Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Isle-sur-la-Sorgue : la ferme Les Fruits du Campredon fait son marché



Ce samedi 8 juillet, la ferme Les Fruits du Campredon, située à l'Isle-sur-la-Sorgue, vous ouvre ses portes et vous propose un marché. Organisé par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme, cet événement sera l'occasion de plonger au cœur de l'agriculture locale.

Une dizaine de producteurs et artisans vous accueilleront et vous feront découvrir leurs produits. Pois-chiches, petit épeautre, ou encore lavande, ce sera l'occasion de (re)découvrir des produits du terroir, mais aussi des métiers et savoir-faire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Samedi 8 juillet. De 10h à 19h. 1458 Le Grand Campredon. Velorgues. Isle-sur-la-Sorgue.



V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Bienvenue à la ferme : des marchés de Noël organisés dans les fermes du Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Le saviez-vous ? il existe des marchés de Noël dans les fermes du Vaucluse. Ces marchés permettent de venir rencontrer les producteurs chez eux, directement sur leur lieu de travail. Ponctuels ou hebdomadaires, ces marchés à la ferme sont l'occasion de prendre le temps

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

d'échanger avec les producteurs.

Vendredi 9 décembre de 14h à 19h à Pom Bio Berger
Pom Bio Berge vous propose un marché à la ferme. Vous pourrez y trouver une diversité de produits d'agriculteurs locaux pour faire vos cadeaux de Noël, commander vos volailles festives et acheter en direct des pommes du verger.
1463 avenue des Valayans, Althen-des-Paluds – entrée libre.

Samedi 10 décembre de 10h à 18h à la Ferme Auberge de la Maguette
La ferme auberge de la Maguette vous propose un marché de Noël de producteurs et d'artisans locaux, accompagné d'un repas fermier. Menu à 15€ (ou à composer séparément) : soupe de courge, daube de sanglier aux châtaignes, gâteau chocolat-framboise. Vin à acheter directement au Domaine Girod et bière à la brasserie de Durfort. Tout au long de la journée, il sera proposé des animations, tombola et visite de la ferme. Boissons chaudes et crêpes offertes. Distribution de surprise de Noël pour les enfants.
2109 route de Javon, Saint Jean de Sault – réservation conseillée.

Dimanche 11 décembre de 15h à 19h à la Ferme de la Petite Guillaine
La ferme de la Petite Guillaine vous propose un marché de Noël festif. Des stands de produits locaux, des activités pour les enfants (rencontre avec le père Noël et les moutons d'Emilien et Emilie, jeux forains, jeux en bois, trampolines, maquillage de Noël), des spectacles équestres avec les Ecurie En'Vol (16h), tirage de la tombola (17h) et un concert des Fantasques (17h30). Pour se restaurer, vous trouverez des crêpes, des châtaignes, du vin chaud et des boissons. Vous pourrez également faire vos courses en fruits et légumes du magasin, mais aussi des produits éco-responsables, des produits de puériculture et des jeux pour enfants.
957 chemin de la petite guillaine, l'Isle-sur-la-Sorgue – entrée libre.

Mercredi 21 décembre de 10h à 12h à la Ferme de Bouquet
Un grand jeu sera proposé en balade à poney et à pied. Il faudra aider les lutins à préparer la hotte du père Noël. Animation pour les enfants de 2 à 6 ans accompagnés d'un adulte. Tarif 18€.
1724 route de Sarrians, Beaumes-de-Venise – entrée libre.

J.R.

Avignon : les agriculteurs se réunissent pour le Week-end gastronomique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Avignon va accueillir la 17e édition du Week-end gastronomique du vendredi 18 au dimanche 20 novembre à l'église des Célestins, place des Corps Saints. L'occasion pour les visiteurs d'échanger avec les agriculteurs et de déguster leurs produits.

Pour cette 17e édition du Week-end gastronomique, organisée par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau Bienvenue à la ferme, il y aura 33 stands de spécialités des terroirs français, 59 agriculteurs, 29 exploitations vauclusiennes et 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En partenariat avec les Jeunes agriculteurs, 5 stands de dégustations seront installés sur le parvis de l'église des Célestins, sur lesquels les visiteurs pourront déguster divers produits tels que l'aligot saucisse, la pomme de terre au foie gras, la saucisse de foie gras, le menu végétarien, les crêpes, les châtaignes grillées, ou encore le vin chaud.

Trois jours d'événements, et plus…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

L'ouverture du Week-end gastronomique au public se fera ce vendredi 18 novembre à 12h30. Il sera inauguré par la même occasion et restera ouvert jusqu'à 20h. Le lendemain, l'événement sera ouvert de 9h30 à 20h. Pour le dernier jour du Week-end gastronomique ce dimanche 20 novembre, le public pourra venir déguster des produits et rencontrer les agriculteurs de 9h30 à 18h.

Des jeux concours seront organisés tout au long de l'événement pour gagner des paniers garnis. Le Week-end gastronomique se prolongera au cours du mois de décembre avec une sélection exclusive de produits proposée sur le drive du réseau Bienvenue à la ferme.

Les produits du Week-end gastronomique

Des fruits et légumes aux produits issus de l'élevage, en passant par des produits cosmétiques, divers produits seront présentés lors de ce Week-end gastronomique. L'occasion de découvrir l'excellence des terroirs français.

Le public pourra notamment des fruits et légumes de toute la France, des vins et produits alcoolisés, des huiles et produits transformés, des produits issus d'élevages, des fromages, des produits transformés, des huiles essentielles et produits cosmétiques, des légumineuses, féculents et tartinables, mais aussi des accessoires et vêtements.



V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Le Festival Brin de culture continue jusqu'à la fin du mois



La 15e édition du Festival Brin de culture a débuté le 1er octobre dernier et se terminera à la fin du mois. Organisé par les Chambres d'Agriculture de la région Paca et le réseau Bienvenue à la Ferme, cet événement mêle musique, théâtre, cuisine, dégustations et visites de fermes.

Cette année, 27 fermes de la région ouvrent leurs portes aux visiteurs autour de 50 événements en lien avec l'art, la culture et le patrimoine. Ce festival est l'occasion idéale de rencontrer les agriculteurs proches de chez soi, des produits du terroir, mais aussi des points de vente en circuits courts à proximité de chez soi.

Si le festival bat déjà son plein depuis plus de 15 jours, en Vaucluse, il reste encore trois dates clefs à ne surtout pas manquer ! Les samedi 22, dimanche 23 et dimanche 30 octobre, différentes fermes du département vous accueilleront pour divers événements culturels. Des moments à partager en famille ou entre amis.

Le programme

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Le samedi 22 octobre, le Château Saint-Pierre d'Escarvaillac à Avignon accueillera 'Diabou et autres contes' et des spectacles en musique pour les petits comme pour les grands de 15h à 16h. Réservation conseillée au 06 87 14 49 92. La Ferme du Bouquet à Beaumes-de-Venise organisera une rencontre autour de spectacle de danse et de lecture partagée par les enfants de 10h à 17h. Réservation conseillée au 06 16 55 73 70. La ferme La Chevalière à Villelaure présentera dans sa cour 'La Ferme Enchant-thé', un spectacle avec la Chorale de chansons de variété à 17h. L'Atelier d'Hippolyte, à Malaucène, quant à lui, vous apprendra à cuisiner avec la grenade de 10h à 17h. Réservation au 06 34 25 43 22.

Le dimanche 23 octobre, le Château Saint-Pierre d'Escarvaillac accueillera le spectacle de clowns 'L'Aventure d'Olga' pour toute la famille de 15h à 16h. Réservation 06 87 14 49 92. La Ferme du Bouquet mettra de nouveau les enfants à l'honneur avec une représentation théâtrale réalisée par les enfants, suivie d'un atelier d'initiation à la sophrologie de 13h à 17h. Réservation conseillée au 06 16 55 73 70. Tous les événements du samedi 22 et dimanche 23 octobre sont gratuits.

Le dimanche 30 octobre, le Festival Brin de culture se clôturera au Domaine de l'Oiselet à Sarrians où vous découvrirez le Raku, un art ancestral japonais, à travers une exposition de sculptures et un atelier découverte et création pour les enfants de14h à 19h. La restauration coûtera 25€ par adulte et 12€ par enfant de moins de 10 ans. Réservation au 06 18 74 17 68.

V.A.

L'été indien se poursuit avec les marchés du soir des producteurs de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Si vous mangez local, privilégiez la qualité et optez pour la proximité, cela tombe bien, les marchés du soir des producteurs de Vaucluse continuent à l'automne pour faciliter l'accès aux produits frais en vente directe.

Mis en place par la Chambre d'agriculture de Vaucluse, les marchés du soir des producteurs de Vaucluse sont composés d'agriculteurs ne vendant que leur propre production. Les produits sont cueillis le matin et proposés à la vente en fin d'après-midi.

Directement issus des fermes vauclusiennes, les légumes de saison, fruits de saison, fromages, viandes et charcuteries, miels, jus de fruits, vins, olives et huiles d'olive, viennent colorer les étals des marchés du soir durant l'automne.

En participant à ces marchés, vous avez la possibilité de rencontrer les producteurs, de découvrir leur savoir-faire, de comprendre leur métier et d'être acteur du territoire.

Programme des marchés
Lundi : Avignon, aux Allées de l'Oulle, de 17h à 19h, jusqu'au 24 octobre.

Mardi : Châteauneuf-de-Gadagne, au plateau Campbeau, de 17h à 19h, jusqu'au 27 septembre.

Mercredi : Pernes-les-Fontaines, place Frédéric Mistral, de 17h à 19h, jusqu'au 9 novembre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Jeudi : Cavaillon, place du Clos à proximité de l'Office de Tourisme, de 16h30 à 18h30, jusqu'au 29 septembre.

Vendredi : Montfavet, place de l'Eglise, de 16h30 à 19h, jusqu'au 28 octobre.

J.R.

Bienvenue à la ferme organise deux marchés chez les producteurs



Le réseau des exploitations agricoles Bienvenue à la ferme Vaucluse organise deux marchés directement

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

à la ferme. Le premier aura lieu à la Ferme La Reboule à Avignon ce samedi 18 juin et le second à la Ferme Auberge la Maguette à Sault le samedi 25 juin. Ces deux événements permettront aux visiteurs de rencontrer les producteurs directement chez eux, sur leur lieu de travail.

Au cours de ces deux journées, les Vauclusiens pourront visiter les fermes librement toute la journée, tout en profitant du marché des producteurs. Deux visites accompagnées des fermes seront programmés à 11h et à 16h les deux jours. Les visiteurs bénéficieront d'une assiette de dégustation le midi et d'un apéritif offert en début de soirée. Enfin, les deux soirs seront rythmés par une animation musicale et un repas à table.

Samedi 18 juin. De 10h à 19h. Ferme La Reboule. 1250 Chemin de la Barthelasse. Avignon. Renseignements au 06 71 08 28 15.

Samedi 25 juin. De 10h à 19h. Ferme Auberge la Maguette. 2109 Route de javon. Sault. Renseignements au 06 62 30 42 39.

V.A.

Découvrez l'agriculture vauclusienne lors des Journées nationales de l'agriculture

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



La deuxième édition des Journées Nationales de l'Agriculture aura lieu les vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 juin partout en France. En Vaucluse, quatre exploitations agricoles ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

Avec plus de 900 sites participants et plus de 100 000 visiteurs, la première édition des Journées Nationales de l'Agriculture s'est imposée dans le monde agricole. Forte de cette réussite, la deuxième édition se tiendra les 17, 18 et 19 juin prochains.

Partout en France, des visites libres ou commentées d'exploitations, des plus traditionnelles aux plus innovantes, des ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'environnement et au travail de la terre, des dégustations des produits de la ferme, des tables rondes et discussions autour des enjeux de l'agriculture de demain seront proposés.

En Vaucluse, quatre exploitations agricoles labellisées 'Bienvenue à la Ferme' ouvriront leurs portes pour proposer des visites, des animations, des dégustations et des repas.

Caves du château de Fines Roches

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

Initiation à la dégustation de vins aux domaines Mousset dans les anciennes caves du château de Fines Roches. L'occasion de se familiariser avec les bases de la dégustation.

Vendredi 17 juin de 11h à 12h, routes de Sorgues, Châteauneuf-du-Pape. Sur réservation au 04 90 83 50 05.

Domaine de l'Oiselet

Après-midi découverte d'une ferme authentique, visites des vignes, du potager, du jardin aux plantes aromatiques. Une cueillette est également prévue pour la réalisation d'un sorbet à déguster.

Samedi 18 juin de 15h à 16h30, 1234 route de la Garrigue de l'Etang, Sarrians. Sur réservation par mail à l'adresse domaine.oiselet@gmail.com. Tarif : 7,50 €.

Le Lauzas

Randonnée dans les vergers de grenadiers en fleur avec une vue sur le Mont Ventoux et dégustation de produits.

Samedi 18 juin de 10h à 12h, 4285 route de Veaux, Malaucène. Sur réservation au 06 34 25 43 22.

Ferme auberge La Maguette

Soirée musicale à la ferme, découverte de l'exploitation et du métier de lavandiculteur.

Vendredi 17 juin de 19h à 23h59, 2109 route de Javon, Sault. Sur réservation par mail à l'adresse fermeaubergelamaguette@gmail.com

L'initiative

Cette initiative est conjointement mise en œuvre par Make.org Foundation et #AgriDemain, avec le soutien du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Les Journées Nationales de l'Agriculture ont pour vocation de mettre en lumière l'activité agricole de la France qui est le premier pays producteur dans ce secteur de l'Union européenne, assurant près de 18% de la production européenne agricole.

Ces journées permettent de rencontrer les exploitantes et les exploitants, dont le rôle est perçu de plus en plus comme essentiel à la préservation du territoire et de l'environnement. Elles permettent également aux professionnels de l'ensemble de la filière agricole et para-agricole de valoriser leur métier et la qualité de leurs productions auprès des consommateurs.

Enfin, cet événement a pour objectif d'éveiller les consciences face aux défis et enjeux du monde agricole, tels que le développement des circuits courts et la préservation de la biodiversité.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

***L'entièreté du programme est à retrouver ici*.**

Toute l'actualité des producteurs adhérents à la marque 'Bienvenue à la Ferme' est à retrouver sur www.bienvenue-a-la-ferme.com

J.R.

Cavaillon accueillera un marché des producteurs XXL demain



Le réseau de producteurs fermiers Bienvenue à la ferme et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

la Chambre d'agriculture de Vaucluse organisent un grand marché des producteurs ce jeudi 2 juin 2022 à Cavaillon.

Les visiteurs pourront se balader librement entre les allées de ce marché XXL, mais aussi profiter de diverses animations. Le Café Shop et le restaurant La Cuisine du Marché seront présents sur place. Les visiteurs pourront également déguster les fruits de la Confrérie de la fraise de Carpentras. Le syndicat des maîtres melonniers de Cavaillon et le Moulin à huile du Vieux Château seront également présents. La Chambre d'agriculture et de l'association Bienvenue à la Ferme, quant à eux, tiendront le bar à jus.

Pour la seconde édition de ce marché des producteurs XXL, une grande tombola sera organisée avec à la clé un panier fraîcheur garni avec des produits du marché offerts par les producteurs présents.

Jeudi 2 juin. De 16h30 à 18h30. Place du Clos. Cavaillon

V.A.

Les marchés du soir des producteurs de Vaucluse continuent à la rentrée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026



Le raisin est arrivé sur les marchés du soir des producteurs de Vaucluse: du blanc (Chasselas, Ora), du noir, du Muscat. C'est aussi le début des récoltes des poires et des pommes. Les producteurs raviront votre palais même à la rentrée, et nul besoin de pass sanitaire pour déambuler.

Sur les marchés du soir des producteurs, retrouvez bien sûr tous les légumes de saison (haricots de la soupe au pistou, tomates et tout pour une bonne ratatouille) mais aussi les pommes de terre de l'année. Certains soirs, de marchés les agriculteurs avec l'appui du réseau Bienvenue à la Ferme et les communes proposent des animations des jeux, une tombola… Suivez l'actualité des marchés du soir des Producteurs sur le site de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, la page Facebook de Bienvenue à la Ferme Vaucluse et sur celle dédiée à ces marchés du soir des producteurs en cliquant ici.

Actualités des marchés du soir

A Cavaillon, le jeudi 26 août, une roue de la fortune est à tourner pour emporter des cadeaux. Attention le marché est déplacé ce jour-là à cause de la fête foraine, retrouvez les producteurs devant la mairie.

A Châteauneuf-de-Gadagne, le mardi 31 août, le marché exceptionnellement est élargi pour préparer la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 10 novembre 2026

rentrée. Les vignerons proposeront des dégustations vente, Laure et Antoine des 'Gourmets Z'Ailés' et leur miel et hydromel viendront avec une ruche de démonstration. Les paysans boulangers de 'La conquête des pains' vous proposeront entre autres du pain de petit épeautre mais aussi des cookies et des brioches. Jean-Christophe, producteur de plantes aromatiques viendra avec sans doute du basilic mais aussi ses eaux florales, ses tisanes et sirops etc. Retrouvez vos maraîchers et producteurs de fruits habituels : Cachou et ses légumes bio , les vergers de Bonpas avec des légumes mais surtout raisin pommes et poires bio, Fabien avec des olives, Marie du Gaec La Tourette, et tout ce qu'il faut pour la ratatouille. Rendez-vous à 17h30 pour l'ouverture du marché en musique. Venez tourner aussi la roue de la Fortune Bienvenue à la Ferme pour gagner des cadeaux et des gourmandises.

A Pernes-les-Fontaines, le mercredi 1er septembre : changement d'heure le marché débutera à 17h pour finir à 19h.

Rappel jours des marchés du soir des producteurs

Lundi : Avignon : Allées de l'Oulle 17h à 19h
Mardi : Châteauneuf de Gadagne : Place du Marché aux Raisins 17h – 19h
Mardi : Pertuis : Parking Cave des Bons Sachants 17h – 19h
Mercredi : Pernes les Fontaines : Place Frédéric Mistral à partir du 1er sept: 17h – 19h
Jeudi : Cavaillon : Place du Clos (à proximité de l'Office de Tourisme) 17h – 19h
Vendredi : Montfavet : Place de l'Eglise : 16h30 – 19h
Vendredi : Morières lès Avignon : Place de la Liberté: 17h -19h

Ces marchés sont organisés en partenariat entre les villes qui les accueillent, la Chambre D'agriculture de Vaucluse et l'association Bienvenue à la Ferme Vaucluse avec le soutien du Conseil départemental de Vaucluse et la Région Sud Provence- Alpes-Côte d'Azur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !