

# TERROIRS EN FÊTE

ÉDITION  
N°9



13 ET 14 JUIN 2026  
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



[terroirsenfeteenvaucluse.fr](http://terroirsenfeteenvaucluse.fr)

**VAUCLUSE**  
LE DÉPARTEMENT



## Sommaire

TEF 2026 en chiffres	Page 3
Une neuvième édition	Page 4
Les temps forts à ne pas louper	Page 7
Mercotte, la marraine de l'édition	Page 8
Le Salon des vins et spiritueux	Page 12
Les principales animations du week-end	Page 14
Démonstrations culinaires	Page 16
Un samedi soir de fête	Page 18
Pour les pitchouns	Page 20
Informations pratiques et parkings	Page 22
Les stands et les exposants	Page 24
Les partenaires de la manifestation	Page 27

**SAMEDI 12h - Minuit**  
**DIMANCHE 10h à 18h**

**140 PRODUCTEURS,**  
**ARTISANS DE BOUCHE ET ÉLEVEURS**



**5 BRASSERIES**  
**2 BARS À VINS**

**2 PARKINGS**  
*Gratuits* **12 FOOD TRUCKS**  
*et restaurants*



**2 Concerts**  
**SAMEDI SOIR**

**150**  
*Animaux*



**4 hectares**  
**DANS LE PARC**  
*de l'Arbousière*

**3 VÉLOS CARGO**  
pour transporter les achats des visiteurs

**GRATUIT**

# UNE neuvième ÉDITION

*C'est l'événement festif et familial de ce début d'été, un marché 100% vaclusien. Celui qui met véritablement en valeur les produits, les savoir-faire et les richesses de notre agriculture.*



Chaque année, « TEF » comme on l'appelle plus communément, se tient dans le magnifique 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 Métier et de l'Artisanat de Vaucluse, le Comité de Promotion des Produits de Vaucluse, Vaucluse Provence Attractivité et la Ville de Châteauneuf-de-Gadagne, la manifestation poursuit un objectif important : celui de **valoriser les producteurs, les agriculteurs, les artisans de bouche, les éleveurs et tous les acteurs locaux du secteur.**

Depuis 2017, sa renommée n'a cessé de grandir et pour la quatrième fois, l'événement est parrainé par une personnalité médiatique. Cette année, c'est **Mercotte, bloggeuse et star du Meilleur pâtissier sur M6** qui sera présente tout le week-end. Au programme, des incontournables et des services que l'on ne trouve pas ailleurs : des démonstrations culinaires par les Disciples d'Escoffier, un espace élevage, un Salon des vins et spiritueux, une nocturne en musique, des jeux pour enfants toujours plus nombreux, un service de consignes et des vélos cargo pour transporter les achats, des parkings gratuits, l'installation de points d'eau et même de bars à toutous, un concours du plus beau stand... **et bien d'autres surprises à découvrir sur place.**

Deux belles nouveautés en termes d'animation : Word food championships avec Joannes Richard et celui de la tarte aux fraises revisitée par la radio *Ici Vaucluse*.

**Gratuit, ouvert à tous et doté d'un nouveau parking gratuit, Terroirs en Fête attend avec impatience ses milliers de visiteurs.**





# Les temps FORTS À NE PAS louper

## → SAMEDI

- 12h Ouverture des portes et inauguration par *Dominique Santoni, Présidente du Département de Vaucluse*
- 12h30 Premières démonstrations culinaires avec *Claude Lambert, ancien chef de La Tonnelle*
- 15h Début des dégustations du jury des Trophées vignerons dans la salle polyvalente
- 15h - 16h Réunion du jury pour le concours de tartes aux fraises revisitées avec *Ici Vaucluse*
- 17h30 Remise des prix des Trophées vignerons en présence de *Mercotte*
- 20h Début des deux concerts *Namas Pamous*, dans l'espace restauration, et *No Name*, dans l'espace marché
- À la nuit tombée projections de films- documentaires avec « *Pédalez pour voir un film* » par *Biocoop*

## → DIMANCHE

- 10h Ouverture des portes
- 10h30 Reprise des démonstrations culinaires avec *Delphine Jullien, de La cuisine de Delph', traiteur et à domicile*
- À partir de 10h30 Finale française du *World Food Championships France : Burger 2026* avec *Joannes Richard*
- 11h Début des ateliers du Salon des vins dans la salle polyvalente
- 16h30 Remise des prix du concours du plus beau stand
- 18h Fermeture des portes



“ On ne serait rien  
sans les producteurs ”



## MERCOTTE, la marraine de l'édition

*Durant 14 ans, Mercotte a été jurée de l'émission **Le Meilleur Pâtissier**, sur M6, au côté de Cyril Lignac. Durant tout un week-end, elle ira à la rencontre des exposants et du public.*

Figure incontournable de la scène culinaire française, Mercotte s'est imposée au fil des années comme **une ambassadrice passionnée de la pâtisserie et de la gourmandise.**

Autodidacte éclairée, elle débute en partageant ses recettes et ses conseils sur son **blog *La cuisine de Mercotte***, rapidement devenu une référence pour les amateurs comme pour les professionnels.

Mais elle est surtout connue du grand public comme **co-animatrice de l'émission *Le Meilleur Pâtissier***, aux côtés de Cyril Lignac. C'est d'ailleurs cette émission qui a largement contribué à populariser son expertise et son image de pédagogue exigeante auprès du grand public.

Elle incarne avec bienveillance l'amour du travail bien fait. Son regard précis, son attachement aux produits de qualité et son respect des traditions en font une voix singulière dans l'univers gastronomique. Derrière son exigence se cache **une véritable volonté de transmettre, d'encourager et de valoriser les savoir-faire.**

Engagée pour la valorisation des terroirs, **Mercotte** défend une cuisine authentique, où chaque ingrédient raconte une histoire. Sa présence à Terroirs en Fête 2026 s'inscrit naturellement dans cette démarche : célébrer la richesse des produits locaux, soutenir les artisans et partager avec le public une passion intacte pour la gourmandise et l'excellence.



# MERCOTTE, *figure emblématique de la GOURMANDISE française*

**MERCOTTE, VOUS ÊTES ORIGINAIRE DE SAVOIE MAIS CONNAISSEZ-VOUS LE VAUCLUSE ?**

Je suis souvent venue en vacances dans le Vaucluse, surtout dans le Luberon. Récemment, je suis allée au *Mas des Eydins* chez Christophe Bacqué, à Bonnieux. J'ai aussi visité les villages autour comme Oppède-le-Vieux, Roussillon, Lacoste, Lourmarin, Ménerbes... Ici, ce qui m'a aussi beaucoup marquée, ce sont les fruits confits d'Apt. Le melon confit est assez exceptionnel et s'utilise très bien en pâtisserie !

**À TERROIRS EN FÊTE, ON MET JUSTEMENT EN AVANT LES PRODUITS MAIS AUSSI LES PRODUCTEURS !**

On ne serait rien sans les producteurs. Ce sont eux qui sont à la base de toute notre gastronomie. Il faut les faire connaître du grand public. La tendance actuelle est vraiment à valoriser les produits de terroir et de saison. On ne va pas utiliser des framboises ou des fraises en hiver quand même ! Si je vois des gens acheter des tomates en hiver, ça me met en colère (rires) !

**VOUS ÊTES UNE BLOGUEUSE CULINAIRE RECONNUE, VOUS AVEZ ÉTÉ JURÉE DANS « LE MEILLEUR PÂTISSIER » PENDANT 14 ANS. COMMENT ÊTES-VOUS RENTRÉE DANS LE MONDE DE LA PÂTISSERIE ?**

J'ai toujours été passionnée par la gastronomie. Même étudiante, avec mon frère on allait dans des étoilés. On prenait le premier menu plutôt que de manger dans des pizzerias comme nos copains. J'ai fait plus tard des stages à Tain-l'Hermitage, à l'Ecole du Grand chocolat Valrhona. Là, j'ai vraiment mis le pied dans la pâtisserie. J'ai été l'une des premières à lancer mon blog culinaire. J'ai choisi la pédagogie en démystifiant les recettes des chefs. C'est comme ça qu'on est venu me chercher à la télévision. Je me suis éclatée pendant 14 ans. C'était comme partir en colonie de vacances pendant deux mois et demi dans un château pour goûter des gâteaux. Mais il était temps de laisser la place. C'est pour ça que j'ai arrêté, c'est moi qui l'ai décidé.



# LE SALON *des Vins* ET SPIRITUEUX

Ce salon est présent pour la troisième fois à *Terroirs en Fête*, ce qui traduit bien la richesse de notre territoire en matière de vins et spiritueux. C'est aussi la réponse à une demande des visiteurs friands de bons crus mais aussi de bonnes affaires. Les professionnels exposants souhaitent également mettre en valeur leurs produits au sein d'un même espace.

Dans la salle des fêtes du parc de l'Arbousière, à l'ombre et au calme, une trentaine de caves, domaines et distilleries présentent, font déguster et proposent à la vente leurs différents produits, sans oublier le whisky, cette année.

→ Afin de distinguer les meilleures bouteilles, Les Trophées Vignerons sont remis dans 13 catégories différentes.



## UNE EXPOSITION

À l'entrée de la salle, les visiteurs peuvent découvrir une exposition photographique d'Amélie Lombard « *Les pieds dans le plat* ». Elle retrace quinze ans de photos conceptuelles pour la presse avec l'alimentation pour sujet.

## DES TROPHÉES

Dès le samedi à 15h, l'amicale compétition, organisée en collaboration avec les responsables du Concours des vins d'Avignon est ouverte avec la réunion du jury dégustation qui dévoile ses choix, le samedi à 17h30, en présence de Mercotte.

## DES ATELIERS

Et pour ceux qui veulent enrichir leurs connaissances, des dégustations de vins et de mixologie (l'art de mélanger les boissons) ainsi que des découvertes des domaines sont programmées sur la scène du salon.

## LA LIBRAIRIE ÉPHEMÈRE

avec *Le Passeur* à L'Isle-sur-la-Sorgue, rappelle que les mots sont à l'esprit ce que la nourriture terrestre est au corps : une source essentielle de vie, de partage et de croissance.

## LES PASSIONNÉS DE PÉTANQUE

ne sont pas oubliés : un espace leur est réservé sur l'esplanade (derrière la salle).



# LES EXPOSANTS

DOMAINE PLEIN PAGNIER – MAZAN  
 DOMAINE LUCIEN TRAMIER – JONQUIÈRES  
 DOMAINE DE CABASSE – SÉGURET  
 DISTILLERIE LES CHINEURS DE MALT – LE THOR  
 VINCENT DELAY – MAZAN  
 DOMAINE DU COFFRE – PERTUIS  
 DOMAINE DAMES DE LUNE – SARRIANS  
 DOMAINE REGARDE-MOI VENIR – GRAMBOIS  
 LES SAUMANES – CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE  
 CHÂTEAU DE FONTSÉGUGNE – CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE  
 DOMAINE DE LA CAMARETTE – PERNES-LES-FONTAINES  
 CAVEAU SAINT JEAN – VALRÉAS  
 DOMAINE LA BUISSONNADE – TRAVAILLAN  
 LA DISTILLERIE DU MIDI – CAVAILLON  
 DOMAINE DE LA CITADELLE – MÉNERBES  
 DOMAINE ROUGE-BLEU – SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES  
 DOMAINE LES HAUTES-BRIGUIÈRES – MORMOIRON  
 ESPRIT DISTILLATION – ENTRAIGUES-SUR-LA-SORGUE  
 DOMAINE DE TOUT VENT – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
 LES VIGNERONS DU MONT VENTOUX – BÉDOIN  
 DOMAINE DE CABRIDON – SARRIANS  
 CAVE CLAUVALLIS – SAINT-DIDIER  
 DOMAINE DU PETIT MARGOT – JONQUIÈRES  
 DOMAINE DU COMTE – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
 MAGALI POINT – ORANGE

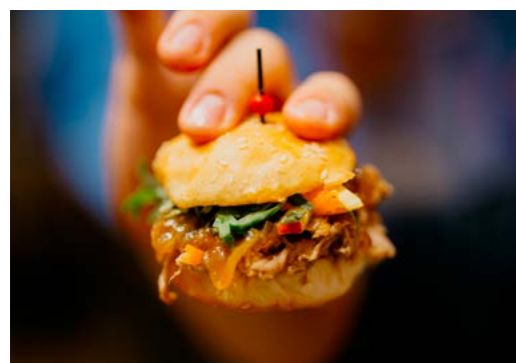


# LES PRINCIPALES ANIMATIONS DU WEEK-END



## LE GRAND MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET ARTISANS DE BOUCHE

Le marché de Terroirs en Fête réunit **près de 140 producteurs, artisans et éleveurs vaclusiens**. Le public peut découvrir, déguster et acheter des produits locaux emblématiques : miels, huiles d'olive, vins, charcuteries ou encore fruits et légumes.



## NOUVEAU UN CONCOURS DE BURGERS

Terroirs en Fête accueille la **finale française du World Food Championships France : Burger 2026** le dimanche, dès 10h30. Six professionnels du monde de la cuisine créent un burger aux saveurs vaclusiennes avec des produits locaux. Le vainqueur représentera la France à Indianapolis en octobre.



## NOUVEAU TOUS À VOS TARTES !

Cette année, *Ici Vaucluse*, partenaire de l'événement, lance un **concours culinaire autour de la fraise de Carpentras**. L'occasion pour les amateurs de laisser parler leur créativité en proposant **une tarte aux fraises revisitée pour 6 personnes**. À la clé : un magnifique panier garni de produits locaux. **Le jury délibère samedi de 15h à 16h sur le stand de la radio.**



## NOUVEAU « PÉDALEZ POUR VOIR UN FILM »

Samedi soir, **une séance de cinéma autonome sera alimentée par l'énergie du public**. Imaginé par Biocoop Vaucluse avec Label Vers, le dispositif fonctionne grâce à six pédaliers générateurs d'électricité. Le public pédale pour diffuser trois films-documentaires sur l'environnement, l'agriculture et l'énergie (environ 30 min).





# DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

*Au cœur du marché, un espace est dédié à la gastronomie vauclosienne avec toutes les richesses qu'elle a à nous apporter : la qualité des produits, l'excellence des savoir-faire, la richesse de la diversité agricole qu'offre le Vaucluse.*

*Samedi et dimanche, les Disciples d'Escoffier proposent des démonstrations culinaires à partir des produits glanés sur les stands des producteurs présents.*

## SAMEDI

**12H30** : Claude Lambert, ancien chef de *La Tonnelle*

**13H45** : Atelier œnologie avec Ghislain Truc

**14H30** : Anthony Gomez, *La Table Hot*

**15H45** : Awen Franceschi, meilleure Apprentie des Maîtres cuisiniers de France 2024

**17H** : Joannes Richard, champion du monde de Burger 2023

**18H15** : Paola Gomez, *La Table Hot*

**19H30** : Cédric Scoquart, *Val Nougat*

## DIMANCHE

**10H30** : Delphine Jullien, *La cuisine de Delph'* traiteur et à domicile

**12H00** : Patrice Leroy et Lisa, *École Hôtelière d'Avignon*

**13H30** : Atelier œnologie avec Ghislain Truc

**14H30** : Ricardo Lourenço, *L'épicier moderne*

**15H30** : Atelier œnologie avec Ghislain Truc

**16H45** : Patricia Pays, *Val Nougat*

## UN ESPACE CONSACRÉ À L'ÉLEVAGE ET AUX ANIMAUX

La 9<sup>e</sup> édition de Terroirs en Fête permet d'observer de près **la vie des éleveurs**, leur travail et de découvrir les différents animaux présents sur notre territoire. **Moutons, brebis, chèvres, ou encore cochons** émerveillent les petits comme les grands.

Véritable point de rencontre entre les animaux et le grand public, cet espace propose, tout au long des deux journées, de **nombreuses animations** autour du monde de l'élevage, comme des **démonstrations de chiens de berger et de tonte de brebis**. Cet espace s'annonce d'ores et déjà comme l'un des endroits incontournables de la fête.

On y retrouve également une partie de **LA FERME PÉDAGOGIQUE** de la Ferme de Billy Billy. **DES COURSES DE COCHONS** : à ne pas rater. Au sein d'un enclos, avec chacun un dossard, les animaux rivalisent de vitesse et le public peut miser sur le numéro du futur champion. **DES BALADES À PONEY** sont assurées par *L'Elevage du Faci*.



# UN SAMEDI SOIR DE FÊTE

Impossible de manquer la soirée du samedi sur le parc avec le **superbe mélange de gastronomie, de live musical et de décor champêtre.**

Dans une ambiance fête de village autour de la scène de l'espace restauration (450 places assises) ou plus au calme sous les arbres au milieu des Food Trucks, en choisissant son ambiance musicale et son type de restauration, il y en a pour tous les goûts.

L'offre est riche et variée puisque, en plus des stands du marché ouverts jusqu'à minuit, **4 restaurants, 6 food trucks et 6 brasseurs artisanaux** assurent le service. Bien entendu, le salon des vins et spiritueux reste lui aussi ouvert.

**Coté concerts**, les artistes musiciens du groupe *Namas Pamous* (reprises musicales de tous les styles), et *No Name* animent toute la soirée.



## LES RESTAURANTS

*Les Frères Jaumard – Monteux*  
*Histoire de goût – Lagarde-Paréol*  
*Fillière Père et Fils – Vedène*  
*La Table Hot - Avignon*

## LES FOOD TRUCKS

*Le C'19 – Entraigues-sur-la-Sorgue*  
*Les Papilles de Valou – Cadenet*  
*Aux délices d'Angel – Carpentras*  
*Le P'tit Truck café – Sablet*  
*La Cara Bistrot rouge – Monieux*  
*La Cara Bistrot bleue – Monieux*  
*Brunet Frères - Monteux*  
*On a retrouvé le pain perdu - Avignon*

## LES BARS À VINS

*Les Compagnons des Côtes du Rhône – Avignon*  
*Les exposants du Salon des vins et spiritueux*  
*Distillerie Blachère - Châteauneuf-du-Pape*

## LES BRASSEURS

*FATCH Brasserie artisanale – Courthézon*  
*Brasserie la Déjantée – L'Isle-sur-la Sorgue*  
*Les Ouailles du Luberon – Cheval Blanc*  
*Les Dyades – Vaison-la-Romaine*  
*Brasserie la Comédienne – Avignon*  
*Brasserie Bicheiro - Cavaillon*



# POUR LES PITCHOUNS

*C'est gratuit, ludique, éducatif et distrayant.  
Cela va ravir les enfants mais aussi leurs parents !*



## UN GRAND JEU DE PISTE

Sur la trace des épouvantails est composée d'épreuves et de quiz pour mériter son petit cadeau souvenir.



## UN MANÈGE À PROPULSION PARENTALE

Toupie Manège où les parents pédalent et les enfants tournent ! L'attraction est accompagnée de jeux en bois destinés à toute la famille. Avec la compagnie *Cour en l'air*.



## UN ESPACE DRAISIENNE

avec le *Centre social L'Espelido* pour juste s'initier aux deux roues ou pour foncer sur la piste (en toute sécurité).



## LA BELLE ROUE

Haut de 6,5 mètres et large de 6 mètres, ce manège médiéval-écolo-rigolo artisanal, entièrement en bois, accueille jusqu'à 16 enfants ou 8 adultes. Sans électricité, sans CO<sub>2</sub>, il fonctionne à la force humaine. Avec *Green Wheels Events*.



## LES EXPLORATEURS DE PROVENCE

Cette animation est destinée aux familles autour du jeu de pêche *Le Roi de la Sorgue*, présentant l'histoire et la biodiversité de la rivière dans un format ludique.



## UNE RUCHE PÉDAGOGIQUE EDUCABEEZZZ

proposée par le *Syndicat des Apiculteurs du Vaucluse* pour découvrir le monde des abeilles et du miel.



## UNE FERME PÉDAGOGIQUE

La *Ferme Billy-Billy* permet de découvrir grandeur nature les chèvres, porcelets, canards, poules, coqs, lapins, la vache et l'âne.



## UN PARCOURS D'ACCROBRANCHE

par *Faure animations* pour se dégourdir et travailler son agilité.

## FOCUS SUR LES ANIMATIONS AGRICULTURE ET ALIMENTATIONS DURABLES

Cette année, le service agriculture, eau et environnement du Département invite les visiteurs à s'intéresser à l'alimentation durable, à la saisonnalité et aux filières agricoles locales.

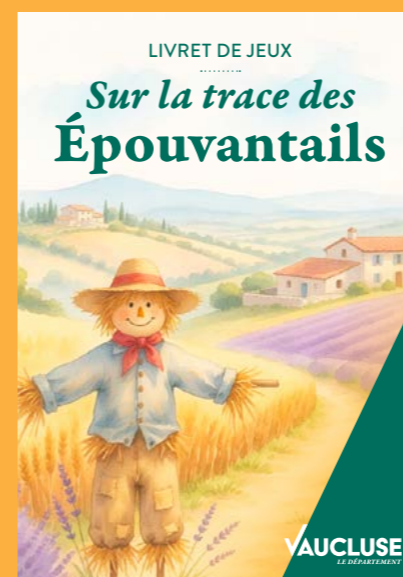
**NOUVEAU - Jeu de piste « A la recherche des épouvantails »** avec l'association *Semailles* sur le stand du Département Six épouvantails sont positionnés dans le parc, en lien avec les questions du livret-jeu... et les défis à relever. Pour obtenir des indices et réaliser les défis, il faut d'abord les trouver... ça ne devrait pas être trop difficile, ils se voient de loin ! Samedi jusqu'à 20h  
Dimanche de 10h à 18h

Le parcours permet de découvrir six métiers agricoles. À la clé : un livret-jeu distribué et une récompense à gagner à l'arrivée.

**JEUX PÉDAGOGIQUES** autour des fruits et légumes (memory, reconnaissance). **Stand sous tipi : avec le Département.**

### PARCOURS « DE LA CÉRÉALE AU PAIN »

**Stand sous tipi, avec *La Grange des Roues*** L'occasion de découvrir les céréales, les étapes de transformation et des savoir-faire, ateliers sensoriels et dégustations de pain et de crêpes.



# INFORMATIONS PRATIQUES ET PARKING

## ✓ SÉCURITÉ INCENDIE :

Il est interdit de fumer sur la totalité du parc.

## ✓ ESPACE ÉLEVAGE :

Les animaux ne sont pas domestiques. Ils peuvent, par peur ou agressivité, développer des réactions imprévisibles et dangereuses. Il est demandé au public de :

- Ne pas se pencher par dessus des rambardes de protection.
- Ne pas franchir les barrières de sécurité.
- Ne pas leur donner à manger

## ✓ LES ANIMAUX DOMESTIQUES :

Ils sont les bienvenus sur le site, à condition qu'ils soient tenus en laisse.

## ✓ ACCÈS EN VOITURE :

- 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 Par Caumont-sur-Durance depuis Cavailon.

## ✓ PENSEZ COVOITURAGE :

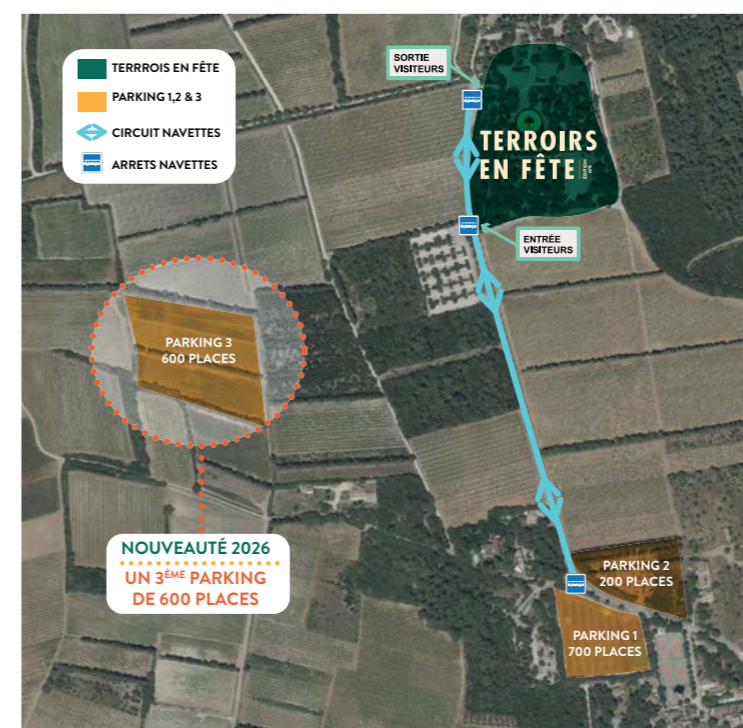
Pour venir jusqu'à la fête, covoiturez. C'est plus sympa et ça fait du bien à l'environnement.

## ✓ PARKINGS ET NAVETTES :

Trois parkings gratuits à 400 mètres du site sont desservis tout le week-end par sept navettes gratuites qui transporteront le public et ses courses, de façon continue. Un nouveau parking de 600 places a été mis en place.

## ✓ PARKING POUR PMR :

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



## 600 NOUVELLES PLACES DE STATIONNEMENT POUR UN TOTAL DE 1 500 EMPLACEMENTS

**Un parking gratuit supplémentaire pour cette édition.**

Avec ses 600 places situées juste à côté de la fête, il vient répondre à une vraie demande liée au succès de l'événement : stationner son véhicule à proximité

Finis les recherches de places et les bouchons, l'accès devient plus simple et fluide.



# LES STANDS ET LES EXPOSANTS

## LE MARCHÉ 100% VAUCLUSIEN

L'instant Givré – Châteauneuf-de-Gadagne  
 Rucher des Marjoraines – Monteux  
 GM Glaces – Morières-les-Avignon  
 Valentin artisan Glacier – Châteauneuf-de-Gadagne  
 Charline ramène sa fraise – Bédarrides  
 Jardin des Papes – Carpentras  
 Chouchous du Ventoux – Caromb  
 Ferme Miiam - L'Isle-sur-la Sorgue  
 Les gourmandises de Jéro – Montfavet – Avignon  
 La Grand Terre – Bédoin  
 Les Mourerous – Le Beaucet  
 Les Croquants de Velleron – Velleron  
 Confiserie d'antan – Fontaine-de-Vaucluse  
 Le coquelicot gourmand – Piolenc  
 La Pantarine – Sault  
 Domaine Roman – Jonquières  
 Domaine de Pécoulette – Courthézon  
 Les plantes qu'Ondine – Bédoin  
 Ferme Verdoulet – Mondragon  
 Au plant de la saulce - Sault  
 Cerises 2B – Venasque  
 La récolte des Amis – Bonnieux  
 Aux goûts tendres – Saint Christol  
 David Ganet Apiculture – Goult  
 Origine(s) – Sablet  
 Le Jardin de Nathalie – La Roques sur Pernes  
 Les fruits du Campredon – L'Isle-sur-la-Sorgue  
 Olivier M – Carpentras  
 JPL Provence – Montfavet  
 Biocoop – Le Thor  
 Kookabarra – Cavaillon  
 Papilles et Provence – Carpentras  
 Glaces Ravi – Lourmarin

Safran du Pays d'Apt – Apt  
 Val Nougat – Valréas  
 Pom Bio Berger – Althen-les-Paluds  
 Maison Dessis – Valréas  
 Abel Gras – Malemort-du-Comtat  
 Les abeilles de Corinne – Sorgues  
 Confrérie du Tasse Fougasse – Sault  
 Marché agricole Petit Palais – L'Isle-sur-la-Sorgue  
 Jonathan Archange – Sault  
 La Passerelle Verte  
 Chez Janique et Stéphane – Châteauneuf-de-Gadagne  
 Morello et Fils – Saint-Saturnin-Les-Apt  
 Miel'Hery du Luberon – Roussillon  
 La Roumanière – Robion  
 Campagne Arielles Caramusette – Châteauneuf-de-Gadagne  
 AOP Cerise de France – Avignon  
 Jeunes Agriculteurs de Vaucluse  
 Le Rucher de Méric – Vedène  
 Soleu E Destre – Beaumont-du-Ventoux  
 Les senteurs du Ventoux – Pernes-Les-Fontaines  
 Syndicat des Apiculteurs de Vaucluse – Entraigues  
 Le Moulin du Puyvert – Puyvert  
 Agribio 84 – Cavaillon  
 Ghislain Dunand – Monteux  
 Le panier de Pasqua et sandy – Monteux  
 Distillerie A. Blachère – Châteauneuf-du-pape  
 La Balméenne – Beaumes-de-Vanise

## VILLAGE INSTITUTIONNEL

### Département de Vaucluse

- Service Agriculture – Eau – Environnement
- Association Semailles
- La Grange des roues
- Interfel
- Vaucluse Provence Attractivité

### Chambre d'Agriculture de Vaucluse

- Comité de promotion des produits de vaucluse
- Bienvenue à la ferme
- Groupement des oléiculteurs de vaucluse
- Syndicat de la fraise de carpentras
- Confrérie de la fraise de carpentras
- AOP muscat du ventoux
- IGP cerises côteaux du ventoux
- association pomme de terre de pertuis
- Association france grenade
- Association des producteurs d'ail de piolenc
- Syndicat des maîtres melonniers de cavaillon
- Syndicat france pistache

### Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse

- JCP Passion Bois
- Interbev PACA – Corse
- Syndicat des bouchers, charcutiers et traiteurs du Vaucluse
- La Marmite des saveurs
- Les Délices sans Gluten de Véronique
- JDESSIGN Céramics

### Mutualité Sociale Agricole

## ANIMATIONS ENFANTS

Faure Animation (Accrobranche) - Avignon  
 Cie Cour en L'air (Manège à Propulsion parentale) - Valréas  
 Élevage du Faci (Balades A Poneys) - Mérindol  
 La Ferme de Billy Billy (Ferme pédagogique et courses de cochons) - L'Isle-sur-La-Sorgue  
 L'Espelido (Parcours de draisienne) - Montfavet  
 Educabeezzz (Ruche pédagogique) - Syndicat des apiculteurs de Vaucluse  
 Green Wheel Events (La Belle roue) - Montélimar

## ESPACE ÉLEVAGE

Association des chiens de troupeaux Palunais de Palud-de-Noves  
 Nicolas DeCecco, éleveur à Monteux  
 Mireille Eyrier, éleveur à Vedène  
 Grégori Pierquin de Simiane-la-Rotonde pour la tonte des moutons  
 La Ferme de Billy Billy  
 Élevage du Faci

## CONSIGNES ET LIVRAISONS

Pop Messengers - Avignon





## LES PARTENAIRES DE LA MANIFESTATION

Terroirs en Fête ne serait pas aussi attractif sans la **mobilisation et l'engagement de ses différents partenaires**, tous acteurs locaux de l'agriculture ou des métiers de bouche.

L'événement bénéficie également du **soutien d'institutions, d'associations et d'une radio** sans oublier l'indispensable accueil, au sein de son magnifique parc de l'Arbousière, de la Ville de Châteauneuf-de-Gadagne sans quoi rien ne serait possible.

Le Département de Vaucluse les remercie tous.



# TERROIRS EN FÊTE

ÉDITION N°9



**13 ET 14 JUIN 2026**

**SAMEDI** MIDI → MINUIT  
**DIMANCHE** 10H → 18H

 **PARC DE L'ARBOUSIÈRE  
CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE**



**ENTRÉE LIBRE**



**MERCOTTE**  
MARRAINE DE LA FÊTE

MARCHÉ LOCAVORE • MUSIQUE LIVE • ESPACE ENFANTS  
DÉMONSTRATIONS CULINAIRES • CONCOURS DE BURGER • SALON DES VINS & SPIRITUEUX

UN ÉVÉNEMENT DU DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE





[TERROIRSENFETEVAUCLUSE.FR](http://TERROIRSENFETEVAUCLUSE.FR)

**VAUCLUSE**  
LE DÉPARTEMENT

VAUCLUSE.FR • @departementdevaucluse 

*Direction de la communication - Mission relations 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

*Toutes les dernières informations sur Terroirs en Fête 2026  
sont disponibles sur : [terroirsenfeteaucluse.fr](http://terroirsenfeteaucluse.fr)*



[@departementdevaucluse](https://www.instagram.com/departementdevaucluse)

