

Écrit par le 5 juillet 2026

Cap Sorgues crée le Passeport de l'Amour en faveur du commerce local



À l'occasion de la Saint Valentin le 14 février, l'association de commerçants, artisans et professionnels [Cap Sorgues](#) organise le grand jeu 'Le Passeport de l'Amour' jusqu'au 14 mars. Une initiative pour inciter les habitants à consommer local.

Les Sorguais et voisins ont jusqu'au 14 mars pour tenter de gagner un des bons cadeaux à dépenser chez les adhérents de Cap Sorgues ou leurs partenaires à l'occasion du Passeport de l'Amour, créé par l'association suite à l'engouement du Loto de Cap Sorgues en novembre dernier, qui avait bénéficié à l'économie locale.

Pour tenter de gagner un de ces bons cadeaux, il suffit de faire au moins un achat dans trois enseignes qui participent à cette opération avant le 14 mars. Il faudra donc remplir son Passeport de l'Amour avec trois preuves d'achat effectué entre le 14 février et le 14 mars, et ses coordonnées pour ensuite le déposer dans l'urne centrale mise à disposition devant la poste de Sorgues, au plus tard le lundi 16 mars 2026 avant midi.

Ecrit par le 5 juillet 2026

70 gagnants seront tirés au sort à la fin du jeu et pourront dépenser leur bon cadeaux, d'une valeur minimale de 100€. Tous les adhérents participant à l'opération sont référencés [sur le site de Cap Sorgues](#).



©Adobe Stock - kichigin19

La Maison des agriculteurs a ouvert ses portes avec succès

Ecrit par le 5 juillet 2026



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 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

Ecrit par le 5 juillet 2026

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, 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.

Ecrit par le 5 juillet 2026

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

Ecrit par le 5 juillet 2026



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

Ecrit par le 5 juillet 2026



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 vaclusien, 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

Ecrit par le 5 juillet 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 :

Ecrit par le 5 juillet 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 objectif 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

La Bastide du Laval cumule les médailles pour son huile d'olive

Ecrit par le 5 juillet 2026



[Le moulin à huile d'olive de La Bastide du Laval](#), tenu par Carine et Roland Coupat, propose un voyage pédagogique autour de l'huile d'olive et cumule les médailles pour ses huiles d'olive remportant, cette année, 2 médailles d'or (AOC -appellation d'origine contrôlée- Provence Fruité noir à l'ancienne (olives mûres) et en huile d'olive de France Bio pour le cru Ardence et 2 médailles d'argent en huile d'olive de France Fruité mûr goût subtil et huile d'olive de France 'Goût à l'ancienne', et une de bronze en huile d'olive de France fruité vert à l'occasion du Concours général agricole 2020. Depuis 2002, la Bastide du Laval a 'récolté' 42 médailles de concours pour la qualité de ses huiles d'olive

Dans le détail

L'exploitation oléicole compte 4 000 oliviers répartis sur 15 hectares et s'étend, en tout, sur 30 hectares de vigne et de bois. Le domaine vend également ses vins ainsi qu'une sélection de produits de terroir. Bon à savoir pour la fin du confinement : la bastide est du XIXe siècle et propose, par ailleurs, un gîte de 95m2 d'une capacité de couchage de 6 personnes avec jardin privatif et clôturé, animaux acceptés, et un accès piscine du lundi au samedi de 10h à 19h.

Actuellement



Ecrit par le 5 juillet 2026

Durant la période de confinement due au Covid-19 les produits peuvent être commandés, des paniers réalisés et mis à disposition en drive à la boutique ou livrés par La Poste. Pour une commande supérieure à 50€ sur le site Internet, un cadeau surprise sera ajouté au panier. La boutique en ligne propose des cartes cadeau, des huiles d'olive, tapenades, du vin, de l'épicerie fine, des huiles essentielles bio, des accessoires, cosmétiques, savons et plein d'idées cadeaux.

La Maison France 5

Sa réputation lui a même fait les honneurs de [la Maison France 5](#) en accueillant le dernier tournage avant le confinement de l'émission animée par Stéphane Thébaut et son équipe et passée sur France 5 le 1^{er} mai dernier. À visionner [ICI](#)

Bastide du Laval. Chemin de la Royère à Cadenet. 04 90 08 95 80. www.bastidedulaval.com