

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025

Vaucluse, 15 nouveaux acteurs pour nous faire savourer 'Bienvenue à la ferme'



15 nouveaux adhérents ont rejoint [Bienvenue à la ferme](#). Ils s'appellent Lindsay Brémond, Marion Voguel, Marion Boutin, Laure Mourey et sont les nouveaux visages de l'agrotourisme de Vaucluse. Il y a aussi Olivia Van der Vynckt, Vincent Roux, Damien Prost, Abel Gras, Florent Couchet, Mathilde Rancelli, William Guiraud, Camille Verdron, Marion Gibier, Charlotte Grosjean sans oublier Patrick Elouarghi et Philippe Chapelet, Elisabeth Company... Tous apportant savoir-faire, gourmandise et fantaisie au maillage de 'Bienvenue à la ferme', premier réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme, d'un département qui cultive l'art de vivre.

L'agrotourisme invite les exploitants agricoles à envisager des activités connexes à l'agriculture comme la gastronomie, la vente directe, l'hébergement touristique, les loisirs... Entrés dans le réseau Bienvenue à la ferme, les adhérents s'inscrivent dans une démarche qualité et durable où l'on promeut le territoire rural, le confort d'un équipement et un accueil personnalisé.

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Bienvenue à la ferme Copyright Chambre d'agriculture de Vaucluse

Les hommes et les femmes de la Terre

Ces activités mettent aussi en lumière le talent des hommes et des femmes de la terre qui façonnent les paysages de Vaucluse, contribuent au maillage des populations en milieu rural, favorisent la diversité des races d'élevages : bovins, ovins, caprins, volailles, gastéropodes, sans oublier les fruits et légumes, tous travaillant à la qualité des produits transformés et valorisant le patrimoine agricole auprès des habitants comme des visiteurs.

Quinze nouvelles personnalités

Quinze nouveaux visages, personnalités à la personnalité bien trempée ont décidé de s'ouvrir à ces activités, dévoilant leurs productions lors d'une rencontre à la Maison de l'agriculture au début de ce mois. En ouvrant leurs exploitations aux visiteurs, c'est tout leur art de vivre qu'ils dispensent octroyant de la valeur au territoire, à ses habitants et, surtout, en permettant à tous, de se rapprocher d'une nature où plus qu'ailleurs, l'environnement et le vivant font harmonie et sens. Cet article est une invitation à venir les rencontrer.

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Mathilde Rancelli Copyright Mathilde rancelli

Mathilde Rancelli

La ferme de Léon Fert

Mathilde Rancelli propose des fruits : des figues, des abricots, des fraises, des pêche, des légumes : des asperges, des salades, des tomates, des courgettes, des choux, des plantes aromatique persil, menthe..., des confitures, des coulis de tomates, huile d'olive...

Au tout début

Marie-France et Michel Bonino fondent leur exploitation familiale en 1981, choisissant un modèle diversifié et en vente directe à contre-courant de la tendance à la monoculture à cette époque. En 2018, leur fils Guillaume les rejoint et crée la marque 'La Ferme Léon Fert' en hommage à son grand-père. En 2023, sa compagne Mathilde intègre l'exploitation et accueille les consom'acteurs sur leurs points de vente.

Les infos pratiques

On la rencontrera tout d'abord en boutique à la ferme toute l'année. Egalement sur le marché de Vaison

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025

la Romaine le mardi matin de mai à octobre et le samedi matin toute l'année. Elle s'est établie 2007, route de Villedieu - 84110 Roaix. 06 45 56 14 77.



Aux goûts tendres copyright Aux goûts tendres

Olivia Van der Vynckt et Claire Imbalzano

Aux goûts tendres

Installées en 2021, Claire et Olivia cultivent plus d'une vingtaine de variétés de plantes aromatiques dans leur jardin à plus de 900 mètres d'altitude et transforment leurs cueillettes en produits gourmands directement à la ferme. Un atelier de poules pondeuses complète l'exploitation en agriculture biologique. Elles produisent des œufs extra frais, des infusions, des confitures, des sirops, des aromates, et divers autres produits de la ferme.

Les infos pratiques

On les retrouve, en boutique, à la ferme le mercredi après-midi de 16h à 18h30 et le samedi matin de 10h à 12h ou sur rendez-vous et au marché de Sault tous les mercredis de 8h30 à 12h30. 585 Chemin de la sigoyère - 84390 Saint Christol. 06 40 40 03 78.

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Potager d'Octave et Gustave Copyright Octave et Gustave

Amandine et Damien Prost

[Le potager d'Octave et Gustave](#)

Depuis trois générations, la famille Prost fait vivre les terres de Pernes-les-Fontaines avec passion. Aujourd'hui, Amandine et Damien insufflent un nouvel élan à la ferme en développant la vente directe, pour rapprocher encore plus leurs produits des consommateurs avec leurs fraises, raisins, melons, huile d'olive, tomates, courgettes, aubergines, poivrons...

Les infos pratiques

Sur commande à la ferme. Marchés de Saint pierre de Vassols le samedi matin et de Venasque le vendredi matin. 1652 route de Sudre - 84210 Pernes-les-Fontaines. 06 19 09 12 77.

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Copyright Ferme des Boudoungnes

William Guiraud

La ferme des Boudoungnes

Apiculteur et maraîcher engagé, William propose des légumes savoureux et des miels artisanaux d'exception, dans le respect de la biodiversité et des cycles naturels. Ici, abeilles et cultures cohabitent harmonieusement pour offrir des produits authentiques et locaux. Miel, Miel pressé, Pollen frais congelé, propolis, cire d'abeille, hydromel, savon et baume au miel, ainsi que des produits de maraichage...

Les infos pratiques

A la ferme du lundi au vendredi de 16h30 à 18h00. 3353 route de Ménerbes - 84580 Oppède. Sur le site de vente en ligne. 07 66 84 03 48.

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Brebis de la Grand terre Copyright Grand terre

Lindsay Brémond

[La grand terre, ferme découverte](#)

Après des années dans la petite enfance, Lindsay a choisi de donner un nouveau sens à sa passion en rejoignant en 2024 son mari sur l'exploitation familiale La Grand Terre. Animée par l'envie de transmettre et de partager, elle crée l'activité pédagogique, où petits et grands découvrent la nature autrement. Entre canards, paons, moutons, poneys et lapins, chaque visite devient une aventure immersive et conviviale. Ici, l'éducation se mêle à l'authenticité pour offrir une expérience inoubliable au plus près des animaux et de la vie agricole. Lindsay Brémond propose des Anniversaires à la ferme, la visite et nourrissage des animaux, des ateliers thématiques, des activités manuelles...

Les infos pratiques

La Grand terre, ferme découverte. 165, route des Vendrans à Bédoin. 06 99 93 56 55.

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Chevrettes de Malo Copyright Chevrettes de malo

Laure Mourey

Les Chevrettes de Malo, ferme découverte

Créée en 2019, Laure accueille les visiteurs venus découvrir son troupeau de chèvres du Rove ainsi que de nombreux animaux de la ferme : cheval, âne, poney, moutons, cochons, poules, canards, lapins, cobayes, tortues, oiseaux... Des fromages de chèvres sont également proposés en vente directement à la ferme. Balade avec les chèvres dans le Luberon, ateliers animaliers sur place ou dans les établissements : école, crèche, Ehpad (Etablissement d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes), biberons aux cabris, visite de la ferme, stage pour les enfants pendant les vacances scolaires...

Les infos pratiques

Les chevrettes de Malo. Ferme découverte. 30 avenue du Couleton 84 160 Puyvert. 06 16 84 68 86

Elisabeth Company

Le champ du coq, gîte à la ferme

Le champ du coq propose une escapade au cœur de la campagne, au cœur d'un élevage de volailles fermières qu'Elisabeth prend plaisir à faire visiter. Le gîte, de 62m² avec piscine et aire de pétanque, est situé à environ 2km de l'Isle sur Sorgue, entouré des Monts de Vaucluse, du Luberon et du Mont Ventoux.

Les infos pratiques

Le champ du coq. Gîte à la ferme. 500, Chemin de palerme 84800 à l'isle sur la Sorgue. 06 25 52 40 80

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Copyright Lucky Horse

Marion Voguel et Daniel Silvestre

Lucky Horse. Ferme découverte

Depuis 25 ans la ferme d'élevage du Lucky Horse propose une autre rencontre, relation et éducation du cheval par l'Equihomologie. L'élevage est spécialisé dans la l'éducation de poulains destinés à la médiation animale. De nombreuses activités sont proposées afin de développer les capacités physiques, psychologiques et sociales via le cheval. Des animations permettent également la découverte d'autres animaux de la ferme.

Les infos pratiques

Lucky horse. Ferme découverte. 1775 Chemin d'Aubignan - 84380 Mazan. Cours collectifs, séance individuelle, balades, stages loisirs à thèmes durant les vacances scolaires, à partir de 2 ans, anniversaire à la ferme, babypony, marche pastorale, visite de la ferme pédagogique, formations... 06 74 66 83 45.

Camille Verdron

Paysadou

Exploitation maraichère certifiée en agriculture biologique, située entre Gard et Vaucluse, Camille propose de nombreux fruits et légumes de saison sur les marchés, comme à Tarascon le mardi matin, Saint Rémy de Provence le mercredi matin, Villeneuve lès Avignon le jeudi matin, Avignon le samedi matin ainsi que lors des marchés de producteurs de Vaucluse les soirs de mars à octobre, à Avignon le lundi soir, à Montfavet le vendredi soir.

Les infos pratiques

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025

409, chemin des sœurs, 84140 Montfavet. 07 77 07 41 41



Copyright Miaam paysan glacier

Florian Couchet

[Miaam paysan glacier](https://www.miaam-paysan-glacier.com)



Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025

La ferme Miaam réinvente la gourmandise avec ses crèmes glacées artisanales. Ici, tout commence avec quatre vaches laitières, Pannacotta, Promesse, Roulotte et Révoltée dont le lait frais est transformé en glaces au sein d'une production maîtrisée de A à Z, des ingrédients sains et une démarche écoresponsable privilégiant les circuits courts. Plus de 70% des matières premières proviennent directement de l'exploitation, garantissant ainsi une qualité irréprochable et un goût authentique. Glaces fleur de lait au miel, vanille bourbon, chocolat, caramel fleur de sel, noisette, pistache, café, cacahuète, sorbets citron jaune, fraise, poire, framboise...

Les infos pratiques

1401 chemin des Granets - 84800 L'Isle sur la sorgue. Marché de Vedène, Velleron et de Petit Palais, magasins de producteurs de Apt, La tour d'Aigues, Coustellet, Venelles, Valensole et Mallemort. 06 59 33 69 99.

Marion Boutin

Domaine des Adrès

Depuis 1983, le Domaine des Adres perpétue une agriculture familiale engagée et respectueuse de son environnement. Converti à l'agriculture biologique dès 2001, il cultive avec passion une mosaïque de paysages : vignes, raisin de table, oliviers, cerisiers, céréales, foin et forêts. Au cœur de cette richesse naturelle, deux chevaux et deux ânes accompagnent les activités équestres et les moments de découverte. Cette diversité est un véritable atout pour proposer des expériences pédagogiques, éducatives et touristiques, où petits et grands se reconnectent à la terre et à ses merveilles.

Le domaine des Adrès propose la découverte de l'exploitation et de la vie de paysan, des activités équestre et asine, ainsi que des anniversaires à la ferme.

Les infos pratiques

857, Chemin Saint-Laurent, 84110 Villedieu. 06 83 34 64 37.

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Copyright l'Escargot du Ventoux

Marion Gibier

[L'escargot du Ventoux](#)

Au pied du Mont Ventoux, à la ferme hélicicole de l'Escargot du Ventoux à Bedoin, sont élevés plusieurs milliers d'escargots « gros gris » et quelques « petits gris ». De la naissance à l'assiette, ces escargots grandissent dans des conditions d'élevage respectueuses de l'animal et de l'environnement, garantissant ainsi un met de qualité. L'exploitation propose des coquilles, croquettes, bocaux, court bouillon, tartinables...

Les infos pratiques

1044 chemin du Van Ouest - 84410 Bédoin. Accueil à la ferme sur rendez-vous. Marché de Bedoin et de Pernes les fontaines le mercredi soir. 06 65 57 12 98.

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Copyright la Pommeraie de Charlotte

Charlotte Grosjean

La pommeraie de Charlotte.

Proposer aux hommes de bonnes pommes, le plus naturellement possible, en harmonie avec le vivant, telle est notre mission. La pommeraie de Charlotte est une ferme à taille humaine, avec ses 4 hectares, qui veut proposer une diversité de goûts au gré de ses 23 variétés de fruits. Les pommes sont cueillies à maturité, ne sont pas passées au frigo et sont distribuées en circuit court afin de proposer des fruits à haute qualité gustative. La pommeraie propose des pommes, des compotes, des jus de fruits...

Les infos pratiques

A la ferme sur rendez-vous. Sur les marchés du soir des producteurs de Avignon le lundi soir et de Châteauneuf de Gadagne le mardi soir, sur le marché de Velleron et à Marseille pointe rouge le samedi matin. 6383, chemin des châteaux, 84300 Cavaillon. 06 33 10 53 05.

Abel Gras

Niché au cœur du Vaucluse, à Malemort-du-Comtat, Abel propose des cerises d'exception, gorgées de soleil et de saveurs et également du raisin de table et de l'huile d'olive.

Les infos pratiques



Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025

Marchés du soir des producteurs de Vaucluse d'Avignon le lundi soir, Pernes les Fontaines le mercredi soir, Montfavet le vendredi soir et marché de Vedène le jeudi soir. 178, chemin du Touve - 84570 Malemort du Comtat. 06 09 11 92 12.

Vincent Roux

L'exploitation familiale se situe au cœur du comtat Venaissin entre les Dentelles de Montmirail, le Mont Ventoux et le Luberon proposant des asperges et du raisin. Les règles culturales tendent à limiter l'impact sur l'environnement en respectant la norme Haute Valeur Environnementale.

Les infos pratiques

Marchés du soir des producteurs de Vaucluse durant la saison des asperges de mars à mai. 130, Chemin de la Genestière, 84380 Mazan. 06 22 06 91 90

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



Copyright Chambre d'agriculture de Vaucluse

Les projets 2025

□Chambre d'Agriculture de Vaucluse

Participation au projet de création d'un magasin de grande dimension -1300 m²- pour les agriculteurs de Vaucluse -à +80%- avec une ouverture prévue en fin d'année 2025. Participation de BALF84 -Bienvenue



Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025

à la ferme- dès la création de la structure (SCIC-SAS, société coopérative d'intérêt collectif et Société par actions simplifiées) Maison des Agriculteurs de Vaucluse) en tant que sociétaire et membre fondateur.

□**Tour de France 2025**

Projet d'organisation d'une caravane, un marché des producteurs et un pique-nique 'Bienvenue à la ferme' à l'occasion du passage du tour de France dans le Vaucluse.

□**Calendrier des producteurs 2025**

Mise en forme et impression de 1000 calendriers à destination du grand public avec différentes rubriques : les produits vedettes, un portrait d'agriculteur local, les rendez-vous fermiers et un QR code pour découvrir tous les produits sur le site Bienvenue à la ferme national.

□**Eductour 'Bienvenue à la ferme'**

Projet d'accueil des conseillers permanents des offices de tourisme dans une ferme 'Bienvenue à la ferme' pour présenter la marque, faire déguster les produits et participer à une activité afin de faciliter la communication auprès du grand public.

Et aussi

Du 14 au 16 juin : animation d'un stand à Terroirs en fête ; du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre ; Brin de culture ; du 14 au 16 novembre, organisation de la 20^e édition du Weekend gastronomique qui fête ses 20 ans.

L'agrotourisme vauclusien en chiffres

Le Luberon et le Mont Ventoux pèsent chacun 32% de l'agrotourisme en Vaucluse quand le Haut Vaucluse se place à hauteur de 26% puis Avignon à 5% tout comme le Pays de Sorgues.

Ecrit par Mireille Hurlin le 15 avril 2025



A l'occasion de l'Assemblée générale de Bienvenue à la ferme, Nicolas Berger à été élu Président de Bienvenue à la ferme 84 et succède donc à André Serri.

Il a également été élu Président du Comité de promotion des produits du Vaucluse, succédant ainsi à Christian Gély. Copyright Chambre d'agriculture de Vaucluse