



*autres
trésors du terroir*

produits & paysages *du Luberon*



La truffe

Une petite capricieuse noire qui joue du terroir, des arbres et du climat pour apparaître. On la débusquera à l'aide d'un chien ou d'un cochon, ou encore de la petite mouche dorée. Le Vaucluse à lui seul fournit plus de la moitié de la production nationale.



Le miel

C'est dans les collines, la garrigue et la lavande que les abeilles du Luberon trouvent l'inspiration. Elles se déplacent au gré du calendrier floral et chaque terroir apporte ses nuances.

En mars-avril, leur miel est de romarin et de thym, en mai il est « toutes fleurs », en juillet et en août c'est la grande récolte du miel de lavande. Après la transhumance, il sera d'acacia, de chêne ou de montagne.



La pomme de terre de Pertuis

Autrefois très présente dans la région de Pertuis (jusque 3 000 ha dans les années 70), elle a failli disparaître. Aujourd'hui, un groupe d'agriculteurs se mobilise pour lui redonner ses lettres de noblesse en créant une marque.

Et aussi, les amandes, les châtaignes, le safran...

