Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Bienvenue à la ferme Vaucluse réunit culture et agriculture jusqu'au 1er novembre



À l'occasion de la 19e édition de Brin de Culture, les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme Vaucluse ouvrent leurs portes et proposent plusieurs événements culturels et artistiques jusqu'au dimanche 1er novembre.

Le Festival Brin de Culture s'est installé dans plusieurs domaines agricoles vauclusiens depuis le début du mois d'octobre. Concerts, ateliers, expositions et bien d'autres animations sont au programme ces deux prochaines semaines.

Jusqu'au 1er novembre, certains agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme Vaucluse accueillent le public pour des événements qui lient agriculture et culture :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

- Samedi 17 octobre : le Domaine Plein Pagnier, à Mazan, proposera une pièce de théâtre itinérante à 14h et des concerts à 12h et 16h (entrée libre, informations au 06 76 12 99 32) ;
- Samedi 17 octobre : L'Atelier d'Hippolyte, à Malaucène, fera un atelier culinaire autour de la grenade à 9h pour 10€ par personne, puis proposera des balades contées dans les vergers à 14h pour 10€ par adulte et 8€ par enfant entre 6 et 12 ans (réservation au 06 34 25 43 22).
- Samedi 31 octobre : le Domaine de l'Oiselet, à Sarrians, proposera un atelier sculpture sur fruits et légumes de 14h30 à 16h30 pour 5€ par enfant et gratuit pour les parents accompagnateurs (réservation au 06 18 74 17 68).

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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

Ecrit par le 10 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Instant sucré copyright Bienvenue à la ferme

La Chambre d'agriculture de Vaucluse célèbre ses Marchés du soir à Cavaillon



Les Marchés du soir des producteurs de Vaucluse ont repris du service au cours du mois d'avril. Pour célébrer cette nouvelle saison, la Chambre d'agriculture de Vaucluse organise un rendez-vous festif lors du prochain Marché du soir de Cavaillon ce jeudi 7 mai.

Ce jeudi, à l'occasion du Marché du soir de Cavaillon, qui a lieu tous les jeudis au Grenouillet, la Chambre d'agriculture de Vaucluse organise un rendez-vous festif avec des produits frais et locaux à la vente comme des fraises, des asperges, les premières cerises de la saison et autres fruits et légumes et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

produits du marché. L'occasion pour les habitants de venir échanger avec les agriculteurs et agricultrices de la commune et du réseau Bienvenue à la Ferme.

Des animations ludiques et une tombola du marché seront aussi prévues au programme, mais également un buffet offert par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et la Ville de Cavaillon.

Jeudi 7 mai. De 16h à 18h30. Rue Alphonse Jauffret. Cavaillon.

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse ont lieu :
– à Avignon les lundis de 17h à 19h (Allées de l'Oulle)
– à Châteauneuf-de-Gadagne les mardis de 17h à 19h (Plateau de Campbeau)
– à Pernes-les-Fontaines les mercredis de 18h à 20h (Place Frédéric Mistral)
– à Cavaillon les jeudis de 16h à 18h30 (Rue Alphonse Jauffret)
– à Montfavet les vendredis de 16h30 à 19h (Place de l'Église)

Vaucluse : les marchés du soir des producteurs continuent jusqu'au mois d'octobre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Les Marchés du soir des agriculteurs membres du réseau Bienvenue à la ferme et/ou installés dans les communes partenaires de la Chambre d'agriculture de Vaucluse se poursuivent aux mois de septembre et octobre.

Depuis le printemps dernier, les Vauclusiens peuvent acheter des produits locaux auprès des producteurs lors des Marchés du soir, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme. La saison 2025 de ces marchés s'achèvera en octobre.

Fruits et légumes de saison, fromages, miels, viandes, jus de fruits et autres produits locaux sont proposés chaque semaine dans différentes communes du département :

- Les lundis à Avignon 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle jusqu'au 20 octobre
- Les mardis à Châteauneuf-de-Gadagne de 17h à 18h sur le Plateau de Campbeau jusqu'au 28 octobre
- Les mercredis à Pernes-les-Fontaines sur la Place Frédéric Mistral de 18h à 20h jusqu'au 17 septembre et de 17h à 19h du 24 septembre au 29 octobre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

- Les mercredis à Uchaux de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet jusqu'au 22 octobre
- Les jeudis à Cavaillon de 16h à 18h30 à l'Espace du Grenouillet jusqu'au 25 septembre
- Les vendredis à Montfavet de 16h30 à 19h sur la Place de l'Eglise jusqu'au 24 octobre

---

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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.



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026





Copyright Ferme des Boudougnes

William Guiraud
La ferme des Boudougnes
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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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, babyponey, 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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



Copyright Miaam paysan glacier

Florian Couchet
Miaam paysan glacier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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, croquilles, 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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 1er octobre au 1er novembre ; Brin de culture ; du 14 au 16 novembre, organisation de la 20e 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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

---

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse font leur retour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



La saison 2025 des emblématiques Marchés du soir des producteurs de Vaucluse, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse en partenariat avec le réseau Bienvenue à la Ferme, débutera ce lundi 24 mars. Les communes d'Avignon, Montfavet, Châteauneuf-de-Gadagne, Pernes-les-Fontaines, Cavaillon et Uchaux accueilleront chacune un de ces marchés.

Chaque semaine jusqu'au 29 octobre prochain, une soixantaine d'agriculteurs proposeront leurs produits frais, de qualité et issus directement de leurs fermes. Fruits, légumes, viandes, fromages, vins, miels, confitures, et bien d'autres produits seront à retrouver sur les étals des Marchés du soir des producteurs de Vaucluse.

Ces marchés débutent dès lundi 24 mars avec celui d'Avignon qui aura lieu tous les lundis de 17h à 19h sur les Allées de l'Oulle, le long du rempart. Le marché de Châteauneuf-de-Gadagne aura lieu tous les mardis à partir du 1er avril de 17h à 19h sur le Plateau de Campbeau. Celui de Pernes-les-Fontaines aura lieu tous les mercredis à partir du 26 mars de 18h à 20h sur la Place Frédéric Mistral. Le marché du soir d'Uvaux aura également lieu les mercredis à partir du 2 avril de 16h30 à 19h sur le Chemin de l'Estagnet. Les jeudis, les producteurs vous donneront rendez-vous à Cavaillon à partir du 27 mars de 16h à 18h30 au Grenouillet, Rue Alphonse Jauffret. C'est Montfavet qui clôturera la semaine avec le marché de 16h30 à 19h tous les vendredis à partir du 28 mars sur la Place de l'Église.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

19e édition du Week-end gastronomique au Cloître des Célestins d'Avignon



Au fil des ans, le Week-end gastronomique est devenu le rendez-vous incontournable de cette mi-novembre, prémices des fêtes de Noël. Rendez-vous du vendredi 15 au dimanche 17 novembre à Avignon.

Marché de Noël avant l'heure, ce week-end gastronomique organisé par la Chambre d'Agriculture, animé par le réseau Bienvenue à la Ferme et soutenu par la Ville d'Avignon révèle ce que Dame Nature nous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

donne en cadeaux : de bons produits locaux qui garniront nos tables de fête ou tout simplement à consommer toute l'année. L'occasion pendant trois jours de goûter et d'acheter : fruits et légumes, vins et alcools, produits de la ruche, huiles, produits issus de petits élevages traditionnels, volailles, foies gras, fromages, produits transformés (plats cuisinés, coulis, confiture), légumineuses, féculents et tartinables, sans oublier les vêtements en laine mohair et d'alpagas, les huiles essentielles et les produits cosmétiques.

Découvrir le Bon, le Vrai, mais aussi l'Humain

« En cette 19e édition, on peut dire que le pari est gagné, aucun des exposants ne voudrait manquer cet événement qui met en valeur les produits de notre terroir », a rappelé Georgia Lambertin — présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 2019 — lors de la conférence de presse qui s'est tenue le vendredi 8 novembre à la Ferme La Reboule sur la Barthelasse. C'est l'occasion unique d'aller à la rencontre des circuits courts, des producteurs et d'échanger sur leur métier qu'ils exercent passionnément.

Bienvenue à la ferme, un label de qualité

« Bienvenue à la Ferme est un label national des Chambres d'Agriculture. Faire partie du réseau Bienvenue à la Ferme nous permet de bénéficier d'une image de sérieux, de s'appuyer sur une Charte de qualité de production et d'accueil au public, et de profiter d'outils de communication. Ici, point de revendeurs, que des producteurs et des passionnés », rajoute Numa Cappeau, membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme.

L'édition 2024 c'est :
• 44 stands de spécialités des terroirs français
• 67 agriculteurs
• 30 exploitations vauclusiennes
• 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Paca, Occitanie
• 5 stands de dégustations installés sur le parvis de l'église pour la cuisson de spécialités : aligot, saucisse, pomme de terre au foie gras, saucisse de foie gras, soupe de tomate, crêpes, châtaignes grillées, vins IGP Vaucluse .

Une montée en croissance et en qualité

Le pari n'était pourtant pas gagné quand ce traditionnel Week-end Gastronomique qui se tenait jusqu'en 2020 sur la place de l'Horloge a déménagé pour investir les 950 m² de l'Église des Célestins sur la Place des Corps Saints. Comme tout changement — surtout après la crise sanitaire Covid — la 16e édition de 2021 a été observée avec intérêt. Les chiffres sont désormais sans appel : 12000 visiteurs en 2021, 14 000 en 2022 et 14 500 en 2023. En 18 ans, le week-end gastronomique, c'est plus de 315 000 visiteurs. Parmi eux, 80% viennent du Grand Avignon.

Les nouveautés en animation, les 200 places assises prévues cette année dans le cloître et le beau temps

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

annoncé avec malice devraient permettre de dépasser encore ce seuil de fréquentation pour cette 19e édition.

Allier Histoire, Agriculture, Passion et Transmission

Autour de Georgia Lambertin, les partenaires (Interfel, Mairie d'Avignon, Groupama, les étudiants du Lycée Agricole de Carpentras, etc) et les jeunes générations d'agriculteurs adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme ont témoigné de l'importance de soutenir les agriculteurs qui travaillent chaque jour pour garantir notre souveraineté alimentaire. Ils nous ont convaincus que malgré la difficulté du métier, la relève est assurée avec passion. La présidente de la Chambre d'Agriculture a tenu à saluer la grande capacité d'adaptation et d'acclimatation des jeunes agriculteurs – présents à la conférence de presse — qui en devenant autonomes, non dépendants de la grande distribution gèrent d'une manière exemplaire et résiliente leurs exploitations.

Un modèle d'adaptation

Les trois frères Cappeau, Numa, Clément et Mathieu, installés sur l'île de la Barthelasse en maraîchage et en vente directe, ont pris la suite de l'exploitation familiale en 2007. Ils assurent environ 6 hectatres et demi en maraîchage plein champ en vendant 150 à 180 variétés de légumes. Comme l'a expliqué Numa Cappeau, l'exploitation qui existe depuis plus 100 ans sur quatre générations a su s'adapter « Les grands-parents cultivaient la vigne, car la vigne résiste aux excès d'eau lors des inondations qui étaient fréquentes, mon père s'est tourné ensuite vers l'arboriculture et le maraîchage en vente directe, mais les inondations successives de 2002 et 2003, nous ont amenés mes frères et moi à privilégier le maraîchage bien que de nouveaux projets et de nouvelles cultures soient à envisager »

Un modèle de diversification

La ferme Lou Craven à Moulès, près d'Arles, de la famille Garagnon, est un modèle de diversification. Ils sont dans la culture fourragère (foin de Crau AOC), l'élevage de moutons Mérinos, porcs, volailles, ferme pédagogique. Ils proposent également des produits transformés, que l'on pourra déguster sur leur stand. Pour Enzo Garagnon, plein d'ardeur et de projets, « l'enjeu est de se diversifier et d'offrir d'autres prestations : foodstruck à domicile, visites de l'exploitation, miniferme, événements privés, méchouis à domicile tout en gardant notre âme d'éleveurs avant tout ! »

Un soutien institutionnel

Au-delà de la mise à disposition du Cloître des Célestins, de la grande campagne d'affichage sur les murs de la ville, Christian Rocci, adjoint au Maire d'Avignon a rappelé que toute l'année la cuisine centrale achète 1,2 millions de produits locaux pour les cantines scolaires.

Les nouveautés lors de cette édition

Un partenariat avec Interfel Provence Alpes Côte d'Azur, interprofession des fruits et légumes frais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

L'objectif d'Interfel est ici de faire mieux connaître et consommer les fruits et légumes en les valorisant, surtout auprès de la tranche 25-40 ans. Les ateliers ludiques mis en place permettront sur ces trois jours de proposer des recettes simples, de mieux connaître ces denrées et leurs propriétés. On va donc pédaler avec les vélos à soupes pour adulte et enfant, déguster avec des recettes simples élaborées par un Chef, compléter nos connaissances avec des animations sensorielles proposées par des diététiciennes, découvrir des fruits et légumes de saisons, et un quiz tout en pédalant. Nombreux lots à gagner pour les participants !

Des ateliers ludiques animés par des étudiantes du Campus Provence Ventoux de Carpentras

Les étudiants et étudiantes du Campus Provence Ventoux de Carpentras qui préparent le BTS DATR 'Développement et Animation des Territoires Ruraux' proposeront des ateliers autour du vin avec des dégustations à l'aveugle, de l'apiculture avec la découverte du métier d'apiculteur, un atelier des cinq sens. Ils ont organisé un service pour pouvoir faire nos courses l'esprit et les bras légers en laissant les achats en toute sécurité dans un espace « consigne. » Ils se transformeront en « sherpa » avec un service de portage de courses jusqu'à la voiture (parking et cours Jean Jaurès uniquement).

Grande parade des vieux tracteurs et des confréries

C'est une grande première que d'organiser cette parade qui se déroulera le samedi 16 novembre avec un départ à 11h de la Place de l'Horloge. Le défilé empruntera la Rue de la République pour arriver sur le parvis de l'Église des Célestins. Pour ce défilé, sont annoncés : la Confrérie L'ail de Piolenc, la Confrérie Taste-vin, 6 agriculteurs à la retraite et… un petit buffet à l'arrivée.

Halles gourmandes, apéros fermiers et lots à gagner

Dégustation de champagnes, d'escargots, de charcuteries et bar à jus dans le cloître avec 200 places assises. Deux Soirées DJ et apéros fermiers cette année vu le succès de l'an dernier.

France Bleu Vaucluse organise un jeu pendant la semaine précédant le week-end et une tombola gratuite est proposée sur place pendant les trois jours.

Programme

Vendredi 15 novembre :
• 9h30 : ouverture au public
• 11h : inauguration
• 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Samedi 16 novembre :
• 9h30 : ouverture au public
• 11h : défilé des vieux tracteurs & des confréries
• 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Dimanche 17 novembre :
• 9h30 : ouverture au public
• 18h : fermeture au public

Vendredi 15 novembre de 9h30 à 21h. Samedi 16 novembre de 9h30 à 21h. Dimanche 17 novembre de 9h30 à 18h. Église des Célestins. Place des Corps Saints. Avignon.

Le marché des producteurs de Cavaillon devient festif



Le marché des producteurs de Cavaillon, qui a lieu tous les jeudis de 16h à 18h30 au Grenouillet de mars à fin septembre, accueillera des animations ce jeudi 5 septembre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

La Chambre d'agriculture de Vaucluse s'associe avec le réseau 'Bienvenue à la ferme' de Vaucluse et le Comité de promotion des produits de Vaucluse pour proposer diverses animations ce jeudi sur le marché des producteurs de Cavaillon, au Grenouillet. L'objectif est de mettre en lumière l'agriculture locale et l'alimentation auprès des adultes comme des enfants.

Premièrement, il y aura le 'Champ des sens' avec deux jeux ludiques qui solliciteront le toucher et l'odorat. Les visiteurs devront identifier un produit dissimuler dans une boîte noire ou encore reconnaitre une odeur avec des huiles essentielles. De nombreux lots seront offerts au travers de la 'Roue de la fortune'. Les visiteurs pourront déguster des jus de fruits. Il y aura aussi la traditionnelle tombola qui permettra à un chanceux de gagner un panier composé des produits du marché.

Les 10 marchés à la ferme débarquent dans le Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

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 débuteront 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Le Domaine Fontaine du Clos