

Ecrit par le 23 janvier 2026

Le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly



Ce vendredi 16 août 2024, le Grand Avignon propose une visite de la micro-brasserie de [la ferme Mas de la Ribelly](#) qui se trouve dans la commune vauclusienne d'Entraigues-sur-la-Sorgue. L'occasion pour les visiteurs de découvrir cette ferme en agriculture biologique dans laquelle on fabrique de la bière artisanale avec le houblon cultivé sur place. Tous les secrets et étapes de fabrications seront exposés et explicités et une dégustation est prévue pour clore cette journée de découverte.

À propos de la micro-brasserie de la ferme Mas Ribelly

Située au sein du Mas de la Ribelly dans laquelle on peut trouver plusieurs élevages de poules qui produisent des œufs de qualité bio, la micro-brasserie est tenue par Ghislain un des fondateurs de ce lieu unique. Dans cette zone, on fabrique des bières blondes, blanches, ambrées ou bien à base de gingembre,

Ecrit par le 23 janvier 2026

à partir d'une recette spéciale toujours autour du houblon pur produits depuis la ferme elle-même. En 2019, le Mas Ribelly s'est porté volontaire pour intégrer un projet européen d'implantation de houblon en Provence. Une culture de houblon bio d'une centaine de pieds a alors été plantée. Des chercheurs suivent leurs développements et leurs adaptations au climat et au sol du Vaucluse.

Infos pratiques : Visite de la micro-brasserie de la ferme Mas de la Ribelly. Vendredi 16 août 2024, de 10h à 12h. Le Mas Ribelly, 91 allée de la Ribelly, 84320 Entraigues-sur-la-Sorgue. Visite gratuite, possibilité d'achat de bières sur place.

MIN de rien, l'ancienne économie n'est pas morte !



Ecrit par le 23 janvier 2026

A l'heure où le commerce en ligne triomphe et met à genou nombre de distributeurs, les MIN (Marchés d'Intérêts Nationaux) pourraient apparaître comme une survivance du passé, voire une anomalie. Mais que nenni ! Dans notre région ils sont plusieurs à faire quotidiennement la démonstration que l'ancienne économie n'est pas morte et qu'elle a même consolidé ses positions. Qui l'eut cru ?

Crée par le Général (de Gaulle) au début des années 60, les MIN (une vingtaine en France et cinq en Provence-Alpes-Côte d'Azur*) sont un modèle d'interventionnisme de l'État original et très intéressant. Loin des modèles collectivistes et de leur planification aussi imbéciles qu'inutiles, il s'agissait au sortir de la deuxième guerre mondiale de rationaliser et moderniser les circuits de distribution alimentaire. L'enjeu était de taille, il fallait nourrir les habitants des grandes villes dont les populations se développaient à la vitesse grand V.

Une simple place de marché pour les professionnels

L'idée des MIN est simple, et c'est ce qui en fait sans aucun doute son succès. Il s'agit, dans une unité de lieu et sur un temps donné, de mettre en relation des vendeurs, en l'occurrence des producteurs, avec des acheteurs, commerçants, restaurateurs, grossistes... Une simple place de marché pour les professionnels, où on laisse justement le marché organiser son activité. Les MIN bénéficient d'un statut juridique particulier, et aujourd'hui, bien que leur autorisation d'exercice relève toujours d'un décret du Premier Ministre, les régions en sont, depuis 2004, les collectivités de tutelle. Chaque MIN a la possibilité de choisir la structure de gestion qui lui convient le mieux, souvent une régie municipale (forme de délégation de service public).

Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner

Grâce à ce modèle original, cet acteur économique, incontournable dans la filière des produits frais, est autonome et indépendant. Et la différence des autoroutes, ces petites pépites de notre économie nationale ne sont pas cessibles...

Certes, ce type de commerce nécessite de se lever dès poltron minet, entendez par là 3h00 du matin, quand même. Mais on peut y voir, y sentir, voire y goûter les produits proposés par les producteurs. Là, la vente en ligne ne peut pas s'aligner... Et puis il y a les rapports humains qui restent fondamentalement indispensables à toute vie en société.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte

Mais tout n'a pas toujours été facile. Au milieu des années 70, avec le développement de la grande distribution, qui a créé ses propres filières, les MIN ont perdu beaucoup de terrain. On leur prédisait même une fin inéluctable. Mais ils ont résisté et se sont adaptés en jouant la carte de la qualité et des produits locaux.

Les MIN reste un canal de distribution qui compte, aux côtés de la grande distribution et des circuits courts. Aujourd'hui, 35 % des produits alimentaires frais y transitent, contre 80 % dans les années 60. Ils sont un contre point nécessaire aux évolutions actuelles du commerce et de la distribution. Et franchement il y a quelque chose de réconfortant dans ce modèle.

*Avignon, Cavaillon, Chateaurenard, Marseille et Nice

Ecrit par le 23 janvier 2026

Pour en savoir plus

[Min de Cavaillon : 2024 sera portée sur l'innovation, l'investissement et le territoire](#)

[ECOMIN, le poumon vert et économique d'Avignon n'en finit pas de se régénérer](#)

60 millions d'euros pour soutenir l'agriculture biologique



Ecrit par le 23 janvier 2026

Un dispositif d'aide à l'agriculture biologique, doté d'une enveloppe de 60 millions d'euros, vient d'être validé par la Commission Européenne. Les agriculteurs ayant subi des pertes économiques importantes ont entre le 16 août et le 20 septembre pour déposer leur demande d'aide.

Le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire [Marc Fesneau](#) a annoncé le 17 mai dernier le renforcement du plan de soutien à l'agriculture biologique avec la mise en place d'une enveloppe complémentaire de 60 millions d'euros, en plus du fonds d'urgence de 10 millions d'euros. L'objectif est de soutenir les exploitations en agriculture biologique frappées par la crise actuelle de consommation de produits biologiques et ayant subi des pertes économiques importantes.

Ce dispositif d'aide a été validé le 3 août dernier par la Commission européenne et concerne donc les exploitations dont les productions et surfaces sont certifiées en agriculture biologique ou en conversion. L'exploitation est éligible si elle a perçu une perte d'excédent brut d'exploitation en 2022/2023 (dernier exercice clos entre juin 2022 et mai 2023) de 20% ou plus par rapport à la moyenne des exercices comptables clôturés de 2018 et 2019, et si elle a observé une dégradation de la trésorerie en 2022/2023 de 20% ou plus par rapport à la moyenne des exercices comptables clôturés de 2018 et 2019. Le dispositif d'aide devrait compenser jusqu'à 50% de la perte d'excédent brut d'exploitation, et présentera un minimum de 1000€.

Les agriculteurs pourront [déposer leur dossier sur la plateforme dédiée par FranceAgriMer](#) à partir du mercredi 16 août, et ce, jusqu'au mercredi 20 septembre à 14h.

V.A.

Montfavet : Pierre Koffi Alanda est le nouveau président de la fédération Bio de Paca

Ecrit par le 23 janvier 2026



• BIO DE PROVENCE • ALPES • CÔTE D'AZUR

Les Agriculteurs **BIO** de PACA

Pierre Koffi Alanda, maraîcher bio dans les Alpes-Maritimes, succède à Yves Gros à la présidence la [fédération régionale des groupements d'agriculteurs biologiques](#), dont le siège se situe dans le quartier de Montfavet à Avignon.

Investi depuis 2011 au sein du conseil d'administration du groupement d'agriculteurs biologiques des Alpes-Maritimes, Agribio 06, Pierre Koffi Alanda est également administrateur de la fédération régionale depuis 2016. Cette dernière a été présidée par Yves Gros, vigneron et éleveur de volailles de chair en bio dans le Var, durant 3 années.

Installé en France depuis 2002, le nouveau président de Bio de Paca a fait des études agricoles, a travaillé dans la production de semences, dans l'arboriculture biologiques et biodynamiques, mais aussi dans une station fruitière et melonnière. Depuis plus de 10 ans, il cultive ses propres fruits et des légumes en agriculture biologique étalés sur 5 hectares. C'est donc tout naturellement qu'il s'est porté candidat pour succéder à Yves Gros.

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

La fédération régionale des groupements d'agriculteurs biologiques est membre de la fédération nationale de l'agriculture biologique, elle regroupe 6 associations départementales nommées 'Agribio'. Son objectif est de promouvoir ce type d'agriculture dans la région Paca à travers diverses missions telles que : l'accompagnement des conversions, le développement de la bio en restauration collective, la sensibilisation à la bio, le diagnostic agri-environnemental et énergétique des exploitations, la protection



Ecrit par le 23 janvier 2026

de la ressource en eau, et bien d'autres.

V.A.