

4^e ÉDITION

12 & 13
juin 2021

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

Terrains en Fête en Vaucluse





Sommaire

Éditorial	p 3
Trois questions à Christian Mounier	
Présentation de l'événement	p 4 et 5
Le programme de Terroirs en fête	p 6 à 9
Le plan du site et les infos pratiques	p 10 et 11
Une place importante donnée aux enfants	p 12 à 14
Un lieu de dégustation et de restauration	p 15
Les exposants de Terroirs en fête	p 16 et 17
La politique agricole du Conseil départemental	p 18 et 19



Édito



Maurice CHABERT

*Président du Conseil
départemental de Vaucluse*

Les 12 et 13 juin, le Parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne accueillera la 4^{ème} édition de Terroirs en fête. Après une édition 2020 annulée en raison de la crise sanitaire, nous sommes heureux de proposer de nouveau aux Vauclusiennes et aux Vauclusiens de découvrir quelques-unes des plus belles productions de notre département. A travers cette grande manifestation, c'est un message fort que nous souhaitons adresser à nos concitoyens : 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 !

3 questions à

Pourquoi le Département promeut-il l'agriculture vauclusienne, quels sont les enjeux ?

L'agriculture est l'une des économies principales du département. Notre mission de solidarité nous impose de mettre les moyens financiers et humains au profit de l'aménagement du territoire, notamment au travers de deux axes majeurs que sont l'aménagement foncier pour la reconquête des friches agricoles et du développement et de la modernisation de nos réseaux d'irrigation. L'utilisation de l'eau multi-usages nous permettra d'agir sur la protection des milieux.

Pourquoi organiser un événement comme Terroirs en fête ?

La mission du Département est la promotion de son territoire, de ses savoirs, de ses innombrables richesses. Terroirs en fête n'est ni une foire, ni un marché, mais la vitrine du savoir-faire paysan vauclusien. On y vient gratuitement pour goûter, déguster et découvrir nos produits. Notre seul objectif, c'est que les visiteurs partent avec une belle image de notre terroir et qu'ils aient pu en découvrir et apprécier les merveilles.

Qu'est-ce que vous attendez de cette édition 2021 ?

La simplicité et la convivialité sont les clefs de la réussite de la manifestation. A la suite de cet épisode douloureux de la crise sanitaire, la société a compris que les producteurs locaux étaient les seuls à pouvoir les nourrir en toute confiance. C'est le lieu idéal pour rencontrer, pour prendre des contacts dans le cadre de la vente directe. C'est la seule manifestation de ce genre et c'est en Vaucluse !



Christian MOUNIER

*Vice-président du Conseil
départemental
Président de la
Commission Agriculture,
Eau, Environnement*

14 000

visiteurs

lors de la dernière édition en 2019

4 hectares

c'est la surface en extérieur du parc qui accueillera la manifestation

2 grands jeux
pour les enfants et les ados

1 jeu de piste
pour les petits

1 jeu d'enquête
pour les plus grands

22h

fin de la nocturne du samedi soir

30 animaux

dans la ferme pédagogique

+ de 60

dans toute la fête

2 concours

celui de la meilleure confiture et celui du meilleur miel

C'est nouveau

1

invité d'honneur

la région Bourgogne Franche-Comté



Terroirs
en fête

c'est quoi, où et quand ?

0€
l'entrée est gratuite !

C'est un grand événement populaire dédié aux produits de notre 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 Conseil départemental de Vaucluse en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse, 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 pré-estivale. 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 vous attend cette année les 12 et 13 juin, au Parc de l'Arbousière de Châteauneuf-de-Gadagne.



Pourquoi ils participent à *Terroirs en fête*

Véronique Michelet

Présidente du Syndicat des trufficulteurs de Vaucluse

C'est la première fois que nous serons représentés dans ce grand marché. La truffe est l'un des produits les plus emblématiques du Vaucluse, il était important qu'elle fasse partie de la fête. Nous sommes persuadés qu'il y a une action pédagogique et d'information à mener pour que le public apprenne à mieux connaître la truffe et la trufficulture. Beaucoup de choses sont dites sur le diamant noir et elles ne sont pas forcément exactes. Nous sommes très contents de cette participation et avons hâte de rencontrer le public !

Claude Le Boucher

Maraîcher, Cavaillon

C'est un beau point de rencontre entre les producteurs et les consommateurs auquel je participe depuis la première édition. En plus de faire connaître nos produits, Terroirs en fête est un bon moyen de marquer notre différence et de donner envie aux gens de venir sur nos marchés pour consommer des produits frais. On y est bien reçu et l'on y croise une population que l'on ne voit pas d'habitude. Avec la crise sanitaire, les gens ont compris l'importance de l'agriculture locale, celle des « jardins » où l'on peut s'approvisionner pas loin de chez soi. Terroirs en fête vient ajouter à cette prise de conscience.

Mohamed Barny

Apiculteur, Avignon

Lors de ma première participation en 2019, j'ai trouvé que l'organisation était du tonnerre et le lieu magnifique ! Il y a du monde, c'est sympa et festif avec aussi l'animateur au micro. Les gens ont l'air content car on peut y trouver toute la richesse et la qualité des produits du Vaucluse, les truffes, le miel, la bière, les fraises... C'est pour moi aussi très intéressant car j'y rencontre d'autres collègues en plus des nouveaux clients qui ne me connaissaient pas. L'ambiance est conviviale, pour toute la famille, même pour les enfants, comme les miens, qui profitent des jeux et des animations.

Le programme de *Terroirs* en fête

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 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 les 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, 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 09h30 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.



Un espace consacré à l'élevage

Pour cette quatrième édition, les visiteurs pourront observer de près la vie des éleveurs, leur travail, et découvrir les différents animaux présents sur notre territoire. Moutons, brebis, chèvres, cochons et animaux de la basse-cour sauront émerveiller aussi bien les petits que les grands !



Véritable point de rencontre entre les animaux et le grand public, cet espace proposera, tout au long des deux journées, **de nombreuses animations autour du monde de l'élevage**. Vous pourrez ainsi assister à des démonstrations de dressage de chiens de berger, de tonte de brebis, de cardage et tissage de la laine, etc.

De plus, différents fromages et produits dérivés, seront proposés à la dégustation et à la vente par les éleveurs. Cet espace s'annonce d'ores-et-déjà comme l'un des endroits incontournables de la fête !

Un itinéraire découverte : « de la vigne au vin »

(payant et sur réservation)



Coll'Vert, association d'agriculteurs du Vaucluse, proposera un après-midi découverte « **de la vigne au vin** » le dimanche 13 juin à Châteauneuf-de-Gadagne.

Cela commencera à 14h avec une balade en VTT au milieu des vignes et commentée par des viticulteurs. Ils y expliqueront les termes et nuances liés à la vigne comme les cépages, le terroir et bien d'autres encore.

A la suite de cette balade, 5 ateliers œnologiques attendront les participants, encadrés par les viticulteurs, où ils apprendront à associer mets et vins ainsi qu'à développer leurs sens autour des différents arômes des vins dégustés.

La nocturne du samedi soir

C'est une tradition ! Chaque année, la journée du samedi s'achève par une nocturne. La lumière baisse, les guirlandes s'allument, et de part et d'autre du parc, l'ambiance glisse vers l'esprit guinguette sur une portée de notes.

Côté cuisine, **le Restaurant Plein Air** proposera un repas « 100% terroir » issu de ses productions, et un espace rôtisserie tenu par **L'Étable Montilienne** viendra régaler vos papilles. **Les Jeunes Agriculteurs**, quant à eux, tiendront un bar à vin, pour le plaisir du goût et des sens.

Côté musique, l'ambiance douce d'une soirée d'été sera assurée par le groupe de musique **Manu&Co**. Les textes de Manu nous parlent toujours de notre belle région provençale et de ces endroits festifs et magiques que le groupe célèbre en chansons. Moments chaleureux et conviviaux autour d'un bon plat et d'un répertoire tout en chansons françaises.





Des ateliers et de l'information pour toutes les générations

De nombreux ateliers tous publics seront au programme : basse-cour, laine, rempotage, apiculture, cuisine, mais aussi des démonstrations de tonte ou encore de chien de berger.

Terroirs en Fête donnera aussi l'occasion au public de se sensibiliser aux enjeux climatiques ou d'admirer **l'exposition dédiée aux Espaces Naturels Sensibles**.

Une opération solidaire : « les paniers suspendus », des produits solidaires issus du programme « Consommez Vaucluse »

Sur le principe des « **cafés suspendus** » lancés en Italie au plus fort de la crise sanitaire et repris en France par certains bistros, restaurants ou boulangeries, les visiteurs de Terroirs en fête pourront acheter aux exposants un produit en plus au bénéfice des plus fragiles. Au stand de la Direction Départementale du Développement et des Solidarités territoriales, les participants pourront venir déposer des produits achetés sur place afin de composer des « **paniers suspendus** ». L'ensemble des dons alimentaires récoltés sera offert à la Banque alimentaire de Vaucluse, partenaire du Projet Alimentaire de Vaucluse, qui le redistribuera aux structures d'aide accompagnant des personnes connaissant des difficultés sociales.

Les invendus des exposants seront également mis à disposition de l'association pour venir enrichir la récolte de denrées.

Cette action de solidarité sera menée dans le cadre du futur Plan Alimentaire Territorial et des opérations du Département déjà entreprises durant la crise sanitaire (paniers solidaires de fruits et légumes locaux à destination de 16/25 ans vauclusiens suivis par les Missions locales, 5 000 euros de dons hebdomadaires en produits locaux à la Banque alimentaire du Vaucluse).

**Dernière
minute !**

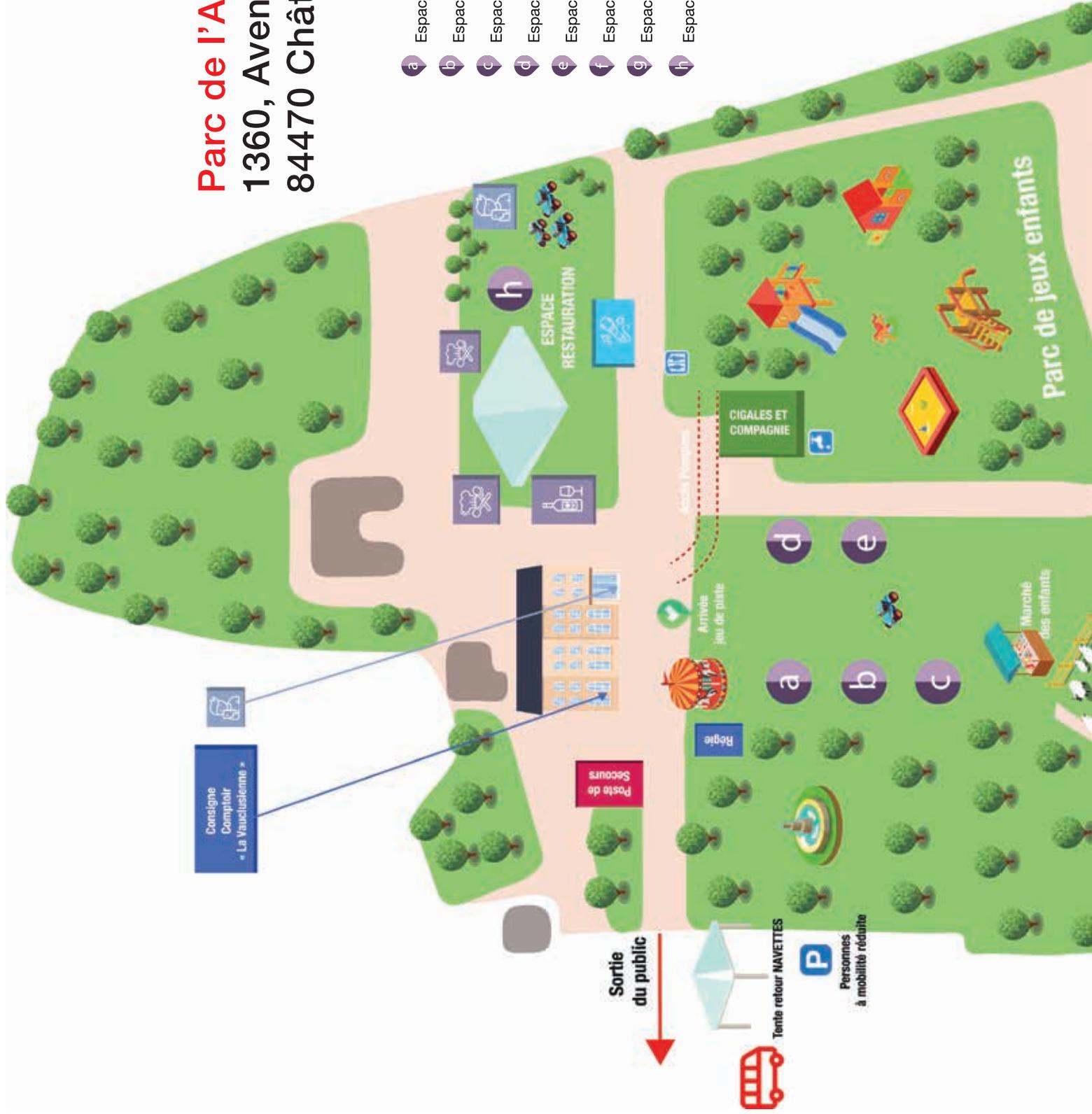
**Du fait de la malencontreuse annulation de la
journée familiale prévue initialement au Mont Serein
le dimanche 30 mai :**

Les visiteurs pourront retrouver, sur le stand du Conseil départemental de Vaucluse, les villes traversées par l'étape 100% vauclusienne du Tour de France prévue le 7 juillet prochain. Elles présenteront les animations organisées autour de cet événement populaire ainsi que les atouts de leur territoire.



Parc de l'Arbousière

1360, Avenue Voltaire Garcin
84470 Châteauneuf-de-Gadagne.



- a Espace Département de Vaucluse
- b Espace Chambre d'Agriculture de Vaucluse
- c Espace Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse
- d Espace Invité d'Honneur : La région Bourgogne Franche-Comté
- e Espace Vaucluse Provence Attractivité
- f Espace Producteurs
- g Espace Élevage
- h Espace Restauration



Coordonnées GPS :
43,940288, 4,934730

Infos pratiques

Accès

Par Réalpanier puis Morières-les-Avignon depuis Avignon, par le Thor depuis L'Isle-sur-la-Sorgue, par Vedène puis Saint-Saturnin-lès-Avignon depuis Carpentras et par Caumont-sur-Durance depuis Cavailhon.

Pensez covoiturage !

Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez ! C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

Ayez le bon réflexe : www.covoiturageavignonvaucluse.fr

Parkings et navettes

Un parking gratuit à 400 mètres du site sera desservi tout le week-end par quatre navettes et quatre tricycles gratuits qui transporteront le public et leurs courses.

Parking pour personnes à mobilité réduite PMR

Un parking gratuit pour les personnes à mobilité réduite est disponible à proximité immédiate de l'entrée du parc.

Animaux

A l'exception des chiens-guides, accompagnant les personnes malvoyantes et aveugles, les animaux ne sont pas admis sur le site.

Sanitaires

A disposition du public et des personnes à mobilité réduite, des sanitaires sont présents sur le site du Parc de l'Arbousière.

Sécurité

L'événement Terroirs en fête est encadré, sur toute sa durée, par des agents de sécurité et des secouristes professionnels.

L'équipe d'organisation du Conseil départemental, assurée par la Direction Événements et Relations Publiques, est en contact direct avec la gendarmerie, la police municipale ainsi que les sapeurs-pompiers du Service Départemental d'Incendie et de Secours du Vaucluse.

Les parkings et parkings PMR sont gardés et sécurisés tout au long de la manifestation.



Terroirs en fête : une place importante pour les enfants

Pour chaque animation : respect des règles sanitaires, distanciation physique, accueil par petits groupes.



Le marché des enfants

Conscient que l'éducation au bien-manger, à la consommation locale et de proximité doit débiter dès le plus jeune âge, Terroirs en fête tient à **sensibiliser les enfants à une alimentation saine et locale**. Dans un esprit ludique, le Syndicat des Commerçants non-sédentaires « Marché de Provence » organise le Marché des enfants, dédié aux nouvelles générations. Lieu de partage et d'amusement, ce marché à hauteur d'enfant invitera les plus petits à acheter puis à vendre des fruits et légumes de saison. Le « fruitatou » (une monnaie imaginaire distribuée pour l'occasion) s'échangera avec bonne humeur contre les fruits et légumes de nos producteurs.

Cigales et compagnie : l'espace pour apprendre à protéger notre biodiversité

Prêt à relever le défi ? Venez nous rejoindre sur l'espace Cigales et compagnie. Objectif : créer la plus grande chorale de cigales du monde en 48 heures. **Un atelier d'origami** pour fabriquer des cigales en papier, apprendre à connaître les insectes et comprendre l'enjeu de la protection de la biodiversité. Une animation pour les enfants de 6 à 10 ans, sous la responsabilité des parents. Le samedi de 13h à 18h et le dimanche de 9h30 à 17h. Renseignements à l'entrée du parc, sous la tente dédiée aux animations jeunesse.



Géocaching : Prêt à affronter l'Esprit de la Forêt ?

Les adolescents ne seront pas en reste avec « Mystères au cœur de la biosphère », **un jeu d'enquête grandeur nature avec une web application**. Uniquement pour les plus courageux, qui sont prêts à affronter l'Esprit de la Forêt, car il est question de résoudre une enquête difficile et obsédante, qui a pour décor la pénombre de la forêt, riche, dense et impénétrable. N'oubliez pas vos téléphones et/ou tablettes, ça va sans dire... **Une animation pour les ados de 11 à 14 ans**, sous la responsabilité des parents. Le samedi de 13h à 18h et le dimanche de 9h30 à 17h. Renseignements et départ du jeu à l'entrée du parc, sous la tente dédiée aux animations jeunes.

La ferme pédagogique

Les animaux ont toute leur place sur Terroirs en Fête. Et nous savons combien les enfants les aiment ! Une ferme pédagogique accueillera donc petits et grands. Avec **l'Échappée Bêle**, ce sont **une trentaine d'animaux** qui seront présents durant ces deux jours : vaches, ânes, cochons, poneys, chèvres, brebis et tous les animaux de la basse-cour (canards, lapins et poules). Ici, place à la tendresse et au retour à la nature, pour un moment de détente et de tendresse en compagnie des bêtes.



Jeu de piste « Panique au pique-nique »

Les enfants vont pouvoir évoluer dans le parc grâce à une **chasse aux terroirs** qui les incitera à passer d'atelier en atelier, ici dans une ferme vauclusienne, là dans un vrai petit marché. **Une démarche éducative et pédagogique** pour permettre aux petits de mieux connaître leur département, de comprendre le travail des producteurs locaux, de faire connaissance avec les animaux de la ferme et de partager le savoir-faire des artisans. **Une animation pour les enfants de 6 à 9 ans**, sous la responsabilité des parents, avec des lots à la clé. Le samedi de 13h à 18h et le dimanche de 9h30 à 17h. Renseignements et départ du jeu de piste à l'entrée du parc sous la tente dédiée aux animations enfants.

Le manège à propulsion parentale

C'est un rendez-vous incontournable de l'événement, le manège en bois de « **Toupie Manège** » fera la joie des plus petits, sur l'espace du Conseil départemental. Ici, point de moteur mécanique, mais une propulsion à la force des mollets ! C'est en effet les parents qui sont invités à pédaler pour faire tourner la tête des enfants. Autour du manège, les animations battront leur plein avec différents jeux en bois pour réunir enfants et parents.





Terroirs
en
Fête

**C'est aussi un lieu de
dégustations et de
restauration**

Plein Air - Restaurant Paysan

Félix Droin aime la cuisine locale et de saison et vous la fait partager. Avec **Plein Air - Restaurant Paysan**, il met la qualité en avant avec des produits 100% issus de l'agriculture biologique ou «Nature et Progrès».

Carte et tarifs

Falafels avec Mesclun : 10€

Assiette Mézzé-Pita : 12€

L'Étable Montilienne

David Aurand est éleveur de porcs à Monteux. Entre l'amour des bêtes et le bien manger, c'est toute l'alliance unique entre un éleveur et ses cochons qui se retrouve au creux de l'assiette. Sur Terroirs en Fête, David proposera une installation, avec pour pièce centrale, une rôtissoire piquée de jambons de porc !

Carte et tarifs

Assiette de jambon braisé et frites maison : 12€

Sandwich saucisson beurre : 4,50€

Barquette de frites : 3€

Hot dog de la ferme : 3,50€

Le bar à vin

Au programme, dégustations, rencontres et vente de vins vauclusiens... cet espace sera investi le samedi par les **Jeunes Agriculteurs de Vaucluse** qui auront à cœur de vous montrer que la relève des viticulteurs et viticultrices est bien en place sur le département. Lors de la journée du dimanche, le Bar à Vin sera tenu par les viticulteurs du **Syndicat des Vins IGP du Vaucluse** qui prendront plaisir à vous parler de leur métier et à vous faire découvrir les vins qui composent cette appellation.

N'hésitez pas à vous arrêter sur ce lieu de convivialité afin de découvrir ou redécouvrir notre terroir viticole vauclusien !

Tarifs : 3€ le verre / 10€ la bouteille

Les exposants de

(Liste non exhaustive)



ORGANISMES INSTITUTIONNELS

- **Chambre d'Agriculture du Vaucluse** - Avignon
- **Bienvenue à la Ferme** - Réseau producteurs locaux - Avignon
- **Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse** - Avignon
- **Comité de Promotion** - Groupement des différentes filières agricoles - Avignon
- **Vaucluse Provence Attractivité** - Avignon
- **Association Coll'Vert** - Environnement et Agriculture - Avignon
- **Interbev Paca-Corse** - Association nationale interprofessionnelle - Manosque
- **Interfel** (Interprofession des fruits et légumes frais) - Rognes
- **Parc Naturel Régional du Luberon** - Apt
- **Parc Naturel Régional du Mont Ventoux** - Carpentras

CONFRÉRIES ET SYNDICATS

- **Confrérie du Taste Fougasse** - Sault
- **Confrérie de la Fraise de Carpentras** - Carpentras
- **Confrérie des Taste-grappes des Terroirs d'Avignon** - Saint-Saturnin-les-Avignon
- **Confrérie du Melon de Cavaillon** - Cavaillon
- **Syndicat des Bouchers et Traiteurs du Vaucluse** - Avignon
- **Syndicat des Chevriers** - Gargas
- **Syndicat des Maîtres Melonniers de Cavaillon** - Cavaillon
- **Syndicat des Trufficulteurs de Vaucluse** - Saint-Didier
- **Syndicat des Apiculteurs de Vaucluse** - Entraigues

INVITÉ

- **GPPR (Comité Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux de Bourgogne Franche-Comté)** - École Valentin

ÉLEVAGE

- **EARL L'Etable Montilienne** - Éleveur de cochons - Monteux
- **Edwige Toquard** - Éleveuse de chèvres - Malaucène
- **Une Ferme en Ventoux** - Éleveur de cochons en plein air - Saint-Trinit
- **Les Œufs de Diana** - Éleveur de poules - Avignon

EXPOSANTS

- **Âme Des Champs** - Producteur de céréales, fabrication de farines et pâtes - Cavaillon
- **André Giraud** - Maraîchage - Cavaillon
- **AOP Nationale Cerises de France** - Avignon
- **Arbre en Ciel** - Fabrication objets en bois - Châteauneuf-de-Gadagne
- **Association AMAP de Provence** - Avignon
- **Association des Producteurs d'Ail de Piolenc** - Mornas
- **Association Semailles** - Chantier d'insertion sociale et professionnelle - Avignon
- **Atelier Po'm** - Céramiste - Monteux
- **Bergeronnette** - Éleveur et fabrication pelotes de laine - Lagarde d'Apt
- **Brasserie Artisanale L'imprévue** - Vedène
- **Brasserie La Comédienne** - Avignon
- **Brasserie La Déjantée** - Pernes-les-Fontaines
- **Brasserie Lub'** - Les Taillades
- **Caves Jamet** - Viticulteur - Courthézon
- **Château Pierrascas** - Viticulteur - Bédoin
- **Chocolat. T** - Glacier et chocolatier - Sérignan-du-Comtat
- **CIVAM bio du Vaucluse/Agribio 84** - Cavaillon
- **Comité Permanent pour la Promotion des Marchés/SCMPVL** - Sorgues
- **Comme un héritage** - Fabrication artisanale de sacs - Caromb
- **Confiserie d'antan** - Fontaine-de-Vaucluse
- **David Ganet** - Apiculteur - Goult
- **Distillerie Fari** - Faucon
- **Domaine Daumas** - Viticulteur - Gargas
- **Domaine de l'Angèle** - Viticulteur - Goult
- **Domaine de l'Odylée** - Viticulteur - Violès



- **Domaine de Pécoulette** - Producteur d'huile d'olive - Courthézon
- **Domaine Julien Delhomme** - Viticulteur - Sarrians
- **Domaine Philippe Plantevin** - Viticulteur - Cairanne
- **Domaine Souleyrol** - Viticulteur - Malemort-du-Comtat
- **EARL Bézert père et fils** - Producteur de cerises - Venasque
- **EARL Clos des Patris** - Viticulteur - Caromb
- **EARL Le Lauzas** - Producteur de fruits - Malaucène
- **EARL Les Escargots de Roussillon en Provence** - Roussillon
- **EARL Les Vergers de Bonpas** - Producteur de fruits et légumes, Viticulteur - Châteauneuf-de-Gadagne
- **EARL St Ferréol** - Producteur de fruits et légumes - Pernes-les-Fontaines
- **EPLFPA de Carpentras** - Établissement scolaire agricole - Carpentras
- **ESAT La Roumnière** - Fabrication traditionnelle de confitures, miels, biscuits - Robion
- **EURL Caveau St Jean** - Viticulteur - Valréas
- **Famille Barny Apiculteur** - Avignon
- **Follavoine** - Protection de la Biodiversité - Sorgues
- **GAEC Champelle** - Lavande et petit épeautre - Sault
- **Graines de Printemps** - Production de Semences paysannes Bio - Le Thor
- **Groupeement des Jeunes Agriculteurs de Vaucluse** - Avignon
- **Groupeement des Oléiculteurs de Vaucluse** - Association de producteurs d'huile d'olive - Cavaillon
- **Groupeement des artisans boulangers pâtisseries de Vaucluse** - Avignon
- **JDdesign Ceramics** - Céramiste - Gordes
- **Jérémy Isambart** - Apiculteur - Vedène
- **Jonathan Archange** - Producteur de plantes aromatiques et médicinales - Sault
- **La Chèvrerie Provençale** - Fabrication de fromages, yaourts - Pernes-les-Fontaines
- **La Confiture de Ma Femme** - Sainte-Cécile-les-Vignes
- **La Finca** - Producteur de fruits et légumes - L'Isle-sur-la-Sorgue
- **La Micaline Agro Confiserie Clavel** - Carpentras
- **Laurmar** - Nougatier - Caumont-sur-Durance
- **Le Bonheur est dans le pot** - Fabrication de confitures - Courthézon
- **Le Coulet de Miel** - Apiculteur - Roussillon
- **Le Jardin d'Ô** - Production de plantes aromatiques Bio - Viens
- **Le moulin de Puyvert** - Huile d'olive - Puyvert
- **Le Verger de Faucon** - Producteur de fruits et légumes - Faucon
- **Les Abeilles du Moulin** - Apiculteur - Le Thor
- **Les Aromatiques du Luberon** - Producteur de plantes aromatiques et médicinales - Vaugines
- **Les Douceurs du Comtat** - Producteur de plantes à parfum, aromatiques et médicinales - Monteux
- **Les Escargots de Valérie** - Héliciculteur - Caumont-sur-Durance
- **Les Fruits du Campredon** - Producteur de fruits - L'Isle-sur-la-Sorgue
- **Les Senteurs du Ventoux** - Producteur de plantes aromatiques - Pernes-les-Fontaines
- **Les Vigneons du Mont Ventoux** - Bédoin
- **L'Espigau** - Lombricompost et fabrication en bois liées à la biodiversité - Bonnieux
- **Librairie Éphémère** - Courthézon
- **Local en Bocal** - Conserverie artisanale - Avignon
- **L'Oustau de Féli** - Producteur de fruits et légumes - Cheval-Blanc
- **Magali Point** - Viticulteur - Orange
- **Maison Dessis** - Trufficulteur - Valréas
- **Maison Familiale Rurale CFA** - Établissement scolaire agricole - Richerenches
- **Marcel Serre** - Producteur de fruits et légumes - L'Isle-sur-la-Sorgue
- **Marché Agricole de Petit Palais** - Cavaillon
- **Martine Leboucher** - Productrice de fruits et légumes - Cavaillon
- **Mémoire des Toiles** - Fabrication d'objets de déco en linge anciens - Courthézon
- **Mr Smoothies** - Fabrication de jus de fruits frais - Avignon
- **Nicolas and Co** - Fabrication de pain d'épices et biscuits - Mormoiron
- **Oliveraie du Débat Moulin du Débat** - Jonquières
- **Pépinière Christian** - Pépiniériste spécialisé en plants truffiers - Valréas
- **PG Coutelier** - Monteux
- **Plantin** - Trufficulteur - Puyméras
- **Régine Rousset** - Productrice d'abricots, fleurs coupées - Aithen-des-Paluds
- **Rhonéa** - Viticulteur - Beaumes-de-Venise
- **Rose des Arts** - Producteur de roses - Fontaine-de-Vaucluse
- **Rucher des Marjoraines** - Apiculteur - Monteux
- **SARL Confiserie du Mont Ventoux** - Carpentras
- **SARL Soleu e destre** - Fabrication d'apéritif au coing - Beaumont-du-Ventoux
- **SAS G'M Glaces et Pâtisseries** - Morières-les-Avignon
- **SAS LE BALEZE** - Fabricant de rhum arrangé - Mormoiron
- **SAS Les Brassins de Rustrel** - Brasseur - Rustrel
- **SAS L'Or des Lavandes** - Producteur de lavande - Lagarde d'Apt
- **SAS Saule** - Fabrication de savons et produits cosmétiques 100% naturels - Carpentras
- **Saveur de Provence** - Biscuitier - Caumont-sur-Durance
- **SCEA Gondran** - Producteur de figues noires et fabrication de confitures - Sarrians
- **SCEA Le Jas Des Papes** - Viticulteur - Courthézon
- **TerraVentoux** - Viticulteur - Villes-sur-Auzon
- **Un Désir Croquant** - Biscuitier - Velleron
- **Yannick Ruel** - Producteur de fruits et légumes - Bédarrides
- **Yves Espenon** Producteur Récoltant - Huile d'olive et cerises - Pernes-les-Fontaines

La politique du Conseil départemental en matière d'agriculture

Le Conseil départemental de Vaucluse a toujours soutenu de façon déterminée le monde agricole et le développement des territoires ruraux, au vu des réalités économiques de notre département.

Fort de 5 210 exploitations, le Vaucluse est un département à caractère agricole prononcé. Ses spécificités se composent en premier lieu de la viticulture qui est l'orientation dominante. Suivent ensuite l'arboriculture puis la polyculture, le maraîchage, l'horticulture avec la lavande et enfin, dans une moindre mesure, l'élevage et les cultures céréalières.

Le Conseil départemental de Vaucluse mène une politique agricole volontariste, en conventionnant avec la Région sur certains dispositifs, et en s'appuyant sur ses compétences et axes d'interventions (alimentation et collège, environnement, hydraulique, foncier et aménagement).

Trois orientations :

- Relever le défi de la transformation de l'agriculture et de la préservation de la forêt vauclusienne face au changement climatique
- Consommer, transformer et découvrir les richesses agricoles et forestières du Vaucluse
- Maintenir et développer le potentiel nourricier du territoire





Le soutien aux jeunes agriculteurs

L'agriculture est l'un des secteurs économiques français qui perd le plus d'actifs d'ici 2021 en raison du vieillissement de la population des chefs d'exploitation. Le renouvellement générationnel représente un défi à relever pour le maintien d'une agriculture performante et durable. En 10 ans (2000-2010), plus d'une exploitation sur quatre, soit 1 910 exploitations, a disparu.

Le Département a souhaité mettre en place un nouveau **dispositif « Graines d'avenir »** pour encourager les prétendants à l'installation et consolider la situation des jeunes agriculteurs durant leurs premières années d'activité, souvent les plus critiques. Dans notre département, environ une centaine d'installations de nouveaux exploitants a lieu chaque année, dont une cinquantaine est accompagnée financièrement par l'Etat et l'Union Européenne au moyen de la Dotation Jeunes Agriculteurs.

Au-delà de la plateforme Agrilocal84.fr : vers un Projet Alimentaire Territorial (PAT)

La crise sanitaire a montré l'importance de la question de l'accès à une alimentation saine et de qualité pour les collégiens mais aussi pour tous les Vaclusiens en situation de précarité. L'élaboration du PAT à vocation sociale et éducative est en cours. Avec déjà des actions concrètes :

- distribution de paniers solidaires « **Consommez Vaucluse** » au profit de jeunes (16/25 ans) en parcours d'insertion dans les Missions Locales du Département
- Achats hebdomadaires de produits locaux au bénéfice de la Banque alimentaire pour la diffusion de denrées auprès d'associations caritatives

A la reconquête des friches agricoles

Au-delà de l'amélioration du parcellaire agricole réalisée à travers les trois aménagements foncier agricole forestier et environnementaux (Plaine d'Orange, Tricastin et Pertuis) que conduit le Département, le dispositif d'aides aux travaux pour la remise en culture des terres en friches s'ouvre et s'intensifie. Plus de 125 hectares de friches ont bénéficié des aides du Conseil départemental.



Terroirs en fête en Vaucluse



Vos contacts sur ce dossier :

Direction de la Communication
Service presse

Fabrice BEAU : 04 90 16 11 23 - 06 37 71 55 49
Valérie BRETENOUX : 04 90 16 11 21 - 06 79 42 61 90
pressecdv@vaucluse.fr

Dossier de presse téléchargeable sur
<https://terroirsenfeteenvaucluse.fr/espace-pro/>



Toutes les dernières informations sur Terroirs en fête 2021 sont disponibles sur :
Vaucluse.fr ou sur :