Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

La Maison des agriculteurs a ouvert ses portes avec succès



La Maison des Agriculteurs, située sur la zone commerciale Horizon Provence à Monteux, a ouvert ses portes début novembre avec succès. Ce projet conjointement mené par la Chambre d'agriculture du Vaucluse, les agriculteurs et la communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat va proposer des produits issus exclusivement d'agriculteurs locaux. Ce concept est unique dans le Vaucluse.

Un magasin 100% producteurs locaux. Quand on rentre dans le magasin lumineux, on tombe directement sur une gamme large de fruits et légumes des producteurs locaux. « Nous avons travaillé dur pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

l'ouverture qui a eu lieu le 7 novembre dernier. Il a fallu élaborer l'ensemble de la gamme proposée dans notre magasin, avec 150 producteurs locaux, dont très grande majorité sont dans le Vaucluse. D'autres agriculteurs se situant dans les départements limitrophes et comblant les besoins non satisfaits par nos agriculteurs vauclusiens sont aussi présents. Nous avons par exemple des huîtres du bassin de Thau, livrées tous les vendredis. Nous avons réussi à constituer un panel de références répondant quasiment à tous les besoins des clients. Il nous faut juste encore travailler la gamme sur la droguerie comme les lessives », explique Maëlle Hoyer, la jeune directrice du magasin. Des stands de vente à la coupe de charcuteries et de fromages sont aussi proposés.

Une zone de chalandise de 60 000 habitants

Les études préliminaires de ce projet ont donné une zone de chalandise primaire comportant les villes de Carpentras, Entraigues, Pernes et Sarrians, ce qui fait 60 000 habitants. « Nous avons un très bon bassin de population à satisfaire. À cela s'ajoutent toutes les personnes qui vont fréquenter les parcs d'attractions situées juste à côté de notre magasin. Nous avons également pour projet de proposer des visites de notre magasin auprès des offices de tourisme locaux », explique Nicolas Montagard, agriculteur et président de la SCIC. « Notre objectif est de proposer des produits archi-frais et archi-locaux, vendus au juste prix, pouvant être livrés plusieurs fois par jour, ce qui représente une très belle garantie de fraîcheur pour le client. Nous voulons augmenter le nombre de producteurs présents. Pour cela, le magasin doit leur susciter l'envie de devenir adhérent grâce à la valeur ajoutée que cela procure. »

Le concept de SCIC

La coopérative SCIC SAS Maison des Agriculteurs est le fruit d'un projet initial débuté en 2021. « Ce projet permet une massification des circuits courts, du producteur au consommateur. Cette structure collective inédite repose sur une gouvernance collégiale, une vision économique et sociale équilibrée et un partenariat public-privé », explique Nicolas Montagard.

Une SCIC est une société coopérative d'intérêt collectif. Elle a pour objet la production ou la fourniture de biens et de services d'intérêt collectif, qui présentent un caractère d'utilité sociale. Chaque coopérateur dispose d'une voix.

Le Kiosque des Saveurs

Situé à l'entrée du magasin, le Kiosque des Saveurs a pour objectif de proposer des animations, des dégustations aux clients les fins de semaine. L'objectif est également de proposer des ateliers auprès des enfants sur ce lieu de démonstration. Sur cette saison, des dégustations de soupe sont au programme. Les agriculteurs pourront également faire découvrir leurs produits sur ce lieu de mise en avant.

Une gamme festive

Pour les fêtes de fin d'année qui s'annoncent, le magasin a réussi à proposer à sa clientèle toute une gamme festive issue de producteurs locaux, avec de la truite fumée de l'Isle-sur-la-Sorgue, du foie gras,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

des huîtres, des escargots et de la bûche glacée notamment. Des corbeilles d'épicerie seront également proposées ainsi que des commandes de volailles venant des Hautes-Alpes et de la ferme du Rouret à Mazan.

Des perspectives de diversification

Pour compléter la vente classique dans le magasin, les adhérents de la SCIC ont pour objectif de proposer leurs marchandises à de la restauration collective. Une réflexion est menée dans ce sens avec les Sorgues-du-Comtat notamment.



Le magasin propose à sa clientèle des produits transformés issus des producteurs locaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Un stand à la coupe est proposé en charcuterie et en fromage

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



La gamme de fruits et légumes est bien évidemment prépondérante et colle aux saisons

©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Le circuit court par excellence

Le concept est de proposer l'ensemble des produits agricoles récoltés ou élevés sur le territoire vauclusien, dans un lieu unique, à savoir un magasin de producteurs de grande dimension. « L'idée est de massifier notre production et d'inventer un circuit de commercialisation en direct. Il y a dans la gamme de produits proposés à la clientèle des fruits et légumes, du vin, des produits secs, des produits transformés issus des fermes des agriculteurs, comme les jus de fruits. Dans l'idée d'avoir une offre globale, nous allons chercher dans les départements limitrophes des produits agricoles non présents sur le Vaucluse, comme les yaourts, le beurre ou encore le bœuf », explique Nicolas Montagard. C'est une des très rares formes sociétaires qui permet de regrouper à la fois des agriculteurs, des institutionnels

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

comme la Commune de Monteux, la Communauté d'agglomération des Sorgues du Comtat et la Chambre d'agriculture du Vaucluse. « Nous allons profiter de l'affluence générée sur ce village commercial. Nous sommes très confiants quant à la réussite de ce beau projet qui aura pour mission de faire découvrir nos bons produits aux clients, en ces temps difficiles pour l'agriculture vauclusienne et française. »

12 embauches à la clé

Pour mener à bien ce projet, la SCIC loue l'emplacement à Equilis, dans le pôle Horizon Provence. Une dizaine d'embauches a été réalisée dont celle d'une directrice, Maëlle Hoyer, connaissant les rouages du commerce alimentaire. D'autres viendront par la suite avec l'évolution du chiffre d'affaires. Le prévisionnel espère deux salariés supplémentaires assez rapidement, dans un rythme de croisière. Ce concept innovant est encore peu répandu en France. Monteux sera le quatrième magasin de ce type et il s'est inspiré d'un modèle se trouvant à Nîmes.



La Maison des Agriculteurs en chiffres :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

– 1 400 m² de surface totale dont 900 en vente et 500 en stockage
– 3 000 références à ce jour avec un objectif de 6 000 à terme
– 150 producteurs dont 137 sont sociétaires de la SCIC, avec un objectif de 250
– 80 % des producteurs sont basés dans Vaucluse
– 10 salariés ont été embauchés dont trois à temps partiel à 30h, deux embauches supplémentaires prévues à terme
– 300 références dans la cave à vin avec un objectif à terme de 800
– Chiffre d'affaires objectivé en 2026 : 4,5 millions d'euros HT
– 100 places de parking
– 500 clients le jour de l'ouverture le vendredi 7 novembre et 900 le lendemain

---

Kookabarra et le Domaine de Leos s'associent et créent un jus 100% local

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Kookabarra, fabricant de jus de fruits frais basé à Cavaillon, s'allie au Domaine de Leos, propriété agricole de Patrick Bruel située à L'Isle-sur-la-Sorgue, pour créer un jus inédit à l'occasion de l'ouverture de l'Isle de Leos, hôtel appartenant aussi à l'artiste.

L'entreprise Kookabarra, spécialisée dans la fabrication de jus frais, prône des fruits et légumes de qualité, récoltés dans des exploitations locales pour la grande majorité (plus de 80% à moins de 30 km). C'est pourquoi elle dévoile une collaboration avec le Domaine de Leos, situé à L'Isle-sur-la-Sorgue et appartenant à Patrick Bruel, pour la création d'un jus détox à l'occasion de l'ouverture de l'hôtel 5 étoiles de l'artiste, qui a été inauguré le 23 septembre dernier.

> « Cet hôtel me ressemble » : Patrick Bruel lors de l'inauguration de l'Isle de Léos à l'Isle-sur-la-Sorgue

C'est une recette inédite qui a été élaborée pour le 'Leos Detox' mêlant l'abricot, la verveine et le gingembre. Ainsi, ceux qui le boivent bénéficient des propriétés antioxydantes de l'abricot, des vertus digestives de la verveine et de l'apport tonifiant du gingembre. Comme pour tous ses jus, Kookabarra utilise la technologie High Pressure Proceeding (HPP), qui permet leur préservation sans aucun additif, tout en gardant une qualité gustative unique.

Un partenariat 100% vauclusien

La création de ce nouveau jus, c'est avant tout la représentation du terroir provençal, la mise en lumière du savoir-faire local et le partage de valeurs communes telles que le circuit court ou encore l'agriculture durable et de qualité.

> « Ce partenariat est la première pierre d'une nouvelle offre à façon de jus différenciante, adaptée aux hôtels, restaurants et concepts de restauration recherchant des alternatives aux softs classiques et aux jus standardisés. »
>
> *Kookabarra*

Le jus 'Leos Detox' « incarne aussi l'évolution de la demande en CHR vers des boissons bien-être à forte valeur ajoutée, à la fois naturelles, élégantes et locales », explique Kookabarra. Ainsi, les consommateurs pourront trouver non seulement à l'hôtel Isle de Leos à L'Isle-sur-la-Sorgue, mais aussi dans d'autres établissements, ainsi que sur le site de Kookabarra ou dans sa boutique à Cavaillon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

[Avec Kookabarra, vos jus sont vauclusiens]

Aroma-Zone valorise les matières premières végétales issues de coproduits



L'entreprise Aroma-Zone, marque française pionnière en aromathérapie et experte naturelle en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

soins et beauté, qui possède deux sites en Vaucluse, à Cabrières d'Avignon et à Châteauneuf-de-Gadagne, crée des produits à partir de matières premières végétales issues de coproduits. Une valorisation que l'entreprise partagera lors du salon professionnel de l'agriculture méditerranéenne Med'Agri, qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre au Parc des expositions à Avignon.

Née en 1999 de la passion de deux sœurs pour les huiles essentielles, l'entreprise Aroma-Zone comptabilise plus de 2 300 références réparties dans trois univers différents : le bien-être, la beauté, et la maison. La société, qui possède deux sites en Vaucluse, travaille des produits naturels et bio, avec des valeurs fortes en faveur de la RSE (Responsabilité sociale des entreprises), à savoir pour l'humain, le climat et la biodiversité.

« Dans l'idée de travailler en circuit court et de travailler sur tout ce qui est économie circulaire, il y a une voie assez royale, c'est celle des coproduits », explique Maud Reboul, responsable des Achats Durables d'Aroma-Zone. Aujourd'hui, l'entreprise travaille avec environ 500 matières premières végétales, dont 70% sont certifiées biologiques.

Revalorisation de matières premières pour la cosmétique

Parmi les matières premières revalorisées par Aroma-Zone et par conséquent par les agriculteurs qui les fournissent, il y a notamment les graines de tomates de Provence bio, qui proviennent des alentours d'Aix-en-Provence. Si ces tomates sont normalement utilisées pour en faire des purées, des jus, ou des sauces, l'entreprise Aroma-Zone, elle, utilise ses pépins. Pour l'industrie de la cosmétique, ces derniers peuvent être valorisés pour faire une huile de soin aux propriétés antioxydantes.

> « Dans la cosmétique, les coproduits présentent une vraie valeur ajoutée, et ont un côté très noble, finalement. »
>
> *Maud Reboul*

Aroma-Zone vend également une huile de soin de prune de Gascogne bio. Si le fruit est utilisé principalement pour l'industrie agroalimentaire, son noyau, lui, est souvent délaissé. Pourtant, il contient un amandon, dont l'huile peut être utilisée pour la cosmétique, et qui a des propriétés très nourissantes et émollientes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



L’huile réalisée avec des pépins de tomate d’Aroma-Zone. ©Aroma-Zone

Le coproduit, une valorisation qui profite à tous

Du circuit court, de l’économie circulaire, du bio et du made in France, ce sont des valeurs chères à l’entreprise qui se traduisent par la création de ces coproduits. Une revalorisation dont tout le monde est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

gagnant : le producteur, le consommateur, et Aroma-Zone.

L'entreprise revalorise un produit qui n'aurait peut-être pas été exploité jusqu'au bout, ce qui lui donne une vraie valeur ajoutée puisqu'Aroma-Zone propose des produits originaux et rares. C'est donc aussi bénéfique pour le consommateur. Le producteur, quant à lui, en utilisant ses produits jusqu'au bout, évite le coût de traitement de déchets, mais va aussi pouvoir développer ses revenus.

Le salon Med'Agri

L'entreprise Aroma-Zone sera présente au salon Med'Agri, qui aura lieu du mardi 15 au jeudi 17 octobre. La journée du mardi 15 octobre accueillera notamment différentes rencontres autour des coproduits (pour voir le programme complet du salon, cliquez ici).

« Ce salon sera une très belle opportunité pour rencontrer pas mal de parties prenantes », explique Maud Reboul. Agriculteurs, metteurs en marché, ou encore extracteurs sont présents à l'événement. Ce sera l'occasion pour l'entreprise de trouver de nouveaux contacts pour développer la filière des coproduits, mais aussi de découvrir des innovations. « Cette thématique des coproduits, on ne la voit peut-être pas assez sur les salons donc on fait bien de la mettre en avant, et qui sait, nous allons peut-être trouver la nouvelle innovation de demain ! », conclut la responsable des Achats Durables d'Aroma-Zone.

Arles : 'Li Rescountre d'Aqui' pour un tourisme 100% circuit court

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le lundi 28 novembre, le Palais des congrès d'Arles va accueillir la 2e édition de 'Li Rescountre d'Aqui', les rencontres d'affaires pour un tourisme 100% circuit court, organisée par le Département des Bouches-du-Rhône et la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) du Pays d'Arles.

'Li Rescountre d'Aqui', c'est un moment de démonstration et de dégustation entre les producteurs et artisans locaux et leurs acheteurs : les acteurs du tourisme. C'est également l'impression de profiter d'un repas nature de bord de mer en Camargue.

Cet événement est ouvert à tous les ambassadeurs du tourisme en Pays d'Arles, que ce soit les résponsables en hébergement, les restaurateurs, les gérants de café, ou les autres. Depuis quelques années, les consommateurs tendent à consommer de plus en plus de produits en circuit court. C'est dans cet objectif que s'inscrivent 'Li Rescountre d'Aqui'.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Sur les stands, il y aura de l'alimentaire, de la décoration, du vin et autres alcools, du café, mais aussi des bougies et parfums d'ambiance grâce aux 34 exposants présents, venus des Baux-de-Provence, des Saintes-Maries-de-la-mer, de Châteaurenard, de Saint-Rémy de Provence, et bien d'autres communes des Bouches-du-Rhône.

Lundi 28 novembre. De 11h à 18h. Badge professionnel d'accès, gratuit, à télécharger en ligne. Palais des Congrès. Avenue de la 1re Division France Libre. Arles.

V.A.

La farine l'isloise gonfle les boulangers de fierté

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Elle est poudreuse à souhait, d'un blanc immaculé. La création de la farine de l'Isle-sur-la-Sorgue, 100% locale, est le fruit d'une étroite collaboration entre plusieurs acteurs du territoire.

Tous sont animés par la recherche d'excellence et la valorisation des circuits courts. Cette démarche soutenue par la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue a été initiée en 2018 par Yannick Mazette, maître artisan boulanger à L'Isle-sur-la-Sorgue, président depuis novembre 2021 de la Chambre de métiers et de l'artisanat de région Paca. Il fit alors la rencontre de Loïc Charpentier, directeur d'exploitation au lycée agricole l'islois 'La ricarde', et des responsables de la Minoterie Giral basée à Orange pour la transformation.

Ensemble, ils décident de produire une farine 100% l'isloise et relancent la culture du blé à l'Isle-sur-la-Sorgue. La filière est ainsi créée. A l'automne 2019, ce sont alors 25ha qui ont été semés pour une production de 130 tonnes de blé, récoltées en juillet, soit l'équivalent de 550 000 baguettes. Après trois années concluantes, les acteurs de la filière se sont relancés, à l'automne 2021, pour une quatrième année consécutive de production.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

150 à 160 tonnes de blés

Ce sont 30 hectares de blés (quatre variétés : Montecarlo, Orloge, Calumet et Apache) qui ont ainsi été semés, au domaine Saint-Gervais, sur une parcelle appartenant au lycée agricole. En terme de rendement, un prévisionnel de production table sur environ 150 à 160 tonnes de blés. Aujourd'hui, la farine est utilisée dans quatre boulangeries l'isloises et poursuit son développement. À terme, elle a pour vocation d'élargir son champ d'utilisation et de se proposer à d'autres boulangeries locales, pâtisseries ou encore restaurants et pizzerias.

Très vite reconnue pour ses vertus nutritionnelles mais aussi gustatives et ne présentant aucun additif ou adjuvant, cette farine de tradition française rencontre un vrai succès. Elle conserve le goût naturel du froment, le pur fruit de l'écrasement du blé. En privilégiant un pétrissage à la main, associé à un temps de repos à température ambiante, cela permet de ne pas dissocier le gluten de l'amidon, de le rendre ainsi plus digeste et de pouvoir miser sur un indice glycémique très bas, une biodisponibilité des minéraux et une teneur en sel en-dessous de la norme. Un montant sur la quantité annuelle de farine vendue, est reversé à l'association de préfiguration à la Fondation Positive et Villages-monde.

Film documentaire à l'appui

Des origines du projet, en passant par la semence et la récolte, un film tourné et réalisé en régie par le service Communication dresse le portrait de ceux qui se sont engagés et investis dans la démarche. Parmi ces derniers : Yannick Mazette, Christian Candhal (Proviseur du lycée agricole La Ricarde (2012-2021), Loïc Charpentier, Maxime Giral (Directeur général de la Minoterie Giral), Fabien Mazette (Maître artisan boulanger, Boulangerie d'ICI), Amandio Pimenta (Meilleur Ouvrier de France et membre fondateur des Ambassadeurs du pain).

Le film sera dévoilé au grand public en ligne sur le site internet de la ville de l'Isle-sur-la-Sorgue et sur ses réseaux sociaux Facebook et Instagram, mercredi 19 janvier à 12h.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Et si l'on créait un drive de produits fermiers

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

?



La [Chambre d’agriculture] Provence-Alpes-Côte d’Azur organise un webinaire destiné aux agriculteurs de la région. Le thème : « Comment mettre en place un drive de produits fermiers ? », mercredi 12 janvier de 13h30 à 15h00.

L’agriculture évolue, les modes de commercialisation des produits agricoles aussi. Vendre directement ses produits, c’est tentant… mais comment s’y prendre ? Créer une boutique en ligne, installer un drive de produits à la ferme, utiliser un distributeur automatique collectif avec d’autres producteurs… Les solutions existent, chacune présente un certain nombre d’avantages et de contraintes.

Ce webinaire est animé par des conseillers experts des chambres d’agriculture, qui présenteront les démarches, les services et les outils spécifiques conçus notamment dans le cadre de la marque « Drive fermier Bienvenue à la ferme ». Des témoignages de porteurs de projet viendront également nourrir le partage d’expériences.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Participation gratuite sur inscription préalable. Enregistrement en ligne : cliquez ici.

L.M.

Sept collèges du Vaucluse goûtent à l'opération 'Au pré de l'assiette'



Du 11 au 15 octobre, le Conseil départemental de Vaucluse et l'association nationale Agrilocal mettent à l'honneur les producteurs et les cuisiniers vauclusiens de la restauration collective.

Sept collèges et deux communes cuisineront, selon la formule qu'ils ont choisie, soit un repas 100% local,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

soit proposeront au moins un produit spécifique du terroir par jour dans la semaine, commandé via la plateforme Agrilocal84.fr. A cette occasion, un jeu-concours destiné aux collégiens sera également organisé sur l'heure du déjeuner pour tenter de gagner le livre de recettes 'Cuisiner local à la maison !' offert par l'association nationale Agrilocal. En compléments de ce lot, le Conseil départemental de Vaucluse et le Comité de promotion des produits du Vaucluse offriront aux gagnants des cagettes de produits locaux et des fiches découvertes des produits vauclusiens. Destinées aux collégiens, elles valorisent quatre produits phares du Vaucluse : le safran, le berlingot de Carpentras, l'ail de Piolenc et le Muscat AOC du Ventoux.

Promouvoir la proximité

Promouvoir l'accès à une alimentation de qualité et valoriser le manger local, tels sont les enjeux de l'initiative 'Au pré de l'assiette » sous la houlette d'Agrilocal. La plateforme de mise en relation gratuite et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, artisans, etc.) se veut un outil au service des territoires. S'appuyant sur quatre compétences dévolues aux Départements : social, éducation, tourisme et solidarité territoriale, Agrilocal incite à la commande de produits sains, frais et diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles de la restauration collective.

+154% de chiffre d'affaires

Sur les 7 premiers mois de 2021, le chiffre d'affaires de la plateforme est à +154% par rapport à 2020 et à + 26,2% par rapport à 2019. 34 collèges sont inscrits sur la plate-forme ainsi que 12 lycées et autres structures (associations, chambre consulaires…), 36 communes et intercommunalités, deux hôpitaux et quatre EPHAD, 13 autres structures (associations, restauration privée). 120 acheteurs et 249 fournisseurs sont inscrits sur Agrilocal84.fr, impulsé en 2014 par le Département, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et la Chambre des métiers et de l'artisanat.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Collège Diderot à Sorgues. Crédit photo: Conseil départemental de Vaucluse

1600 collégiens concernés en Vaucluse

7 collèges, 1 600 collégiens et 2 600 élèves des écoles primaires étaient ou seront concernés par cette opération 2021 :

- Collège Denis Diderot à Sorgues : lundi 11 octobre à 15h50
- Collège Gérard Philipe à Avignon : lundi 11 octobre à 15h20
- Collège Jean-Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue : mardi 12 octobre à 15h55
- Collège Jules Verne au Pontet : mardi 12 octobre à 15h50
- Collège Joseph Vernet à Avignon : jeudi 14 octobre à 15h20
- Collège Barbara Hendricks à Orange : vendredi 15 octobre à 15h50
- Collège Jean Brunet à Avignon : vendredi 15 octobre à 15h50

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse



Du monde de la culture à celui de la nature, il n'y a qu'un pas. Président de l'association culturelle Surikat and co, Damien Baillet s'est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l'île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement 'agriculturel' est lancé ! Rencontre.

Comment est naît ce projet de ferme pédagogique ?

L'association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l'art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l'agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J'ai alors suivi une formation afin d'acquérir le savoir et la technique, un stage pour mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par Initiative terre de Vaucluse, qui a trouvé un financement croisé avec la Région Sud. J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. Bpi France et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai du également du réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec Alpes contrôles, certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subit de « traficotage » ni de stérilisation.

La terre est reine sur vos parcelles…

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

Quelles activités proposez-vous ?

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la semaine de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

l'Environnement sur l'île. Au programme de cette journée : 11h – vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h – pique-nique zéro déchet ; 13h30 – ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 – discussion-débat avec la Machine emotive ; 17h30 – initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, la Maison en carton, Eco'Lab Environnement, Roulons à vélo, et bien d'autres.

Les poules, grandes stars de la ferme ?

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

Comment fonctionnent les jardins familiaux ?

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assolement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?

C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

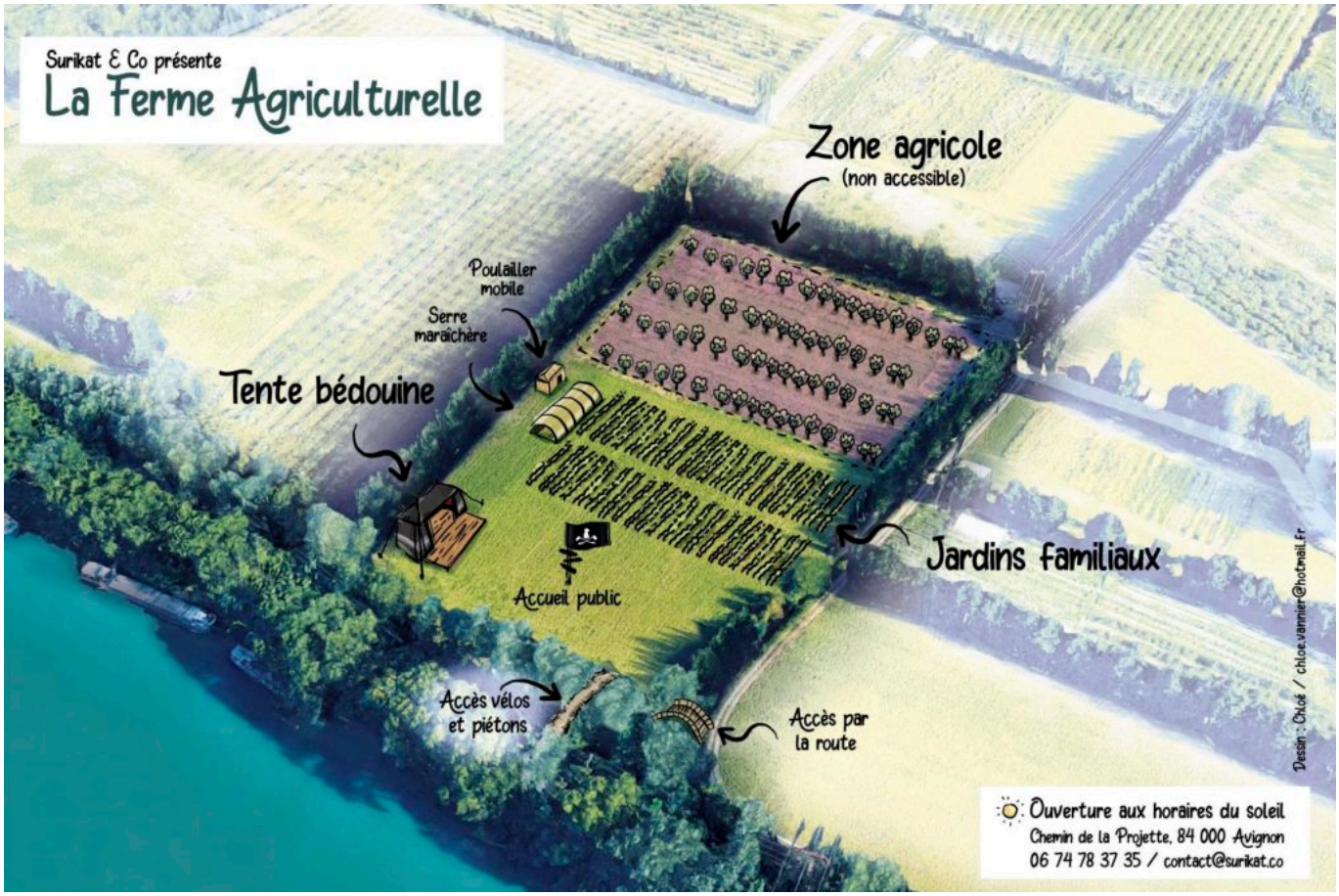
Proposez-vous vos produits à la vente ?

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Une tente bédouine est même mise à disposition !

Vedène signe la charte de proximité en faveur des circuits courts

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La commune de Vedène vient grossir les rangs des 50 communes vauclusiennes signataires de la charte en faveur de l'économie de proximité, initiée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR). Objectif ? Promouvoir la consommation locale et artisanale.

Joël Guin, édile de la commune de Vedène, inscrit ainsi la municipalité dans une politique de valorisation des entreprises artisanales et de maximisation de l'économie de proximité. Non moins de 210 chartes de proximité ont déjà été signées entre l'institution et les communes de la région Paca.

L'engagement repose sur quatre principes :

- faciliter la promotion des savoir-faire artisanaux locaux auprès des consommateurs et diffuser le label "Consommez local, consommez artisanal" pour la valorisation des produits locaux,
- maintenir et renforcer l'activité artisanale sur le territoire de la commune,
- permettre le renouvellement des entreprises artisanales en encourageant la reprise d'entreprise,
- soutenir la politique de la CMAR au travers de son offre de services qui repose notamment sur l'accompagnement et le suivi des porteurs de projet et des artisans.

Thierry Aubert, président de la délégation de Vaucluse: « Le but de la charte en faveur d'une économie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

de proximité est de faciliter la vie de l'entreprise artisanale sur la commune. Certaines communes le font très bien car elles ont pris conscience de l'importance de ces entreprises, mais d'autres ont besoin qu'on leur rappelle à quel point l'artisanat peut contribuer à faire rayonner leur territoire et son attractivité économique. »

L.M