

Je savoure le Vaucluse au collège Raspail à Carpentras

Tout au long de cette année scolaire, les collégiens de Vaucluse dégustent les meilleurs produits cultivés par les producteurs vauclusiens et préparés par leur chef de cuisine.

Publié le 28 avril 2016

Cette opération saveur est proposée par le Département dans ses restaurants scolaires pour sensibiliser les jeunes aux bienfaits du « manger local et de saison ». La plateforme du Département, [Agrilocal84](#), relie les chefs et les producteurs et se fait connaître au travers de cette action de sensibilisation.

La fraise de Carpentras

Le Département soutient le monde agricole et célèbre ses produits du terroir.

Le Comtat Venaissin est la plus importante zone de production de fraises de la région. La Fraise de Carpentras, regroupe plusieurs variétés : la Ciflorette ou la Gariguette dévoilent leur parfum de fraise des bois, la Pajaro reste la variété de fraise la plus cultivée, elle se reconnaît par sa forme imposante en cœur.



DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

Rue Viala - CS 60516
84909 Avignon Cedex 09