comtat

Samedi 11 juin à 7h40 : interview de Franck JAUMARD des Frères JAUMARD

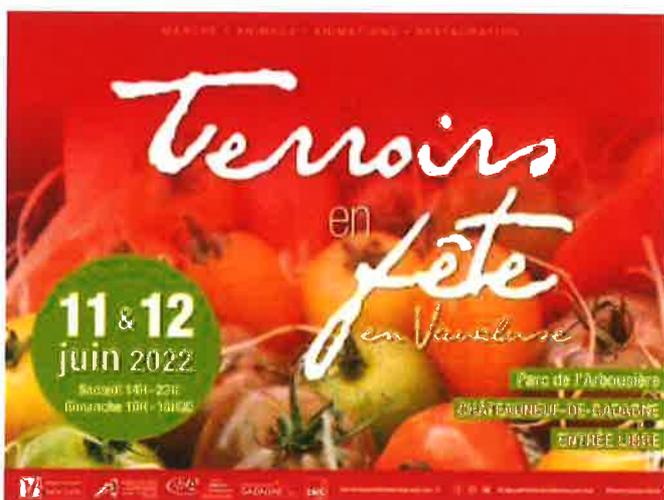
Dimanche 12 juin : plateau en direct de 10h à 12h30 avec David PERON et Philippe GARCIA

Article du site internet LPO du 2 juin 2022

Terroir en fête en Vaucluse les 11 et 12 juin

ACTUALITÉS

2 JUIN 2022



Terroir en fête en Vaucluse est un grand événement populaire dédié aux produits de l'agriculture et aux savoir-faire vauclusiens, qui se tient chaque année en juin dans le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne.

Conçu et organisé par le Département de Vaucluse en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse et la ville de Châteauneuf-de-Gadagne, il poursuit un objectif simple : valoriser dans une ambiance conviviale nos producteurs, nos agriculteurs, nos artisans et bien entendu leurs productions ! La renommée de cette manifestation lancée en 2017 a aujourd'hui dépassé les frontières du Vaucluse.

Véritable marché à ciel ouvert, 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. C'est tellement bon de se promener dans ce site bucolique et apaisant !

Ouvert à tous, gratuit, simple d'accès et à l'esprit convivial, Terroirs en fête attend les Vauclusiens les samedi 11 et dimanche 12 juin.

A l'espace animation : les oiseaux : entre exposition et ateliers



Le Département de Vaucluse et ses partenaires dont la LPO PACA vous proposent une immersion dans la faune et la flore vaclusienne. Faites connaissance avec les rapaces du Luberon à travers une exposition de photographies présentées par le Parc Naturel Régional du Luberon.

Et pour aller plus haut, vers les oiseaux, confectionnez des nichoirs et des silhouettes anticollision dans des ateliers animés par le Naturoptère et la LPO PACA. Pour les enfants de 6 à 12 ans.

Annonce du site internet tuyo.fr du 2 juin



Terroirs en fête - 2022

Nature Visite / vente à la ferme & producteur avec Terroirs en fête - 2022 le 11 Juin 2022 au Parc de l'Arbousier de Chateauneuf de Gadagne

Venez assister au spectacle de Terroirs en fête - 2022 pour un(e) Nature Visite / vente à la ferme & producteur le 11 Juin 2022 à Parc de l'Arbousier de Chateauneuf de Gadagne



Visite / vente à la ferme & producteur , Nature

Public: Tout public, Ne convient pas aux enfants

Profile: spectateur

Terroirs en fête - 2022

"dates à confirmer"

La grande fête des terroirs organisée par le Conseil départemental de Vaucluse mettra à nouveau à l'honneur producteurs et artisans du Vaucluse.

Parc de l'Arbousière - 396, chemin des Pierres - 84470 Châteauneuf-de-Gadagne.

Terroirs en fête - 2022 programmation en cours

Horaires

Du 11/06/2022 au 12/06/2022

CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE

Terroir en fête ou l'excellence de l'agriculture vauclusienne

Samedi 11 et dimanche 12 juin, au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, la 5^e édition de Terroir en fête mettra en avant la diversité et la qualité des produits et savoir-faire locaux.

La 5^e édition de Terroir en fête approche et déjà, le programme fait saliver les amateurs de produits locaux. Samedi 11 et dimanche 12 juin, au parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, l'excellence du territoire sera mise à l'honneur.

L'événement est important et porte des enjeux d'avenir pour toute la filière agricole et la reconnaissance des savoir-faire vauclusiens. Il s'inscrit dans ce que Christian Mounier, vice-président du Département de Vaucluse, a nommé, lors de la conférence de presse du mercredi 1^{er} juin, « un devoir d'accompagnement au quotidien ».

155 producteurs, artisans de bouche et éleveurs réunis

« Terroir en fête est l'événement le plus important organisé par le conseil départemental. C'est une vitrine mais aussi le résultat de notre soutien à ceux qui font la richesse du Vaucluse. Il n'y aurait pas eu de réussite, depuis cinq ans, sans les partenariats avec la chambre d'agriculture, la chambre de métiers et de l'artisanat et la Ville de Châteauneuf-de-Gadagne. C'est la convergence de ces volontés et l'engagement de tous qui nous permettent de faire découvrir, au plus grand nombre, la diversité et la qualité

des produits et savoir-faire de notre territoire », a poursuivi Christian Mounier.

L'édition 2022 est d'autant plus importante qu'elle est « post-pandémie » et sonne, dans un contexte de relance, l'espoir de développer plus encore la vente directe et la consommation de proximité après une embellie liée directement aux confinements.

« Pendant deux jours, 155 producteurs, artisans de bouche et éleveurs feront de Terroir en fête un moment d'exception, a souligné le vice-président du Département. En 2020, tout le monde s'est rué vers ces producteurs locaux en disant : "Heureusement qu'ils sont là..." Hélas, cette re-

connaissance s'estompe vite. Terroir en fête permet aussi de dire à tous, revenez plus fort encore vers cette consommation de proximité. »

Son appel sera-t-il entendu par le public habituellement nombreux au rendez-vous ? En 2019, année référence d'avant-Covid, Terroir en fête avait attiré quelque 18 000 visiteurs venus découvrir 155 producteurs et artisans locaux, participer à 30 animations et ateliers, et manger 3 000 repas. Les organisateurs n'en attendent pas moins pour ce grand rendez-vous familial et gratuit, tant pour les visiteurs que pour les exposants.

Dominique GHIDONI



La fraise de Carpentras, produit emblématique du territoire, sera représentée à Terroir en fête. Elle fait déjà la fierté des élus locaux, départementaux, de la chambre de métiers et de l'artisanat et de la chambre d'agriculture, notamment. Photo Le DL/D.G.

Les petites phrases du jour

■ **Valérie Coissieux, présidente de la chambre de métiers et de l'artisanat** : « Consommez fermiers sans modération ! »

■ **Christian Gely, pour la chambre d'agriculture** : « Déguster des produits fermiers en apprenant comment ils poussent, c'est combattre les fake news sur l'agriculture ! »

■ **Christian Mounier, vice-président du Département** : « Les défis, ce sont les changements climatiques. Les élus du Vaucluse se sont engagés pour l'irrigation. Les vendanges sont de plus en plus précoces et la priorité pour maintenir le potentiel du département, c'est l'irrigation. D'ici 2030, jamais le Département n'aura mis autant de moyens pour développer l'irrigation, y compris avec l'eau du Rhône pour servir le Nord-Vaucluse. »

LE PROGRAMME

Au menu : le marché des producteurs et artisans ; le village institutionnel avec les partenaires ; des expos photos ; des démonstrations et jeux ; la ferme pédagogique et ses animations ; l'espace élevage avec son zoom sur le travail des éleveurs et de leurs fidèles compagnons, le chien de troupeau, avec démonstrations de tonte des brebis, de cardage et de tissage de la laine ; l'espace restauration autour des produits du terroir.

■ Les rendez-vous à ne pas manquer

> Inauguration le 11 juin à 17 h 30.

> Démonstrations culinaires des disciples d'Escoffier : le samedi 11 juin à 15 heures, 16 h 30 et 18 h 30 ; et le dimanche 12 juin à 11 heures, 14 h 30 et 16 h 30.

> Le samedi 11 juin, de 20 à 23 heures, soirée avec menus gourmands à déguster en musique en compagnie du groupe Fatum Fatras.

> Pour les enfants : l'abeille au cœur de la pédagogie ludique, avec Educabeez. Une animation proposée par le Syndicat des apiculteurs de Vaucluse autour d'une ruche vitrée. Un jeu de piste à la recherche de l'ingrédient secret pour réussir la rata-touille de Jess Coffier, cuisinier mondialement connu. Une découverte des rapaces du Luberon. Et plus encore...

À CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE LES 11 ET 12 JUIN

Le retour de Terroirs en fête pour sa 5^e édition

Le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne accueillera le week-end du 11 et 12 juin la cinquième édition de "Terroirs en fête". Organisé par le Département, en partenariat avec la mairie de Châteauneuf-de-Gadagne, la Chambre d'Agriculture et la Chambre de métiers de l'artisanat, cet événement a pour objectif de promouvoir le territoire. Le thème de cette année a été dévoilé : ce sera "L'agriculture et la nature". Différents producteurs et artisans locaux y présenteront leurs métiers et leurs enjeux.

Sans difficultés sanitaires

Christian Mounier, vice-président du Conseil départemental, a expliqué se réjouir de "pouvoir se retrouver sans la crainte de se consacrer à des exigences sanitaires". En effet, l'édition 2020 avait été annulée à cause du Covid. Celle de 2021 n'avait accueilli que 8 000 visiteurs, contre 18 000 personnes en 2019. Le vice-président ajoute : "Il y a deux ans, lors de la crise sanitaire, on s'est directement rués vers la vente directe. Cette reconnaissance envers les producteurs locaux s'estompe."

A travers cet événement, les organisateurs espèrent une va-

lorisation du territoire et des acteurs locaux. Un nouvel enjeu cependant, celui du dérèglement climatique. Christian Mounier évoque des "défis liés au dérèglement climatique, qui provoquent des vendanges précoces et des précipitations de plus en plus intenses." Le vice-président du Département a annoncé que "d'ici à 2030, il n'y a jamais eu autant de moyens mis dans l'irrigation dans le Vaucluse."

Des mesures sont prévues pour revaloriser le territoire vauclusien, en y intégrant au mieux les enjeux environnementaux.

Margaux HOUCINE



Dans le parc de l'Arbousière à Gadagne, élus locaux, représentants du département et des chambres d'Agriculture et de Métiers ont lancé, hier, la 5^e édition de "Terroirs en fête".

/PHOTO ANGE ESPOSITO

DE NOUVELLES ACTIVITÉS AU PROGRAMME

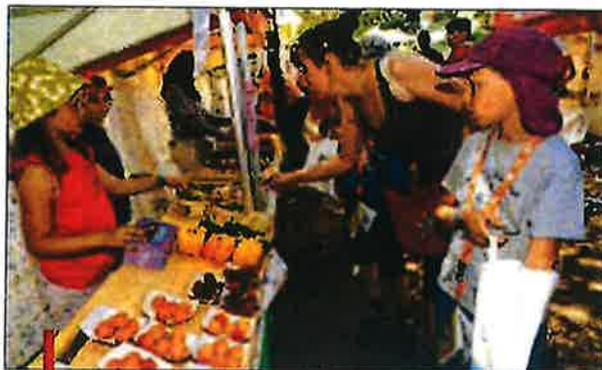
Pour les enfants, un jeu de piste "À la recherche de l'ingrédient secret" et un atelier de repotage de plantes sont prévus.

Les participants retrouveront également l'habituel marché des producteurs, qui accueillera 155 exposants le samedi à partir de 14h, et le dimanche de 10h à 18h30.

Côté élevage, un atelier tonte de moutons et une démonstration de chiens de troupeaux prendront place.

Les passionnés de cuisine pourront également participer à différentes démonstrations culinaires des Disciples d'Escoffier, le samedi à 15h, 16h30 et 18h30 et le dimanche à 11h, 14h30 et 16h30.

Samedi soir aura lieu la nocturne "Terroir en soirée" de 20h à 23h, avec des menus et boissons locaux. L'ambiance sera assurée par le groupe de musique Fatum Fatras.



Un week-end à savourer en famille. / PHOTO ARCHIVES JÉRÔME REV

TERROIRS EN FÊTE

Un programme chargé à Châteauneuf-de-Gadagne

Terroirs en Fête est un grand événement populaire dédié aux produits de notre agriculture et au savoir-faire vauclusien qui se tiendra dans le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, le samedi 11 juin, de 14 à 23 heures et le dimanche 12 juin, de 10 heures à 18 h 30. Cette manifestation valorise les agriculteurs, les artisans de bouche et bien entendu leurs productions. Des démonstrations culinaires avec les Disciples d'Escoffier auront lieu le samedi à 15 heures, 16 h 30 et 18 h 30 et le dimanche à 11 heures, 14 h 30 et 16 h 30. Au programme également de 5^e édition, jeu de piste pour les enfants de 6 à 12 ans, tonte de moutons, ÉducaBeezz, ferme pédagogique, démonstration de chiens de troupeaux, exposition et atelier sur les oiseaux...

→ Infos: terroirsenfeteenvaucluse.fr



L'ACTUALITÉ DE VPA

VPA À TERROIRS EN FÊTE LES 11&12 JUIN

[← Retour](#)



Ecrit le 06/01/2022

Comme chaque année depuis la création de l'événement en 2017, VPA participera aux côtés des producteurs à Terroirs en Fête, un week-end festif organisé par le Conseil départemental de Vaucluse les 11 et 12 juin au parc de l'Arbousière (Châteauneuf-de-Gadagne). Pour cette 5ème édition, l'Agence et ses partenaires donnent rendez-vous aux visiteurs pour en savoir plus sur les offres vélo, rando, les activités à faire en famille et les découvertes patrimoniales.

UN WE MADE IN VAUCLUSE

Dédié au Vaucluse et à ses richesses gastronomiques et naturelles, Terroirs en Fête est devenu au fil des ans, le rendez-vous incontournable des producteurs locaux, des artisans et des acteurs de la filière touristique. Défendre haut les couleurs du département et les atouts de sa Terre au sens large, telle est l'essence de ce week-end gratuit et riche de rencontres.

éleveurs et artisans du vaucluse...) afin de faire découvrir au grand public, résidents et visiteurs, l'étendue des possibilités en matière d'activités.



CAP SUR LES ACTIVITÉS SLOW

En accord avec le Schéma Départemental de Développement Touristique visant à faire du Vaucluse une destination d'excellence pour le tourisme responsable, VPA met l'accent cette année sur les activités douces au travers de 4 espaces d'accueil.

- Un corner « **Vélo** » concentrera l'ensemble de l'offre cyclotouristique sur le département. Riche et diversifiée, elle sera présentée par le collectif La Provence à vélo avec, à l'appui, de la documentation complète : cartes vélo, cartes VTT et fiches vélo plus détaillées par territoire.
- Pour les **amateurs de marche**, rendez-vous est donné dans la zone d'exposition consacrée à la randonnée. Savez-vous que plus de 70 professionnels et passionnés de la randonnée sont ensemble à la promotion de pépites et de circuits inédits en Vaucluse ? Venez les rencontrer, ils vous



- Un **espace famille** sera aménagé autour d'un éventail d'activités à pratiquer avec les plus jeunes à quelques pas de chez soi. Il sera également possible d'y faire une petite pause (re)créative avec les coloriages mis à disposition sur place.
- **Les amoureux du patrimoine et de la culture** ne seront pas en reste, puisque le 4ème corner leur permettra de poser toutes leurs questions , grâce notamment à la présence successive des quatre Offices de tourisme intercommunaux des Portes du Ventoux, Grand Avignon, Pays Réuni d'Orange et Isle sur la Sorgue Tourisme, ravis de livrer un maximum de renseignements sur leurs offres touristiques.





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

Que recherchez-vous ?



TERROIRS EN FÊTE 2022 : L'ÉVÉNEMENT APPROCHE !



01 juin 2022

Vaucluse

La conférence de presse Terroirs en fête 2022 a eu lieu ce mercredi 1er juin au Parc de L'Arbousière à Chateauneuf-de-Gadagne. Événement multipartenaires destiné à promouvoir l'agriculture et l'artisanat local à travers un grand marché de 155 producteurs, Terroirs en fête attire chaque année 15 à 20000 personnes dans un cadre somptueux propice aux échanges et à la convivialité.

Au-delà des dégustations, c'est également l'occasion de renforcer le lien entre les agriculteurs et les consommateurs mais aussi d'expliquer ce que fait l'agriculture au niveau environnemental notamment.

Partenaire de l'événement, la **Chambre d'agriculture de Vaucluse** a cette année choisi le thème « **L'Agriculture au cœur de la nature** » pour informer les visiteurs sur les démarches menées par les agriculteurs pour préserver la

biodiversité et la ressource en eau, entretenir les paysages, atténuer les effets du changement climatique, développer les circuits courts,...

La **Présidente de la Chambre d'agriculture Georgia Lambertin** et les élus remercie le Département de Vaucluse, toujours très investi pour le **monde paysan**. « *Accompagner le monde agricole, ce n'est pas une mission pour nous mais un devoir* » a ainsi déclaré **Christian Mounier, Vice-Président du Département de Vaucluse**. En effet, à l'instar de Terroirs en fête, le Département s'implique à travers de nombreux projets tels que le dispositif **Graines d'Avenir**, la création du **Plan Alimentaire Territorial** ou encore les travaux de reconquête des **friches agricoles**.

L'inauguration officielle de l'événement aura lieu samedi 11 juin à 17h30 !
Plus d'infos sur www.terroirsenfetevaucluse.fr

A LIRE AUSSI

bleu
t(*)mate Le Mag

[\(https://www.bleu-tomate.fr/\)](https://www.bleu-tomate.fr/)

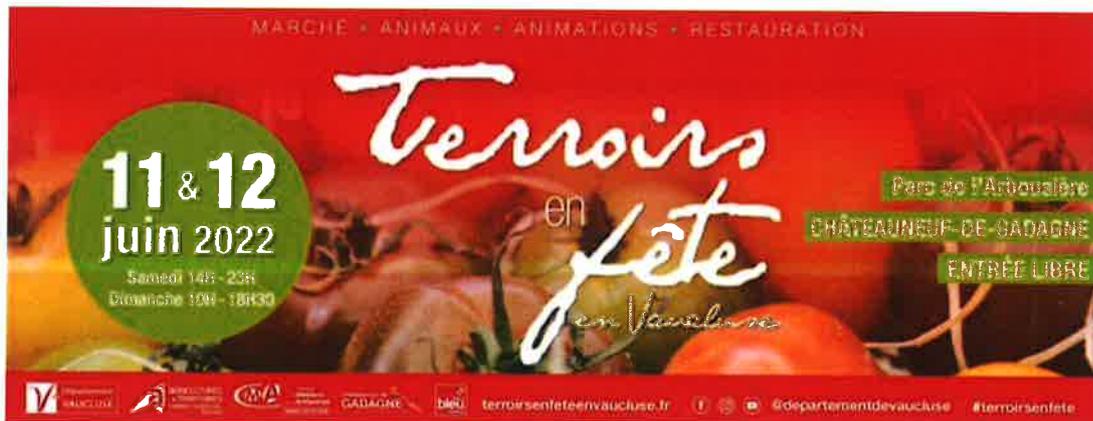
L'engrais naturel des bonnes idées



<https://www.youtube.com>

<https://www.instagram.com/bleutomate/>

<https://www.facebook.com/bleutomate/>



Le Vaucluse fête ses terroirs !

La manifestation « Terroirs en fête » est de retour ! Pour sa 5e édition, 150 producteurs et artisans de bouche du Vaucluse viennent à la rencontre des consommateurs, dans un cadre arboré et ombragé. Marché mais aussi occasion de rencontres, d'animations et de dégustations, Terroirs en fête veut célébrer le savoir-faire des acteurs et la qualité des produits du territoire.

Sur le berceau de Terroirs en fête se sont penchés, depuis 2017, le Conseil départemental du Vaucluse, mais aussi la Chambre d'agriculture et celle des Métiers et de l'Artisanat. Objectif ? Promouvoir les productions locales bien sûr, et également montrer les pratiques des agriculteurs et des artisans. Afin que les habitants du territoire se tournent naturellement vers ces produits locaux et en circuits courts.

Outre les producteurs et artisans, de nombreux stands dont ceux de la ville de [Châteauneuf-de-Gadagne](https://www.facebook.com/chateauneufdegadagne/) (<https://www.facebook.com/chateauneufdegadagne/>), celui de la [Chambre d'agriculture](#)



(<https://www.facebook.com/chambre.agriculture.vaucluse>) ou encore celui des Parcs naturels régionaux du Luberon (<https://www.facebook.com/pnrluberon>) et du Ventoux (<https://www.facebook.com/Parcduventoux>). Et aussi l'Agence Locale de la Transition Ecologique, (<https://www.facebook.com/ALTEprovence/>) ALTE ou l'Association Semailles (<https://www.facebook.com/associationsemailles/>) et Agribio, (<https://www.facebook.com/bio.deprovence/>).

Programme

Miels, huiles d'olive, confitures, nougats, fruits et légumes, céréales, truffes, fromages... sont parmi les produits emblématiques du terroir vaclusien. Sur l'espace élevage, le public assistera à des démonstrations de tonte de brebis, dressage de chiens de berger, cardage et tissage de la laine. Les « Disciples d'Escoffier (<https://www.facebook.com/people/Disciples-Escoffier-Provence-Languedoc/100075835673554/>) » cuisineront à partir de produits trouvés sur place. Les plus jeunes suivront avec le Naturoptère et la LPO les rapaces du Luberon et confectionneront des nichoirs. Samedi soir, repas partagé en musique et sous les lampions...

Infos pratiques

Terroirs en fête est ouvert à toutes et à tous, en particulier aux familles. La manifestation est gratuite et vouée à la convivialité. Des navettes gratuites conduiront les visiteurs depuis les parkings jusqu'au Parc. Sur place, marché, restauration et animations pour petits et grands. Pour en savoir davantage, [cliquez ici](https://www.facebook.com/hashtag/terroirsenfete). (<https://www.facebook.com/hashtag/terroirsenfete>).

+ Ajouter à mon Agenda Google

([https://www.google.com/calendar/event?action=TEMPLATE&text=Le Vaucluse fête ses terroirs&dates=20220611T120000Z/20220612T163000Z&details=Le Vaucluse fête ses terroirs!&location=396 Chemin des Pierres, 84470 Châteauneuf-de-Cadagne, France](https://www.google.com/calendar/event?action=TEMPLATE&text=Le+Vaucluse+fête+ses+terroirs&dates=20220611T120000Z/20220612T163000Z&details=Le+Vaucluse+fête+ses+terroirs!&location=396+Chemin+des+Pierres,+84470+Châteauneuf-de-Cadagne,+France)).

+ Exportez vers iCal

(<https://www.bleu-tomate.fr/?method=ical&id=24015&wpnonce=1b1c08c440>).

4

JOURS

1

HEURE

50

MINUTES

34

SECONDES

Étiquettes : [AGRICULTURE \(HTTPS://WWW.BLEU-TOMATE.FR/TAG/AGRICULTURE/\)](https://www.bleu-tomate.fr/tag/agriculture/) ,
[ALIMENTATION \(HTTPS://WWW.BLEU-TOMATE.FR/TAG/ALIMENTATION/\)](https://www.bleu-tomate.fr/tag/alimentation/) ,
[CHATEAUNEUF DE GADAGNE \(HTTPS://WWW.BLEU-TOMATE.FR/TAG/CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE/\)](https://www.bleu-tomate.fr/tag/chateauneuf-de-gadagne/) ,
[PRODUITS LOCAUX \(HTTPS://WWW.BLEU-TOMATE.FR/TAG/PRODUITS-LOCAUX/\)](https://www.bleu-tomate.fr/tag/produits-locaux/) ,
[TERROIRS EN FÊTE \(HTTPS://WWW.BLEU-TOMATE.FR/TAG/TERROIRS-EN-FETE/\)](https://www.bleu-tomate.fr/tag/terroirs-en-fete/) ,
[VAUCLUSE \(HTTPS://WWW.BLEU-TOMATE.FR/TAG/VAUCLUSE/\)](https://www.bleu-tomate.fr/tag/vaucluse/)



DATE

11 Juin 2022 - 12 Juin 2022



HEURE

Samedi de 14h à 20h, Dimanche de 10h à 18h30

Toute la journée



LIEU

Parc de l'Arbousière

396 Chemin des Pierres, 84470 Châteauneuf-de-Gadagne, France



CATÉGORIE

> [Fête \(https://www.bleu-tomate.fr/mec-category/fete/\)](https://www.bleu-tomate.fr/mec-category/fete/)

ORGANISATEUR



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAUCLUSE



TÉLÉPHONE [04 90 16 15 00 \(tel:04 90 16 15 00\)](tel:04.90.16.15.00)



SITE WEB

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

 Le 11 Juin 2022

Fête & manifestation à Châteauneuf-de-Gadagne (84470) - Parc de l'Arbousière

Adresse de la sortie

Parc de l'Arbousière
Parc de l'Arbousière
1360 Avenue Voltaire Garcin
84470 Châteauneuf-de-Gadagne

Contact

Conseil Départemental de Vaucluse

 Site Internet  04 90 16 12 00

 Facebook

Venez passer un moment en famille à la découverte des saveurs et des savoir-faire du Vaucluse dans un parc ombragé de 4 hectares.

Description

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.

Horaires

Samedi 11 juin 2022 de 14h à 23h.

Dimanche 12 juin 2022 de 10h à 18h30.

Châteauneuf-de-Gadagne : Terroirs en fête revient pour une 5ème édition



L'événement Terroirs en fête revient pour une cinquième édition ce week-end, le samedi 11 et dimanche 12 juin, au Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne.

Après deux années difficiles, Terroirs en fête revient le temps d'un week-end à Châteauneuf-de-Gadagne pour vous faire découvrir les produits de 155 producteurs, artisans et éleveurs vauclusiens qui seront étalés sur 4 hectares du parc. Organisé par le Département, cet événement est « l'occasion de rappeler que le Vaucluse est le premier département de la région Paca en termes d'activités agricoles et qu'il se hisse tout en haut du podium national pour certaines productions comme la cerise, le raisin ou la lavande », comme l'indique Dominique Santoni, présidente du Département.

Ce marché géant à ciel ouvert, qui avait accueilli plus de 18 000 visiteurs en 2019, et 8 000 en 2021

permet de mettre en lumière l'agriculture vauclusienne et de témoigner de l'excellence des produits du terroir. « A la suite de la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à pouvoir les nourrir en toute confiance », a poursuivi Christian Mounier, vice-président du Département et président de la Commission agriculture, Eau, Alimentation.

Des animations ludiques autour du terroir

Afin de mettre en avant les produits présentés sur le marché Terroirs en fête, les Disciples d'Escoffier proposeront des démonstrations culinaires. Le public pourra arpenter les allées du marché et choisir les ingrédients avec les chefs afin que ceux-ci préparent leurs recettes qui vont régaler les papilles de plus d'un.

Différents élevages seront également mis à l'honneur lors de cet événement. Les petits comme les grands pourront alors observer des moutons, des brebis, des chèvres, des cochons mais aussi des alpagas. Grégori Pierquin fera une démonstration de tonte de mouton, une nécessité pour l'hygiène de l'animal mais aussi pour son confort. Éric Veyrier, quant à lui, sera présent avec ses quatre chiens pour montrer comment ces derniers gardent et rassemblent le troupeaux de huit brebis.

Les abeilles seront également les stars de l'événement. Le Syndicat des apiculteurs de Vaucluse proposera un atelier 'EducaBeezz' pour faire découvrir tout ce qu'il y a à savoir sur la vie d'une ruche et son organisation, sur l'abeille, l'une des plus grande pollinisatrice, garante de la biodiversité, et productrice d'un produit en or : le miel.

Les enfants auront des activités qui leur seront réservées autour de la cuisine, des animaux de la ferme, des oiseaux. Ils devront chercher l'ingrédient secret de la fameuse ratatouille du chef Jess Coffier. Ils pourront profiter d'un moment de tendresse avec les vaches, les ânes, les porcelets, les chèvres, les brebis et tous les animaux de la basse-cour. Enfin, ils pourront confectionner des nichoirs avec la Ligue de protection des oiseaux.

La fièvre du samedi soir

Comme chaque année, Terroirs en fête clôturera sa journée du samedi avec Terroirs en soirée. Cette année, l'ambiance sera assurée par le groupe Fatum Fatras, inspiré par des thèmes traditionnels des Balkans et des pays du bassin méditerranéen.

Ainsi, les visiteurs pourront profiter de la musique tout se régaland avec un menu '100% terroir' proposé par le restaurant Plein Air. Il y aura un espace rôtisserie, tenu par L'Etable Montilienne, et la truffe sera également présente avec les Frères Jaumard. Les visiteurs pourront aussi s'abreuver aux comptoirs à vin et à bière. Un moment convivial et 100% vauclusien.

Les informations pratiques et consignes de sécurité

L'événement sera situé à 400 mètres d'un parking réservé aux visiteurs. Cinq navettes transporteront le public et leurs achats durant tout le week-end gratuitement. Un second parking, réservé aux personnes à mobilité réduite, sera situé aux abords du parc pour plus de facilité d'accès.

Mis à part les chiens-guides, les animaux seront interdits dans l'enceinte du parc. Il sera également important de prendre en considération le fait que les animaux présents sur le parc ne sont pas des animaux domestiques. Il sera donc interdit de franchir les barrières de sécurité.

Le Vaucluse étant à risque concernant la sécheresse et les incendies, fumer sera interdit au sein du parc ainsi que démarrer tout autre type de feu.

Dans une démarche de respect de l'environnement, le Département vous invite vivement à faire du covoiturage pour vous rendre à l'événement. Pour ce faire, vous pouvez vous inscrire sur le [site de covoiturage de Vaucluse](#).

Pour plus d'informations et pour découvrir tout le programme de Terroirs en fête 2022, [cliquez ici](#).

Samedi 11 juin de 14h à 23h et dimanche 12 juin de 10h à 18h30. Entrée libre. Parc de l'Arbouslière. 1360 Avenue Voltaire Garcin. Châteauneuf-de-Gadagne.

V.A.

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE**18 000 visiteurs attendus à "Terroirs en fête"**

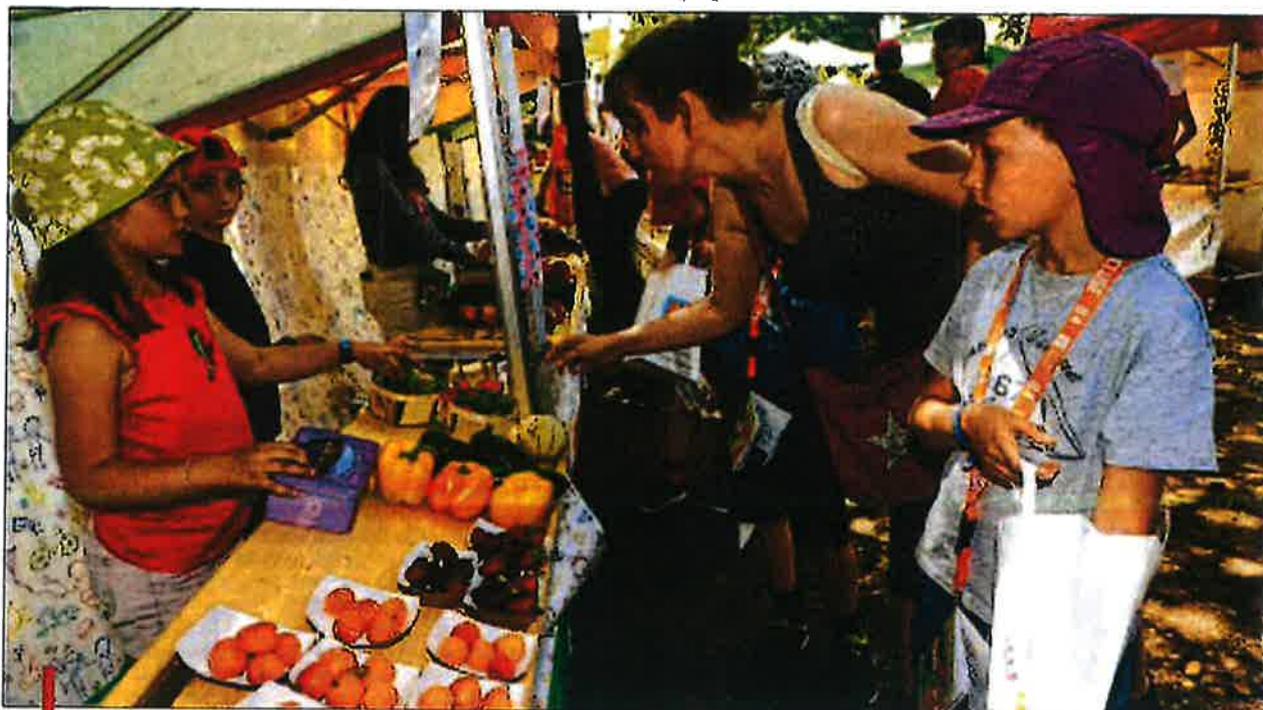
Samedi et dimanche, le Parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne accueille la cinquième édition de "Terroirs en Fête", un grand événement dédié aux produits de notre agriculture et au savoir-faire vauclusien. Objectif simple: valoriser, à travers 150 stands, nos agriculteurs et nos artisans de bouche. Entre dégustations, déambulations, animations pour petits et grands,

ce temps fort s'est imposé depuis 2017 comme un rendez-vous familial incontournable.

Parmi les nombreuses activités, les Disciples d'Escoffier vont faire chauffer les marmites et proposer des démonstrations à partir des produits glanés sur le marché "Terroirs en Fête". Arpentez les allées avec les chefs, choisissez les ingrédients et assistez à leurs préparations en

vue de recettes dont eux seuls ont le secret. Pour cette animation, rendez-vous samedi (15 h, 16 h, 16 h 30, 17 h 30, 18 h 30, 19 h 30) et dimanche (11 h, 12 h, 14 h 30, 15 h 30, 16 h 30, 17 h 30).

Samedi de 14 h à 23 h et dimanche de 10 h à 18 h 30 au Parc de l'Arbousière, Châteauneuf-de-Gadagne (entrée libre). Infos: terroirsenfeteenvaucluse.fr



Le Parc de l'Arbousière met en avant les produits agricoles du Vaucluse pendant deux jours.

/PHOTO CYRIL HIÉLY



Tic, tac, tic, tac... Ça y est, l'événement incontournable mettant à l'honneur l'agriculture départementale est enfin de retour ce week-end. Qu'il est bon de se retrouver ! [Lire page 3](#)

TERROIRS EN FÊTE

Tic, tac, tic, tac... Ça y est, l'événement incontournable mettant à l'honneur l'agriculture départementale est enfin de retour ce week-end, dans un format comparable à l'avant-Covid. Qu'il est bon se retrouver !



Chambre d'agriculture de Vaucluse, Département, Comité de promotion des produits du Vaucluse, Chambre des métiers et de l'artisanat et de nombreux autres acteurs réunis autour d'un produit phare : la fraise !

Ce week-end,
l'agriculture au
cœur de la nature

Quel bonheur pour la commune de Châteauneuf-de-Gadagne de retrouver, une fois encore, l'événement 'Terroirs en fête' ! Étienne Klein, le maire, ne s'en cache pas une seule seconde, d'autant plus que sa commune est elle-même persuadée de "la richesse de l'agriculture pour le présent" et de "la force qu'elle représente pour le futur". "C'est un plaisir et un honneur pour nous d'apporter notre pierre à l'édifice. Il s'agit d'une manifestation dont on n'a plus besoin de vanter les mérites. La fête est toujours grandiose et pleine de nouveautés. Je doute que cette année fasse exception", affirme-t-il

Des nouveautés, il y en aura effectivement puisqu'après une édition annulée en 2020 – et une en plus petit comité en 2021 –, l'événement devrait retrouver son envergure d'avant la pandémie. 155 producteurs, éleveurs et artisans vauclusiens sont attendus. Certains participent pour la première fois, d'autres renouvellent encore leur présence. Preuve que, petit à petit, la manifestation s'inscrit comme incontournable, dans les agendas, comme dans les cœurs. "Pour la troisième fois, nous serons présents à 'Terroirs en fête', car le Département nous soutient énormément et nous pouvons bien le lui rendre. Pas question de rater l'événement ! C'est aussi l'occasion de montrer notre savoir-faire et de vendre nos produits", témoigne, par exemple, Ludovic Hauwelle, safranier et producteurs de plantes bio à Monteux.

"Terroirs en fête est l'événement le plus important pour l'agriculture du département. Cependant, sans nos partenaires, rien de tout cela ne serait possible", rappelle Christian Mounier, vice-président du Département en charge de l'agriculture, l'eau et l'alimentation, représentant la présidente, Dominique Santoni. Des remerciements qui lui permettent d'ailleurs de présenter les différents stands qui se feront une place au parc de l'Arbousière, lieu de quatre hectares qui accueillera encore la fête.

Agriculture et artisanat, maillons d'une même chaîne

Ce week-end, les visiteurs auront le loisir de découvrir, déguster et déambuler gratuitement dans tout le parc. Si l'inauguration a lieu demain (samedi, ndlr) à 17 h 30, dès le début de l'après-midi, les gourmands pourront rendre visite aux Disciples d'Escoffier, ou découvrir le marché géant 100 % produits locaux (14 h - 20 h le samedi, 10 h - 18 h 30 le dimanche). Les curieux préféreront peut-être la ferme éducative, la démonstration de chiens de bergers ou encore la ruche éducative du Syndicat des apiculteurs de Vaucluse.

Samedi soir sera également l'occasion de fêter dignement la tenue de l'événement, avec une soirée concert du groupe de musique 'Fatum fatras', aux mélodies inspirées à la fois des Balkans et des pays du bassin méditerranéen. Côté repas, le restaurant paysan 'Plein air' de Félix Droin² mettra le terroir à l'honneur, tandis que 'L'étable montilienne' occupera l'espace rôtisserie et les Frères Jaumard représenteront le champignon emblématique du Vaucluse : la truffe !

Ce qui transparaît surtout, c'est la volonté martelée de refaire de l'agriculture et de l'artisanat des alliés dans la dynamique globale de relance de l'économie. "L'artisanat représente 36 % de l'activité entrepreneuriale du département et mène un partenariat fort avec l'agriculture. Nous sommes une chaîne et avons beaucoup à faire ensemble",

souligne Valérie Coissieux, présidente de la Chambre des métiers et de l'artisanat du Vaucluse. Pour redonner ses lettres de noblesse à l'artisanat comme à l'agriculture, elle peut compter sur la présidente de la Chambre, d'agriculture cette fois, Georgia Lambertin.

Cette dernière insiste sur la présence d'un 'Espace VIP' doté de canapés, à proximité du tipi de la Chambre, pouvant servir de lieu d'échanges et de mini-conférences. Sous le tipi, une thématique : l'agriculture au cœur de la nature et le nécessaire accompagnement des agriculteurs vers des exploitations plus résilientes. "Nous aurons également de grands panneaux sur la façon dont les producteurs utilisent les éléments, une fresque interactive, un atelier repotage de graines pour les enfants, un bar à jus avec 'En direct de nos fermes...'", énumère la présidente. Elle n'en dit pas plus, il faudra venir demain pour tout découvrir !



Les CHIFFRES clés

- ▶ 1 marché géant avec des produits 100 % locaux
- ▶ 18 000 visiteurs en 2019 (annulation Covid en 2020, 8 000 visiteurs en 2021)
- ▶ 155 producteurs, artisans et éleveurs vauclusiens
- ▶ 30 animations et ateliers
- ▶ 3 000 repas servis dans l'espace restauration
- ▶ 3 restaurants et 2 comptoirs (à vin et à bière)
- ▶ 150 animaux dans la ferme pédagogique et le parc
- ▶ 3 démonstrations culinaires quotidiennes animées par des chefs

Rappeler l'engagement du département

Pour le Département, c'est également le meilleur moyen de rappeler son soutien dans un climat global tendu. Il s'agit d'un "message puissant de soutien à nos agriculteurs, dans un contexte de guerre en Europe, où chacun redécouvre que manger local est plus que jamais la solution et notre avenir", assure Dominique Santoni dans le dossier de presse, car absente à la présentation de l'événement. Christian Mounier a donc pris son relai de vive voix : "Nous avons environ 5 000 exploitations dans le Vaucluse. Ce n'est pas qu'une mission, mais bien un devoir de les accompagner. Non seulement ils nous nourrissent, mais, en plus, ils entretiennent le territoire". Au-delà de la mention de la guerre par sa présidente, il ajoute que "la reconnaissance du monde agricole pendant le Covid, au travers la vente directe, commence à s'estomper". Pas question de se démobiler donc. Outre les habitudes de consommations à relocaliser, le défi majeur reste la capacité à s'adapter et faire face au changement climatique. "Il en va de notre devoir de donner des orientations pour l'avenir, notamment au sujet du développement de notre stratégie pour l'irrigation", ajoute le vice-président. Heureuse-

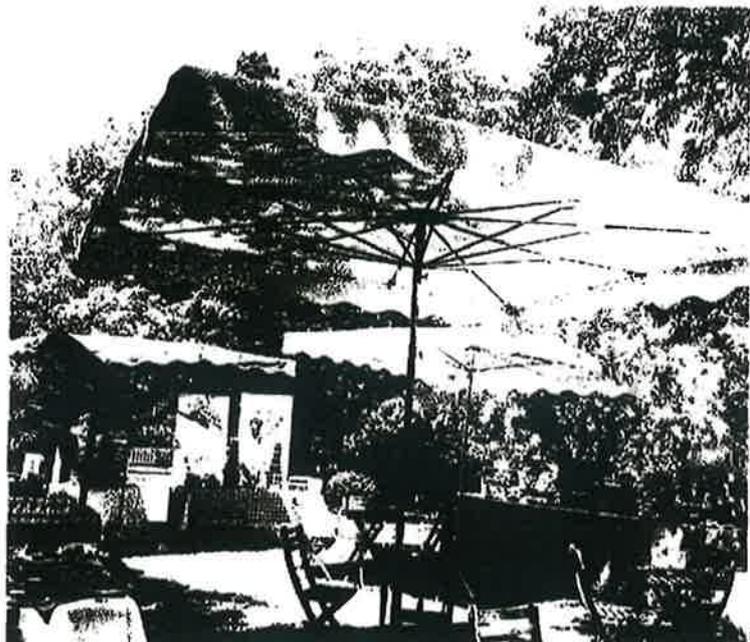
ment, la plupart des élus ont été "visionnaires", permettant à l'hydraulique agricole de se déployer depuis plusieurs décennies. Seul le nord du Vaucluse peine encore, mais est au cœur du l'important projet Hauts de Provence Rhodanienne (HPR)³. Accompagnement à l'installation pour les jeunes avec le dispositif 'Graines d'avenir', alimentation avec le déploiement d'un Projet alimentaire territorial (PAT) à vocation sociale "pour ne laisser personne de côté"... Christian Mounier déroule son discours et n'oublie aucune thématique, et surtout pas celle des friches : "Grâce au dispositif de reconquête des friches, nous avons remis en culture 125 hectares ces dernières années". Mais le cœur du sujet, c'est surtout la mission confiée par Dominique Santoni il y a deux mois : la remise en culture de friches pour les céréales, afin de reconquérir, en plus des terres, la souveraineté alimentaire. "Nous avons lancé le recensement. Mais, pour l'instant, il n'est pas possible de donner une surface. Nous devons surtout nous assurer que les parcelles potentielles puissent produire, et vu nos récurrents problèmes avec la sécheresse, certaines zones ne seront pas prioritaires", explique le vice-président.

'Terroirs en fête' sera bel est bien le lieu de tous les enjeux ce week-end. Christian Gély, président du Comité de promotion des produits de Vaucluse, en est convaincu. À l'ombre de leur tente, le visiteur pourra déguster les multiples saveurs et recevoir des explications des producteurs. "Déguster, c'est bien. Mais expliquer, c'est encore mieux, surtout dans cette époque où les fake news sont partout et dont l'agriculture souffre terriblement", affirme le président.

Ne reste plus qu'à souhaiter à tous un bon week-end, sous un soleil éblouissant mais à l'ombre des arbres du parc de l'Arbousière, qui seront sans aucun doute très appréciés du public... attendu nombreux ! ■

Manon Lallemand

(1) Retrouvez l'intégralité du programme sur le site de l'événement : www.terroirsenfeteenvaucluse.fr. (2) Lire son portrait dans notre édition du vendredi 23 juin 2021. (3) Lire notre édition du vendredi 4 février 2022.



Cette année, trois établissements viendront restaurer les visiteurs : 'Plein air', le restaurant paysan de Félix Droin, 'L'étable montillienne' de David Aurand, et les frères Jaumard, producteurs et négociants en truffes.

GADAGNE**Un week-end
de "Terroirs
en fête"**

Aujourd'hui et demain, le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne accueille la cinquième édition de "Terroirs en fête". Cet événement a pour but de promouvoir le territoire. Différents producteurs et artisans locaux présenteront leurs métiers et leurs enjeux.

Au programme de cette nouvelle édition, des activités inédites. Pour les enfants, un jeu de piste "A la recherche de l'ingrédient secret", ainsi qu'un atelier de rempotage de plantes. Les participants retrouveront également l'habituel marché des producteurs le samedi à partir de 14h, et le dimanche de 10h à 18h30. Les passionnés de cuisine pourront assister à différentes démonstrations culinaires des Disciples d'Escoffier, le samedi à 15h, 16h30 et 18h30 et le dimanche à 11h, 14h30 et 16h30. Samedi aura lieu la nocturne "Terroir en soirée", de 20h à 23h. L'ambiance sera assurée par le groupe de musique Fatum Fatras.

Terroirs en fête : le Vaucluse gourmand et malin sur 4 ha

Pour profiter du département, visitez ce marché-salon tout à fait unique

Les façons de découvrir le Vaucluse ne manquent pas. En passant par le Ventoux à vélo; en traversant le Luberon en rando; en partant à la rencontre du patrimoine gallo-romain d'Orange et Vaison-la-Romaine; en visitant l'Avignon papale; en suivant les routes des vins... La liste n'est évidemment pas exhaustive. Et depuis 5 ans, on peut également visiter le Vaucluse en se rendant à Terroirs en fête.

Depuis 2019, sur quatre hectares ombragés du parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, le Conseil départemental a en effet la bonne idée de réunir des représentants de tout ce que le Vaucluse compte de producteurs, agriculteurs et artisans des métiers de bouche.

Alors, autant dire que c'est dans un voyage dans la culture agricole et gastronomique que ce marché invite le visiteur. Là, il peut multiplier d'impeccables

rencontres qui lui donnent l'occasion de dégustations de toutes sortes, de la glace artisanale made in Carpentras aux fameux melons de Cavaillon, en passant par les spécialités de brioches ou, un must pour les enfants, par les brochettes de fruits passées à la fontaine de chocolat. Et ici encore, la liste est loin d'être exhaustive.

Compléter son savoir sur les cultures

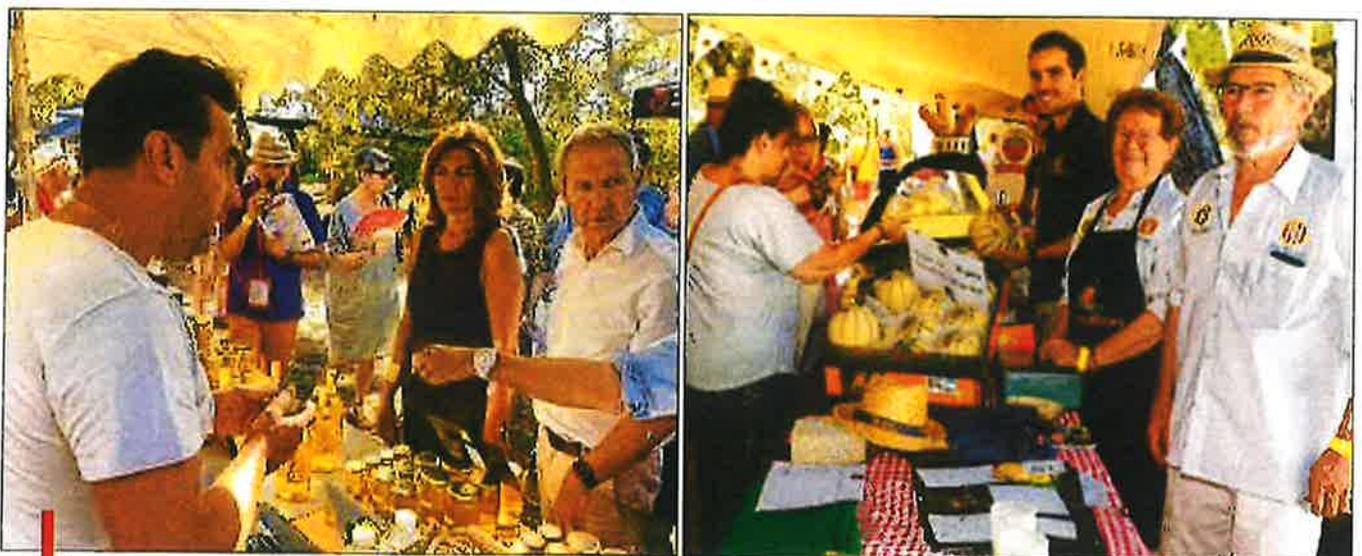
Ce n'est pas tout. Car cette découverte ne passe pas que par les papilles, elle permet également de faire fonctionner ses neurones en complétant son savoir sur les cultures. Un exemple avec un fruit emblématique du monde méditerranéen, la figue, dont les pépinières Brusset, à Caromb, se sont fait une spécialité.

Le pépiniériste, présent sur Terroirs en fête, est intarissable sur ce fruit et explique qu'il en existe des centaines de variétés. Chez lui, à Caromb, Jean-Luc Brusset en présente d'ailleurs pas moins de deux cents, parmi lesquelles il y a bien sûr la Noire de Caromb, mais aussi la Grise du Brégoux, la Grosse Grise de Notre Dame, la Ronde de Bordeaux, Dorée-Goutte d'or ou la Brown Turkey.

Plus grave, le problème que pose le loup aux éleveurs ovins

est également abordé à Terroirs en Fête. Là, des spécialistes de la question expliquent qu'aujourd'hui, sur un bassin réparti entre Vaucluse et Alpes de Haute Provence, plus de 600 loups écumant le territoire. En 2016, seuls 150 individus étaient répertoriés. C'est dire que sur cette zone la population de loups a été multipliée par quatre en six ans. Pas de quoi apaiser le stress des éleveurs!

Plus réjouissant, François explique, sous la tente de la Maison de l'Agriculture, comment les producteurs se protègent des insectes ravageurs avec des filets et différents auxiliaires comme la chauve-souris. Le tout en évitant les insecticides. Et ça, c'est une vraie bonne nouvelle. **J.Bn**
Terroirs en fête - parc de l'Arbousière-Châteauneuf-de-Gadagne - toute la journée de 10 h à 18h30. Entrée et parking gratuits.



À gauche, la présidente Dominique Santoni, et le délégué à l'agriculture Christian Mounier font le tour des stands, ils ont bien raison.

Des visiteurs attendus par milliers

En 2019, la première édition de Terroirs en fête avait reçu 18 000 visiteurs. Pour ces deux jours, on en attend au moins autant qui pourront rencontrer 155 producteurs, artisans et éleveurs vauclusiens installés sur 4 hectares ombragés sous des chênes. Les enfants pourront côtoyer 150 animaux répartis dans la ferme pédagogique et le parc (notamment brebis, agneaux, chèvres...) et les gourmands pourront profiter des quelque 3 000 repas qui, à l'issue du week-end, auront été servis dans les trois restaurants de l'espace restauration. Par ailleurs, 30 animations et ateliers pour tous les âges sont organisés (cuisine, chiens de troupeaux, tonte de moutons...)



Franchement, des produits comme ceux-là, on en mangerait volontiers tous les jours.

/ PHOTOS ANGE ESPOSITO



Les enfants ont adoré la ferme pédagogique. Les brebis de l'espace Elevage ont également eu un grand succès.

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Terroirs en fête, c'est encore tout ce dimanche !

Le parc de l'Arbousière, à Châteauneuf-de-Gadagne, accueille, depuis ce samedi 11 juin et ce, pour encore toute la journée de ce dimanche, la manifestation Terroirs en fête, dédiée à la riche production agricole du Vaucluse. De 10 heures à 18 h 30, entre découvertes, dégustations, jeux, conférences, expositions, points restauration et démonstrations culinaires, le terroir se décline en 150 propositions sur l'espace marché, avec les animaux d'élevage et les stands du village institutionnel.

Parmi tout ce choix, six productions sont à découvrir. L'ail de l'Association des producteurs de Piolenc, à peine récolté, dont le très spécial ail noir, fermenté et considéré comme un alicament. La figue longue noire de Caromb, qui a sa confrérie. Le coing du Haut-Vaucluse transformé en un apéro digestif au doux nom de Coudonat ou en pétillant sur la même base. L'huile d'olive de Courthézon aux 500 mg de polyphénols par kilo. Les Confitures de ma femme, de Sainte-Cécile-les-Vigies, à base de fruits du jardin ou des primeurs locaux, aux multiples déclinaisons avec les plantes aromatiques. Le vin IGP sans sulfite ajouté ou les Vacqueyras du domaine des Dames de lune. Et bien sûr les fraises, cerises et autres fruits des vergers du Vaucluse, ou encore la charcuterie du Ventoux et le miel.

Dominique GHIDONI



Les Confitures de ma femme allient la créativité gustative aux produits du terroir. Photo Le DL/D.G.



L'ail nouveau de Piolenc, produit emblématique du Vaucluse, est proposé par l'Association des producteurs, qui vise l'AOP. Photo Le DL/D.G.



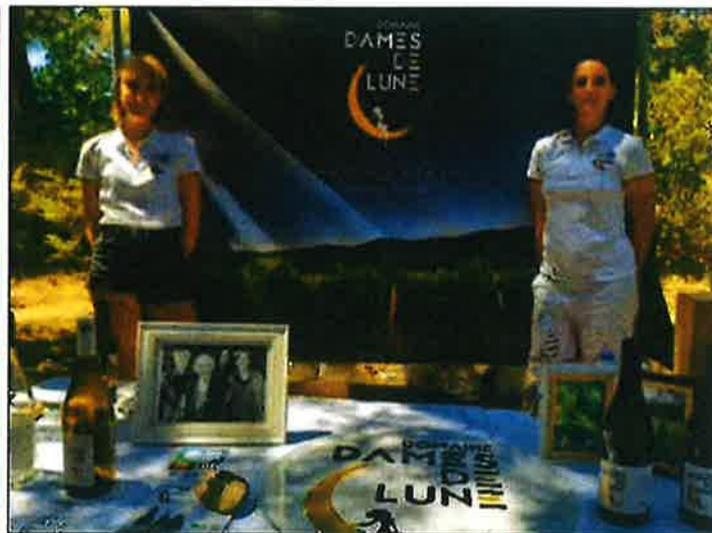
À la SCEA Gondran, Jean-Claude et Éliane parlent figues avec passion. Photo Le DL/D.G.



Les coings du Vaucluse se boivent chez Soleu e Destre. Sur le stand, Corinne Guimety et son fils, Sébastien, font déguster le nectar. Photo Le DL/D.G.



Le domaine de Pecoulette, à Courthézon, accueille aussi les visiteurs sur site. Photo Le DL/D.G.



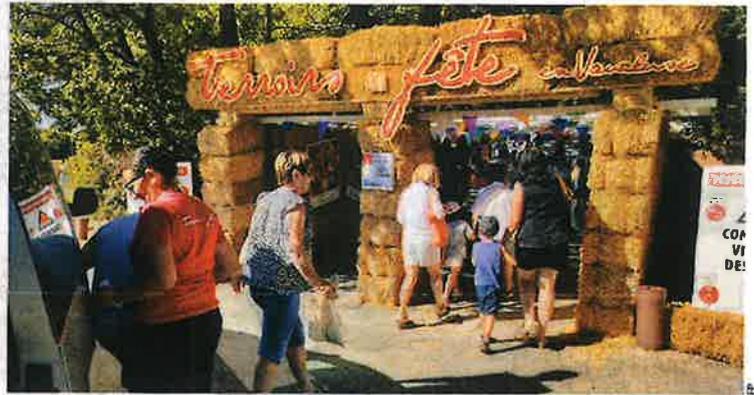
À Sarrians, chez Lydie Alonzo et sa fille Julie, le vin et les femmes sont mis à l'honneur. Le domaine Dames de lune accueille les visiteurs et propose des dégustations. Photo Le DL/D.G.



L'appel de la nature est décidément irrésistible. Malgré un soleil de plomb, le flot des amoureux du terroir vauclusien a envahi le parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne, devenu la vitrine du savoir-faire et de l'excellence du monde agricole et artisanal, l'espace d'un week-end.

TERROIRS EN FÊTE

Carton plein pour la fête des terroirs



Terroirs en fête, ce grand marché a rassemblé le week-end dernier les produits 100% locaux du terroir de 155 producteurs, sur quatre hectares pour une 5^e édition pleinement réussie.

Surprise ! Plantés dans le parc, des tipis géants renouvellent avec bonheur la présentation des organismes institutionnels, tandis que les étals traditionnels accueillent sous les ombrages producteurs, artisans et éleveurs avec, cette année, une ferme pédagogique fantastique (150 animaux) placée au milieu de la fête. Clairement, Terroirs en fête a mis le cap sur la sensibilisation de la jeunesse ! Cette année, les enfants, comme les parents, sont gâtés avec 30 animations et ateliers et un grand jeu de piste qui cartonne. Ainsi, au fil des questions, tout ce petit monde passe de stand en stand, pour collecter de précieuses informations. Face à eux, des artisans qui dialoguent et informent, à l'image de Thierry Despeisse, le président de la Confédération nationale du groupement des artisans boulangers et pâtisseries de Vaucluse : "Le but de notre présence, c'est justement de faire connaître notre métier. Cette année, on a fait la totale en faisant venir le pétrin, les chambres de fermentation, le four... et nous vendons notre production sur place, avec une

farine de tradition française qui vient de L'Isle-sur-la-Sorgue, récoltée par les élèves du lycée agricole de La Ricarde qui emblavent et récoltent, puis amènent au Moulin Giral, à Orange, qui produit la farine".

Gloire au terroir !

Si le public a répondu présent, les personnalités aussi, surtout à la veille des élections législatives... L'aréopage d'élus de tous bords, professionnels et politiques confondus, a entamé le samedi, vers 17 heures, le grand tour des stands, avec arrêt à toutes les gares. Un vrai omnibus à la gloire du terroir. Station prolongée au stand des Disciples d'Escoffier, où la présidente du Conseil départemental, Dominique Santoni, et son "prime minister", Christian Mounier, vice-président chargé de l'agriculture, ont été accueillis dans la confrérie. Puis, la visite se poursuit, sous l'accompagnement de la présidente de la Chambre d'agriculture, Georgia Lambertin, la présidente des jeunes agriculteurs, Audrey Piazza, le président de la Chambre régionale d'agriculture, André Bernard, et bien d'autres.

Au quartier des productions vnicoles, on remarque le stand du Domaine Dames de Lune, créé en 2014 et composé de vigneronnes de mère en fille, exploitant quatre hectares de vignes en Haute valeur environnementale, pour la première fois à Terroirs en fête : "C'est hyper

bien organisé dans un lieu fantastique". La balade se poursuit de domaines en domaines. À leurs côtés, les fruits et légumes sont fringants, colorés, frais, rafraîchissants sur les étals du marché de Petit Palais, de La Finca ou sur la camionnette du "Panier de la comtesse". La figue de Caromb s'offre aux jardiniers, avec des plants prêts à planter des pépinières Brusset, et même des pots de confiture ou chutney de figues. C'est la saison et donc on grappille, plus loin, les cerises des Coteaux du Ventoux ou des Monts de Venasque, on respire les senteurs de lavande de La Pantarine de Sault, les confitures de Ruchofruit, les miels de lavande... Un bonheur de senteurs et de saveurs. Comment résister ?



Le Conseil départemental vous donne rendez-vous en 2023 !

"Vous avez le pouvoir de nous aider !"

Christian Mounier liste les actions du Conseil départemental qui soutient les agriculteurs, et met en œuvre un programme alimentaire territorial à vocation sociale et éducative. Il rappelle l'importance de l'irrigation de Haut Vaucluse et brosse un tableau complet des

projets passant des problèmes de la drosophile des cerisiers, à la loi Zéro artificialisation nette et les friches. La présidente Santoni se fait lyrique et vante la Vaucluse, avec "ses grands crus, ses appellations qui fleurissent la Provence, ses senteurs pleins les narines, ses couleurs pleines les yeux, ses images de carte postale et des papilles en éveil".

Georgia Lambertin s'adresse directement aux visiteurs, et leur explique la magie de la nature, puis rend hommage aux acteurs du jour : "Nous avons souhaité cette année honorer nos jeunes agriculteurs, plein d'énergie, de courage pour faire ce métier aujourd'hui. Venez sous notre chapiteau les rencontrer et régaler vos papilles avec le réseau 'Bienvenue à la ferme'. Je remercie André Serri, son président, car c'est le réseau des agriculteurs où vous pouvez découvrir l'agriculture vauclusienne sous différentes facettes. Je n'oublie pas le Comité de promotion, présidé par Christian Gély". S'adressant aux visiteurs, elle lance enfin : "Nous avons besoin de vous, et vous avez le pouvoir de nous aider".

Francis Pabst, CLP

En Vaucluse

+ de 500 exploitations

ont préparé leur certification



avec l'équipe



CONTACT

Framboise Lenglet
06 07 49 55 17
04 88 60 09 80

chambre-agriculture84.fr #agriculture84



À vos côtés pour mettre en lumière vos produits.