

Ecrit par Mireille Hurlin le 9 septembre 2026

'Bienvenue à la ferme' s'invite dans les cadeaux d'entreprise





Ecrit par Mireille Hurlin le 9 septembre 2026

La [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#) proposent trois paniers garnis de produits fermiers locaux. Les entreprises peuvent commander jusqu'au 31 octobre 2026, pour une livraison prévue du 1er au 15 décembre.

Miel, jus de fruits, houmous, biscuits au safran, confiture ou vin rouge : cette année, les cadeaux d'entreprise peuvent prendre le chemin des exploitations vauclusiennes. Avec son offre 2026, Bienvenue à la ferme Vaucluse met à l'honneur les productions de ses adhérents et invite les entreprises à privilégier une attention locale, concrète et utile.

Un cadeau qui vient du territoire

Les paniers sont composés exclusivement de produits issus d'exploitations du département. Une manière de soutenir les agriculteurs, de mieux identifier l'origine des aliments et de donner du relief aux engagements [RSE](#) (Responsabilité sociétale des entreprises) affichés par les entreprises. Le réseau [Bienvenue à la ferme](#), porté par les Chambres d'agriculture, repose précisément sur la mise en relation directe avec les producteurs et la valorisation des savoir-faire agricoles.

Ecrit par Mireille Hurlin le 9 septembre 2026





Ecrit par Mireille Hurlin le 9 septembre 2026

Instant salé Copyright Bienvenue à la ferme

Trois formules, de 15 à 38€

Trois compositions sont proposées, à tarifs indicatifs : L'Instant salé, à 15€ HT : jus de pomme pétillant, houmous, biscuits au safran et chips, dans un sachet en papier recyclable ; L'Instant sucré, à 28€ HT : miel, infusion, jus, chocolat et confiture, présentés dans un sac en toile de jute réutilisable ; Trésors fermiers, à 38€ HT : miel, infusion, jus, chocolat, houmous, sels aromatisés et vin rouge, avec un sac isotherme réutilisable. Les entreprises peuvent aussi composer un panier sur mesure, selon leur budget et le nombre de bénéficiaires. Le contenu pourra toutefois évoluer en fonction des disponibilités, une contrainte familière aux circuits courts : ici, les saisons et les récoltes gardent leur mot à dire.

Une commande groupée, une livraison unique

Les offres s'adressent aux entreprises, comités d'entreprise et amicales du personnel. La commande minimale est fixée à 20 paniers. Les agriculteurs participants assurent collectivement la préparation, avant une livraison en une seule fois, sur le site défini avec le client. Les producteurs associés à l'opération sont répartis dans plusieurs secteurs du Vaucluse, de Mondragon à Saint-Martin-de-la-Brasque, en passant par Aubignan, Malaucène, Monteux, Mazan ou Althen-des-Paluds. Plusieurs exploitations sont engagées en agriculture biologique, comme l'indique la carte présentée par le réseau.

Les infos pratiques

Les commandes doivent être passées avant le 31 octobre 2026. Les livraisons interviendront entre le 1er et le 15 décembre. Des frais de transport peuvent s'ajouter selon le lieu de livraison. Renseignements et commandes auprès de Laura Danjaume, conseillère Bienvenue à la ferme 06 38 37 12 01 laura.danjaume@vaucluse.chambagri.fr Informations : chambre-agriculture84.fr et bienvenue-a-la-ferme.com

Mireille Hurlin

Ecrit par Mireille Hurlin le 9 septembre 2026





Ecrit par Mireille Hurlin le 9 septembre 2026

Instant sucré copyright Bienvenue à la ferme

