

Ecrit par le 16 décembre 2025

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 16 décembre 2025

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.

Med'Agri 2024, le salon pro de l'agriculture méditerranéenne en mode solutions et innovations à Avignon

Ecrit par le 16 décembre 2025



Toutes les filières : maraîchage, arboriculture, élevage, oléiculture, apiculture, plantes aromatiques et à parfums, trufficulture et viticulture seront représentées au Parc des Expositions d'Avignon entre le 15 et le 17 octobre.

« L'un des objectifs de ce 4^e salon est d'apporter aux paysans des solutions innovantes et durables face au changement climatique, à la raréfaction de la ressource eau, aux attentes des consommateurs, à l'augmentation du prix de l'énergie, à la souveraineté alimentaire », explique [André Bernard](#), le Président de la [Chambre Régionale d'Agriculture](#).

Au carrefour des régions Sud, Auvergne-Rhône-Alpes et Occitanie, [Med'Agri](#) 2024 une vision à 360° de l'agriculture de demain avec 14 000 m² de superficie et 380 exposants (semences, plants, serres, tunnels, matériel viticole, fertilisation, calibrage, emballage, traçabilité, pilotage à distance). C'est aussi un rendez-vous pour partager les toutes dernières connaissances scientifiques, avec une quarantaine de conférences, rencontres, débats et ateliers Tech&Bio : biodynamie, agroforesterie, couverts végétaux, énergies renouvelables, irrigation, sécheresse, résilience des grandes cultures, agropastoralisme,

Ecrit par le 16 décembre 2025

recyclage des déchets. En partenariat avec [Vaucluse Provence Attractivité](#), les visiteurs sauront comment tirer parti des co-produits en cosmétique ou en nutraceutique.

La Région Sud et l'agriculture

En alternance une année sur deux avec le SITEVI de Montpellier, Med'Agri Avignon met l'accent sur la viticulture, de la vigne à la cuve, avec le [Syndicat Général des Vignerons](#), [Inter-Rhône](#), l'[Université du Vin](#) et l'[IGP Sud-Est](#). Un tiers des 85 661 hectares de vignes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur est d'ailleurs cultivé en agriculture biologique.

La [Région Sud](#) qui est leader en France pour la production de laitue, chicorée, blette, huile d'olive, courgette, aubergine, poire, potiron, riz, figue, raisin de table, amande, lavande et vin AOP rosé. Sur la 2^e marche du podium en tomate, cerise, pêche, nectarine, melon, fraise, pomme, truffe, vin IGP blanc et rouge. Et dans le Top 3 en ail, poivron, concombre, abricot, pois chiche, artichaut. Sans oublier l'agroalimentaire, ses 1 629 établissements de transformation de fruits et légumes, aromates, condiments. Une filière entièrement tournée vers la naturalité.

Parmi les labels de qualité figurent le Muscat et la Cerise du Ventoux, les Côtes-du-Rhône de Châteauneuf-du-Pape, les crus de Beaumes-de-Venise, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras, le Muscat de Rasteau, le foin de Montfavet et le petit-épeautre.

L'avenir de l'agriculture

Comme l'avenir des filières agricoles, ce sont les jeunes, 700 collégiens et lycéens seront invités dans le Hall F (comme formation, enseignement, métiers) pour découvrir la richesse de cette filière. « On a absolument besoin de renouveler les générations puisque la moitié des paysans partiront à la retraite d'ici 10 ans, rappelle André Bernard. Avec les technologies nouvelles, les normes et réglementations en ligne, les tracteurs high-tech, les drones et l'intelligence artificielle, ce sont surtout des cerveaux que nous recherchons, pas seulement des bras. L'agriculture se modernise, elle est à la pointe du progrès avec nombre de sites expérimentaux, elle creuse son sillon en évoluant comme l'ensemble de la société. Nous ne sommes pas des ploucs. »

À 4 mois de Med'Agri, 90% des stands sont déjà complets. Les organisateurs espèrent, en octobre prochain, franchir le cap de 15 000 visiteurs pour ce salon réservé aux professionnels.

Blauvac : une stèle pour la cerise des

Coteaux du Ventoux



L'Organisme de gestion (ODG) [fruitventoux](#) a inauguré à Blauvac une stèle en hommage la cerise des Coteaux du Ventoux IGP. L'occasion de rappeler que le Vaucluse est le premier producteur français de cerises avec plus de 4000 hectares de cerisiers et une récolte d'environ 20 000 tonnes par an.

La stèle trône au cœur de l'aire géographique s'étendant sur les contreforts du Mont Ventoux depuis la plaine du Comtat Venaissin à l'ouest et le massif du Luberon au sud. Elle est aux côtés de celle de l'AOP Muscat du Ventoux, sur le belvédère offrant une vue sur le Mont Ventoux.

La stèle en forme de cerise, a été façonnée à partir d'un bloc de 1 500 kg de pierre de Crillon provenant de la carrière PESCE, a été sculptée par l'artiste Vincent Pastourel, basé à Sarrians. Elle incarne la pérennité de cette marque officielle de qualité à travers le temps.

Ecrit par le 16 décembre 2025

Infos techniques et historiques

La cerise des coteaux du Ventoux IGP a obtenu la reconnaissance de l'Indication géographique protégée (IGP) par la Commission européenne en juillet 2021, devenant ainsi la première à obtenir cette distinction. Elle bénéficie d'un savoir-faire centenaire, transmis de génération en génération, la marque existant depuis 1985 et il s'agit de l'unique en France reconnue IGP. Les premières traces écrites concernant l'existence de cette cerise sur l'aire géographique remontent au XVII^e siècle.



Quelques chiffres

La cerise des Coteaux du Ventoux IGP se décline en 13 variétés, réparties entre les précoces, les pleines saisons et les tardives, sélectionnées selon des critères stricts de qualité et de conservation. La production s'étend sur une aire géographique de 86 communes, couvrant plus de 300 hectares, et implique environ une cinquantaine de producteurs et une dizaine de stations de commercialisation. Le potentiel de production total dépasse les 3 000 tonnes.

Le cahier des charges

Les producteurs des cerises des coteaux du Ventoux IGP, situés dans l'Aire Géographique désignée, doivent respecter un cahier des charges rigoureux permettant de garantir la qualité de leurs produits. Il couvre divers aspects, notamment les conditions de production telles que la taille des arbres, le broyage des bois, ainsi que des critères de qualité détaillés. Les cerises sont récoltées à maturité optimale, assurant leur douceur caractéristique et leur couleur vive. Des normes strictes régissent également leur calibre, avec un minimum de 24mm. En ce qui concerne la commercialisation, les producteurs et les stations utilisent des emballages spécifiques, tels que des colis de 5 kg ou des barquettes, pour identifier clairement les produits certifiés IGP.

Sarah Ripert & L.G.

Malemort-du-Comtat : la cerise des coteaux du Ventoux à la fête du terroir

Le dimanche 30 juin 2024, aura lieu l'inauguration de la fête du terroir et de la cerise des coteaux du Ventoux IGP. Elle aura lieu à Malemort-du-Comtat et proposera différentes activités et exposants sur place.

Ecrit par le 16 décembre 2025

La journée débutera avec l'ouverture des stands à 9 heures. L'inauguration officielle aura lieu à 11 heures en présence de la peña « Li Parpagnas Lilen » de l'Isle-sur-la-Sorgue. Un verre de l'amitié est proposé sur le temps de midi sur la place des Écoles. De 13 heures à 15 heures se déroulera un concours de cracher de noyau de cerises ouvert à tous.

Tout au long de la journée, diverses animations sont prévues, telles que les méga-rires de Morières et « ses 30 vélos de l'impossible ! », ainsi que les 12 Balanz-bikes, des kartings à pédales pour enfants avec animateurs. Les visiteurs auront également l'occasion de découvrir de nombreux exposants proposant des artisanats, des métiers d'art, un vide-grenier, ainsi que des stands de restauration et de vente de cerises fraîches.

Auchan met le monde agricole en lumière avec la 4e édition de 'Tous aux champs, le tour'

Ecrit par le 16 décembre 2025



Après le succès des premières éditions de 'Tous aux champs, le tour', Auchan organise un nouveau tour de France. L'objectif est de mettre le monde agricole en lumière en emmenant ses collaborateurs, clients et partenaires à la découverte des producteurs, agriculteurs et éleveurs qui produisent les meilleurs produits du terroir qui sont ensuite vendus dans les magasins Auchan.

La tournée fera étape au magasin du Pontet ce jeudi 30 mai pour découvrir les vins Pierre Chanau en Côtes du Rhône avec la Cave Villedieu, et à celui d'Avignon ce vendredi 31 mai pour mettre en avant le miel des Compagnons du miel à Bollène avec Naturalim.

A travers cette opération et ses plus de 4 000 partenariats locaux, Auchan veut mettre en lumière le fait d'acheter des produits français à des prix qui permette une juste rémunération des agriculteurs, pêcheurs, producteurs, etc, afin de maintenir la souveraineté alimentaire française et de garantir à tous l'accès à des produits bons, sains, locaux, de saison. Auchan base sa philosophie sur quatre piliers : le goût et le plaisir, la proximité avec les agriculteurs, le respect de l'environnement, et la garantie de l'origine.

Grand Avignon : l'évènement « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » revient pour une deuxième édition

Après un premier rendez-vous convaincant, l'évènement culinaire « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » qui met en avant les produits et l'alimentation locale du terroir avignonnais est de retour pour une seconde édition du 16 au 22 septembre 2024. Ce projet initié par [le Grand Avignon](#), en collaboration avec plusieurs partenaires comme la [CCI de Vaucluse](#) ou Interhone, proposera la même recette que l'an passé avec de nombreuses animations et dégustations culinaires tout au long de la semaine.

Tout un symbole. C'est au restaurant [Le Prieuré](#), 5 étoiles Relais et Châteaux et possédant une Etoile Michelin que le Grand Avignon représenté par son président, [Joel Guin](#), a choisi d'annoncer le programme de la deuxième édition de l'évènement local « Bien Bon Rendez-vous Gourmands ». Mis en place pour la première fois en septembre 2023, cet évènement a pour objectif de promouvoir l'attractivité du Grand Avignon et de son patrimoine à travers la mise en valeur de ses produits locaux et du savoir faire des chefs cuisiniers issus du bassin territorial.

En 2023, cette fête de l'alimentation avait joint par de nombreux partenaires et producteurs locaux afin de créer une émulation autour du bien-manger et du bien boire ainsi que des filières agricoles et agro-alimentaires dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial (PAT). Pour ce faire, plusieurs ateliers gastronomiques et autres cuisines animées dans des cantines, centres sociaux et maisons de retraites avaient fleuri dans plusieurs communes du Grand Avignon autour des produits du terroir « l'an dernier on a réussi à réunir des centaines de personnes autour de cet évènement rassembleur qui mettait à l'honneur notre savoir faire et notre économie locale, il était inenvisageable de ne pas rééditer ce rendez-vous après le succès de 2023 » a commencé par déclarer Joel Guin, président du Grand Avignon.

On prend les mêmes et on recommence

Pour l'année 2024, la communauté d'agglomération a choisi de prendre la même recette et de l'améliorer. De nouveaux partenaires, de nouveaux chefs, de nouvelles idées mais un objectif qui reste toujours le même : valoriser les atouts culinaires et gastronomiques du Grand Avignon en privilégiant un circuit économique dynamique « la finalité reste inchangée, on souhaite privilégier les circuits courts et permettre aux acteurs économiques locaux de dynamiser leurs activités » souligne Joel Guin. Un aspect essentiel sur une terre qui compte 12.000 hectares de terres viticoles et agricoles, 400 exploitations et près de 1.500 commerces de bouches, des atouts qui sont donc aussi financiers pour la communauté d'agglomération.



Ecrit par le 16 décembre 2025

Ainsi, pour cette deuxième édition, les ingrédients qui ont fait le succès du premier « Bien Bon Rendez-vous Gourmand » seront de nouveaux réédités : une semaine de festivités avec des ateliers culinaires à retrouver dans des lieux typiques, le défi foodtruck, des paniers gastronomiques distribués, le tout concocté par 8 chefs étoilés qui seront cette année [Christian Etienne](#) et [Patrice Leroy](#) de l'école hôtelière d'Avignon, [Grégory Dandel](#) du [restaurant Acte 2](#), [Christophe Chiavola](#) du restaurant Le Prieuré, [Mathieu Desmarest](#) du [restaurant Pollen](#), [d'Aurélié Colmant](#) du [restaurant Première édition](#), de [Marie Petit-Doux](#) du [Béou Bistrot](#) et enfin de [Pascal Auger](#) de [La Vieille Fontaine](#) « pour ce nouveau rendez-vous, on souhaite retrouver un évènement fort, généreux, populaire, un évènement « totem », vecteur d'attractivité dans lequel tous les acteurs du Grand Avignon, des producteurs aux habitants pourront se rencontrer et échanger » affirme Joel Guin.

Un programme 2024 riche et des surprises

La deuxième édition du « Bien Bon Rendez-vous Gourmands » commencera par une action écologique commune comme l'a expliqué [Carole Amy](#), responsable communication/marketing territorial du Grand Avignon « cette année, nous mettrons encore plus à l'honneur l'aspect éco-responsable en incorporant sur tous nos évènements une limite dans le gaspillage des déchets et la valorisation des mobilités douces ».

Pour le programme complet qui se déroulera du 16 au 22 septembre 2024, il commencera par une exclusivité avec un repas intitulé « Opéra-bouffe » le lundi 16 septembre à 19h30 et qui aura lieu au sein de [l'Opéra du Grand Avignon](#) « c'est une nouveauté saisissante, c'est la première fois qu'un tel lieu accueillera un évènement culinaire » se félicite Carole Amy. Les mets proposés à l'occasion de cette soirée d'ouverture seront préparés par le chef étoilé Pascal Auger. L'évènement sera payant et nécessite une réservation en amont.

Le mardi 17 septembre sera consacré au « défi Foodtruck » qui avait [fait ses preuves l'an dernier](#). Plusieurs cuisiniers issus de foodtrucks s'affronteront sur la Place du petit pont à Vedène face à un jury de chefs étoilés qui décerneront le prix des meilleurs foodtrucks Bien Bon 2024 au commerce ambulant qui rencontrera le plus de succès. Une soirée festive, gratuite et ouverte à tous.

Les festivités se poursuivront le mercredi 18 septembre avec un repas partagé à [la Ferme Semailles](#), lieu maraîchère biologique qui possède une forte dimension sociale et économique sur le territoire, dès 12h avec un déjeuner de chefs conçu par Christian Etienne et Patrice Leroy. Un rendez-vous réservé aux adhérents des structures participantes.

Le « tour des gourmands » et les « coulisses du bien manger », des nouveautés au plus près des acteurs

Le mercredi 18 septembre sera également l'occasion pour les Grands Avignonnais de découvrir une nouvelle initiative : « le tour des gourmands » qui alliera sport, spécialités culinaires et exploration des métiers agricoles. Ce rendez-vous qui aura lieu un peu partout sur le territoire du Grand Avignon sera une découverte à pied ou à vélo de 7 itinéraires de fermes, domaines viticoles, distilleries, brasseries,



Ecrit par le 16 décembre 2025

moulins, fabricants de glaces, de biscuits, de pains ou de fromages qui ouvriront leurs portes aux visiteurs.

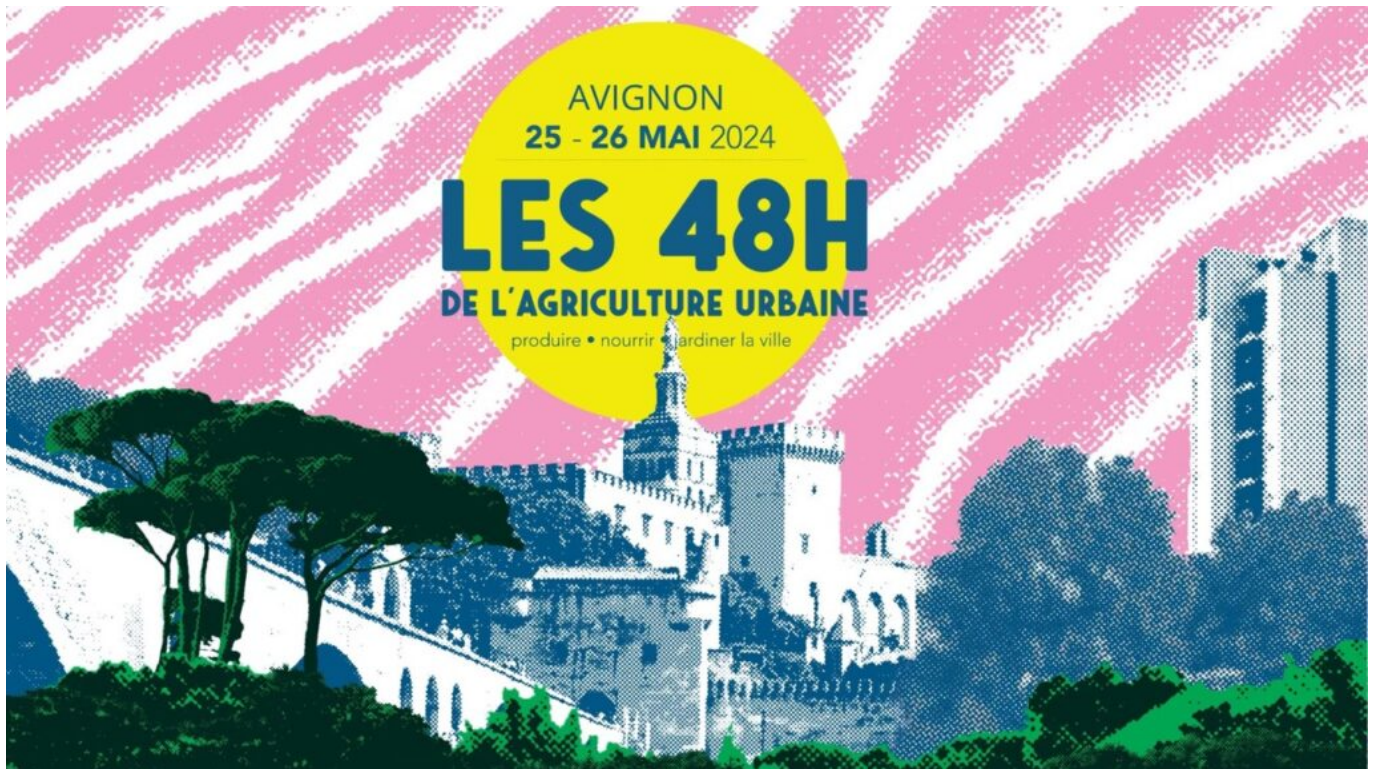
Du 16 au 20 septembre inclus, le Grand Avignon proposera des visites thématiques au sein d'entreprises du secteur de l'agro-alimentaire afin de faire découvrir les savoirs faire de la communauté d'agglomération. Un nouveau rendez-vous intitulé « les coulisses du bien manger » qui emmènera le grand public dans les entrailles de ces structures qui constituent l'excellence de production des produits locaux.

Après la traditionnelle « conférence alléchante » qui aura lieu le jeudi 19 septembre à Vedène, à [l'Autre Scène](#), dès 19h qui permet de débattre autour des questions alimentaires et du bien manger du futur, qui sera animé par le journaliste gastronomique [Périco Légasse](#), il sera temps de passer à l'évènement déjà présent l'an dernier « la surprise des chefs » où 5 chefs étoilés proposeront des repas uniques servis dans des lieux insolites, tenus secrets.

Pour la dernière action de ce « Bien Bon Rendez-vous Gourmands », le Grand Avignon a tenu à mettre à l'honneur leurs étudiants en proposant en collaboration avec [le CROUS](#), partenaire de l'évènement, des « box bien bon », conçus par Christian Etienne et Patrice Leroy et qui seront offertes gratuitement dans plusieurs établissements scolaires du territoire. Ces box seront des cagettes remplies de produits locaux et de recettes qui permettront aux bénéficiaires de concocter leurs repas chez eux à partir de produits frais et de haute qualité.

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

Ecrit par le 16 décembre 2025



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 avignonnaises, 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)
- **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).

Ecrit par le 16 décembre 2025

- **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).

Cavaillon : l'exploitation Saint Félix est une 'Étoile de l'Europe' grâce à son projet de filets anti-insectes

Ecrit par le 16 décembre 2025



La seconde édition du concours 'Les Étoiles de l'Europe en [Région Sud](#)' a récompensé neuf projets représentant la diversité du territoire régional et qui œuvrent pour un futur plus vert et plus durable. Parmi les lauréats, l'exploitation cavaillonnaise Saint Félix s'est démarquée dans la catégorie 'Biodiversité' et a reçu le Prix spécial du jury pour son projet de filets anti-insectes pour ses pommiers.

Le concours 'Les Étoiles de l'Europe en Région Sud' a pour objectif de soutenir et valoriser les acteurs du territoire qui s'engagent dans l'adaptation au changement climatique et la protection de l'environnement. Pour bénéficier de financements européens, les projets candidats doivent s'inscrire dans un ou plusieurs des quatre axes thématiques :

- La recherche et l'innovation face aux défis climatiques et environnementaux
- L'adaptation au changement climatique, la prévention des risques naturels et la résilience
- La transition vers une économie circulaire et économe en ressources
- La protection et la conservation de la biodiversité

Ecrit par le 16 décembre 2025



Les lauréats. ©Pierre-Emmanuel Trigo

Parmi les lauréats cette année, on compte notamment l'exploitation Saint Félix, basée à Cavaillon, qui est arrivée en haut du classement pour la catégorie 'Biodiversité'. Son projet, qui a aussi reçu le Prix spécial du jury, se base sur l'acquisition et l'installation de filets mono-rangs anti-insectes sur ses pommiers, afin de protéger les cultures sans avoir recours aux pesticides, tout en préservant la biodiversité. Le projet présente d'autres avantages tels que la réduction des traitements, de la consommation d'eau, des passages de tracteurs et donc leurs émissions de gaz à effet de serre.

Le coût total de ce projet s'est élevé à 51 125€, pour lequel l'Europe a contribué à hauteur 10 600€ et le reste a été autofinancé par l'entreprise.

Le Parc du Mont-Ventoux organise l'évènement agricole « ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan

D'avril à juillet 2024, [le Parc du Mont-Ventoux](#) propose une 5^{ème} édition des rendez-vous du Parc qui mettra en avant une offre de plus de 90 animations autour des thématiques de l'éducation et de l'environnement et de pratiques diverses. Elles sont le fruit de partenariats et collaborations entre les acteurs associatifs, les villages et l'équipe du Parc.

Le vendredi 24 mai 2024 de 16h30 à 19h, le parc naturel régional organise avec [la Safer Paca](#) et [Terre de Liens Paca](#) un évènement ouvert à tous intitulé « ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan. Cette initiative agricole permettra aux participants de participer à une balade qui aura pour but d'inventorier les friches de leurs communes. Cette immersion en pleine nature sera suivie par la diffusion du [court documentaire « Faim de terre »](#) qui permettra de poser les bases d'un débat entre les intervenants et les professionnels présents avant un apéritif convivial composée de produits agricoles locaux.

L'objectif sera d'aborder les problématiques et les bienfaits de l'agriculture locale, des terres nourricières, de la remise en culture des friches et des installations agricoles ainsi que des productions alimentaires locales. Cet évènement est donc destiné à tous les publics, que vous soyez agriculteur, propriétaire, habitant ou simple citoyen.

Infos pratiques : « Ces terres qui nous nourrissent » à Aubignan. Vendredi 24 mai 2024, de 16h30 à 19h. Projection du court métrage à la salle de la Chapelle, place du château de Pazzis. Infos/Résa : Parc du Mont-Ventoux-04.90.63.22.74 contact@parcduventoux.fr

Les 10 marchés à la ferme débarquent dans le Vaucluse

Ecrit par le 16 décembre 2025



Les agriculteurs du réseau [Bienvenue à la ferme](#) vont entamer leur programme 2024 avec 10 marchés dans 10 communes différentes qui vont être mis en place sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024. Ils auront comme objectif de mettre en avant la diversité des produits locaux et de valoriser le lien entre les consommateurs et les producteurs.

Le réseau « Bienvenue à la ferme » qui accompagne chaque année plus de 10.000 producteurs et agriculteurs va s'installer sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024 avec 10 marchés qui commencera avec une première date le jeudi 2 mai à Sarrians, au [Domaine Fontaine du Clos](#) et une date



Ecrit par le 16 décembre 2025

finale à Sault le samedi 14 décembre 2024, à la [Ferme Auberge La Maguette](#).

Organisés sur 8 exploitations agricoles différentes, ces marchés auront à cœur de proposer aux vauclusiens une expérience singulière qui mettra en avant la diversité des produits locaux et qui favoriseront la relation et les liens entre les consommateurs et les producteurs.

3 nouvelles exploitations en cette année 2024

Les festivités débiteront dès le mois de mai avec la mise en place du premier stand de légumes, fruits, fromages, miels, viandes, œufs, céréales, mis en lumières par des animations, tombolas, espaces restauration, visites guidées.

Les visiteurs auront l'opportunité de déambuler à travers les stands, de tester les produits des fermes locales et d'échanger avec des agriculteurs de leur territoire qui feront découvrir leurs pratiques comme les processus de production.

Cette année, trois nouvelles exploitations rejoignent la série : le Domaine Fontaine du Clos à Sarrians, [Le panier de la Comtesse](#) à Uchaux et [La ferme aux hirondelles](#) à Orange.

Infos pratiques : Les 10 marchés vauclusiens du réseau Bienvenue à la ferme. Du jeudi 2 mai au samedi 14 décembre 2024. Programme 2024 complet : le 2 mai 2024 de 17h à 20h au [domaine du Clos à Sarrians](#). Le samedi 15 juin 2024 de 10h à 18h [au panier de la Comtesse](#) à Uchaux. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 19h à [la Ferme La Reboule](#), à Avignon. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 18h à la [ferme Auberge La Maguette](#), à Sault. Le dimanche 30 juin 2024 de 10h à 21h au [Domaine du Vas](#), à Aubignan. Le samedi 13 juillet 2024 de 10h à 19h aux [Fruits du Campredon](#), à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le samedi 27 juillet 2024 de 9h à 19h à [la ferme aux hirondelles](#), à Orange. Le vendredi 6 septembre 2024 de 17h à 20h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le vendredi 13 décembre 2024 de 14h à 19h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le samedi 14 décembre 2024 de 10h à 18h à la [Ferme Auberge La Maguette](#), à Sault.

Ecrit par le 16 décembre 2025



Le Domaine Fontaine du Clos