

Ecrit par le 1 février 2026

Avignon : l'agriculture urbaine mise à l'honneur pendant 48h



Le Tipi et l'association **Les Jeunes Pousses** organisent la 6^e édition des 48h de l'agriculture urbaine ces samedi 25 et dimanche 26 mai. De nombreuses animations sont prévues dans divers lieux de la cité des papes et plus loin.

Suite au succès remporté par les cinq premières éditions avignonaises, les 48h de l'agriculture urbaine font leur grand retour ce week-end à Avignon et ses alentours. Au programme : vente de plants, végétalisations, ateliers jardinage, conférences et visites de fermes et jardins.

Le programme

Samedi 25 mai :

- **De 9h à 11h** : Semailles propose un atelier pour apprendre le nom des fleurs comestibles, les goûter, les reconnaître et comprendre leurs bienfaits pour le corps et la biodiversité ([inscription obligatoire](#) / 2370 Avenue de la Croix Rouge, Avignon).
- **De 9h à 12h** : Les Jeunes Pousses organisent une vente de plants locaux (Place St Didier, Avignon)



Ecrit par le 1 février 2026

- **De 9h30 à 10h30, de 10h30 à 11h30, de 11h30 à 12h30** : visites de la champignonnière dans les caves de la Mirande ([inscription obligatoire](#) / 4 Place de l'Amirande).
- **De 9h à 17h** : découverte des journées à la ferme au Tipi (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **9h à 16h** : visite guidée des bassins de production de spiruline, observation au microscope de la spiruline, visites des tables de production de plants potagers, visites des jardins potagers de la ferme des Parpaious (985 Rte de Terrefort, Barbentane).
- **De 10h à 18h** : découverte de la Ferme à Foison (1806 Chemin des Falaises, Pujaut).
- **De 10h à 12h30** : Volubilis propose une balade urbaine au 'fil de l'ombre', à la découverte d'espaces secrets historiques ou contemporains où la nature est omniprésente (11B Avenue du Blanchissage, Avignon).
- **De 11h à 12h** : Semailles vous fait découvrir le concept d'un jardin de Cocagne, dédié au maraichage bio, l'insertion par l'activité économique et l'éducation à l'environnement et à la nature (2370 Avenue de la Croix Rouge, Avignon).
- **De 14h à 19h** : 4^e édition de la Fête de la Durette avec des visites de la ferme agroforestière, des ateliers autour de l'agriculture bio et la biodiversité, un marché paysan et des stands d'associations avignonaises (556 Chemin des Semailles, Avignon).
- De 17h à 18h : visite guidée dans les vignes de la Cave des Vignerons d'Estézargues (478 Route des Grès, Estézargues).

Dimanche 26 mai :

- **De 9h à 17h** : vente de plants locaux au Tipi (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **10h30** : projection du film *La Ferme des Bertrand* au cinéma Utopia (4 Rue des Esc. Sainte-Anne, Avignon).
- **De 10h à 11h15** : séance de yoga tous niveaux ([inscription obligatoire](#) / 57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **De 11h15 à 15h** : brunch avec des produits frais, locaux et de saison (15€, [inscription obligatoire](#) / 57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **De 14h à 16h** : conférence 'L'Agriculture Urbaine : un outil pour repenser nos systèmes agricoles ?' (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **De 16h à 19h** : apéro pétanque (57 Avenue Eisenhower, Avignon).
- **De 18h à 00h** : repas préparé par La cantine du Fenouil à Vapeur, le resto Nawak et des amis paysans (6€, [inscription obligatoire](#) / 145 Rue Carreterie, Avignon).

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

Ecrit par le 1 février 2026

morte !



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.



Ecrit par le 1 février 2026

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, Chateaufort, Marseille et Nice*

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](#)

Isema, la soirée After Work portera sur l'agriculture urbaine



L'Isema, école de commerce spécialisée sur les secteurs de la naturalité et tous les secteurs issus du vivant -agroalimentaire, alimentation, santé, cosmétique- a à cœur de traiter de sujets autour de l'agriculture, l'alimentation et de l'environnement à destination des particuliers, intervenants, professionnels et, bien sûr, les étudiants.

Un after work jeudi 7 avril

Dans ce cadre l'école propose un after work Jeudi 7 Avril à 18h en présence des acteurs locaux et experts œuvrant chacun à leur façon pour informer et développer ce type d'agriculture au cœur de notre ville d'Avignon.

Les intervenants



Ecrit par le 1 février 2026

Baptiste Grard, enseignant chercheur [ISARA](#) (école partenaire) / expert sur le sujet de l'agriculture urbaine,

Paul-Arthur Klein, Directeur des [Jeunes Pousses](#) et de la ferme urbaine [Le Tipi](#) d'Avignon,

Et Mathieu Navarro, Directeur association [«Car elles butinent»](#).

Ensemble

Ils apporteront leur vision de ce type d'agriculture sous forme de témoignage, de retours d'expérience en se basant sur des exemples concrets de réalisation notamment sur notre territoire. Comme lors des précédentes soirées After Work, un temps sera donné pour les questions du public.

Les infos pratiques

Amphi de l'Isema, 105 Rue Pierre Bayle à Avignon. Inscription obligatoire [ici](#).

MH