Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

(Vidéo) Monteux, les truffes des frères Jaumard, tout savoir sur le diamant noir



Direction Monteux, à destination de la ferme des frères Jaumard. Là, un beau mas avec sa pergola tressée de végétaux encore endormis résiste avec majesté au temps qui passe en cette fin d'hiver. A côté, un hangar dont la porte s'ouvre sur le capiteux parfum de la truffe. Sensation d'être comme au cœur de la terre. Un parfum de concentré de forêt, d'odeur primale d'avant la naissance des villes.

Dehors, de jeunes chênaies, plus exactement des truffières. Des arbres courts sur troncs avec des branches basses gardiennes de l'humidité des sols où, d'ailleurs, se dessine le cercle des sorcières, 'le brulé', l'endroit où jamais la terre ne s'enherbe, premier indicateur de l'éclosion des truffes à moins de 10 centimètres sous terre.

La mouche à la baguette

L'autre indicateur ? La Suillia gigantea ou Helomisa –j'avoue ne pas savoir l'identifier -, une fine et longue mouche rousse, voire rouge, qui se pose juste à côté d'où nait la truffe. Elle ne sent le champignon

que lorsqu'il est arrivé à maturité, pour y pondre ses œufs. Le caveur -celui qui déterre la truffe-, en ayant bien pris soin de laisser son ombre derrière lui –donc face au soleil-, l'observe, le regard horizontal à fleur de terre, tapotant doucement le sol de sa baguette, pour observer l'endroit où la mouche va se poser et, en cela, indiquer où éclot exactement, sous la terre grasse, le diamant noir. Une quête du champignon qui s'effectue de préférence un jour ensoleillé et sans vent.



Alexis Jaumard et Mollie, en pleine séance de cavage Copyright MMH

Un marché soumis au changement climatique

Si la truffe reste très demandée, la sécheresse revoit la carte de la production. Près d'entre 150 à 250 tonnes annuelles, toutes truffes confondues, arrivent ainsi sur le marché français. La saison 2025 a été excellente avec des pluies d'été –qui permettent à la truffe de s'épanouir- et l'absence de gelées. Les saisons de récolte des différentes truffes sont complémentaires quand certaines sont naturellement présentes en forêt, comme dans les parcs nationaux, d'autres préfèrent les terres agricoles. La truffe tisse, autour de son parfum, un réseau pluriel où pépiniéristes, agriculteurs, trufficulteurs, négociants, restaurateurs, épiceries fines, opérateurs touristiques et propriétaires fonciers se rencontrent sur un

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

même marché. Cependant, en raison du changement climatique, et notamment du réchauffement, la truffe semble remonter la vallée du Rhône.



Alexis Jaumard, Copyright MMH

L'interview

«Le premier marché de la truffe a été fondé à Carpentras, au 19e siècle, relate Alexis Jaumard, ingénieur en agro-alimentaire. Il est celui qui donne le ton, en matière de cours de la truffe, en France, en Europe et à l'international. A la fin du 19e siècle, 1 500 tonnes de truffes étaient collectées. De nos jours, nous oscillons entre 20 et 60 tonnes. Trois principales raisons à cette baisse de production : l'apparition du Phylloxéra, maladie de la vigne, qui a engagé le monde de la viticulture dans la recréation de parcelles, ce qui a décimé les bois, là, où, naturellement les truffes étaient présentes. Les porte-greffes américains ont fait leur apparition dans de nouvelles parcelles, celles-ci, participant à faire disparaitre les truffes. »

La truffe pionnière des jeunes bois

« La 2e raison est que la truffe est pionnière dans les jeunes bois où elle se développe, remontant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

actuellement la vallée du Rhône, recherchant un climat méditerranéen. Elle progresse, ainsi, autour de Valence, Lyon, jusqu'en Isère. Cependant la truffe craint le gèle. Enfin, la 3e raison est le réchauffement climatique qui tend à raréfier son épanouissement. Les travaux avec l'Inra devenue Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), dans les années 1970, étaient très porteurs d'avenir, donc, nous avons beaucoup planté en Paca (Provence Alpes Côte d'Azur). Ainsi, la région Sud, apporte à elle seule 80% de la production nationale de truffe sur le marché, tandis que le Périgord y contribue à hauteur de 20%. Environ, 20 000 familles vivent de la truffe en France. Cette année 2024-2025 a été une excellente année de production. »

Évolution des truffières

« Avant, la truffe était là grâce à un climat favorable distribuant de bonnes pluies l'été et des hivers bien froids, puis, les conditions climatiques ont changé. Désormais, il faut attendre en 10 et 15 ans pour que les arbres produisent leurs premières truffes. Dès que l'arbre est vieillissant -autour de 35 ans- la truffe disparait. La taille des arbres diffère. Ils sont désormais courts, environ 1,80m, avec des branches basses laissées non taillées pour préserver un sol humide et filtrant. Celui-ci est irrigué tendant vers la micro aspersion. La fin de la saison approche et sera terminée dans trois semaines, tandis que la truffe d'été s'annoncera en mai jusqu'à fin juillet, sur d'autres parcelles. la Tuber Aestivum se développera ainsi, sur des arbres plus denses et plus âgés. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Mollie a marqué trois truffes en moins d'une heure Copyright MMH

Les arbres truffiers

Il peut s'agir, selon les régions, de Bouleaux, de Chênes, de Charmes, de Noisetiers, de Cèdres, de Pins noirs, de Tilleul, de Merisier, de Pommier sauvage… Les essences peuvent même se planter en haies car le mélange d'arbres fruitiers serait favorable au développement de la truffe.

La symbiose

La truffe est le fruit du mycelium qui vit en association avec les racines d'un arbre. L'arbre donne à la truffe des sucres (hydrates de carbone) résultant de la photosynthèse, tandis que le champignon fournit à l'arbre des sels minéraux (phosphore). Il aide l'arbre à supporter des taux de calcaire élevés et à mieux gérer son eau. Le système racinaire de l'arbre truffier est donc le siège d'une union à bénéfice réciproque, appelée symbiose Celle-ci s'effectue par l'intermédiaire des mycorhizes. Les mycorhizes sont des organes mixtes champignon-racine. Les pépiniéristes produisent des plants mychorizés, c'est-à-dire mis en contact avec les spores de la truffe, cependant c'est l'alchimie, la relation, du plant avec la terre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

qui offrira ou non un milieu propice à la présence de la truffe. La fructification débute par la modification de la disposition des filaments du mycelium qui vont se rassembler en une structure spéciale à l'aspect cellulaire.

Climatologie
Le climat idéal de la truffe Tuber melanosporum ? Un hiver avec des nuits à -5°, et des journées entre 10 et 14°, un printemps où alternent des périodes d'humidité et de chaleur, un été chaud entrecoupé d'orages surtout entre les 1er et 15 août et un automne peu humide.

La présence de la truffe
La truffe sera présente dans des sols riches en calcaire et drainés, au ph7, neutre. Les plants seront dressés à 2 mètres de distance et sur des lignes distantes de trois mètres. Le sol sera travaillé superficiellement. La durée de vie d'un arbre truffier est d'environ 20 ans –après il reste solide mais les truffes se raréfient puis disparaissent- et il commence à donner des truffes dès ses 5 ans. Le rendement d'une truffière ? On considère que 10 chênes produisent environ entre 200 grammes à 1 kilo de truffes. Un hectare pourrait ainsi donner entre 4 et 20kg de truffes par an.

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

Truffe juste sortie de terre Copyright Jean-Luc Fourrier

En réalité, il existe plus de 60 variétés de truffes recensées dans le monde
Dont six variétés sont cultivées en France
La Tuber Melanosporum
Tuber Melanosporum, truffe d'hiver est présente de mi-novembre à fin mars avec sa pleine saison à la mi-janvier. Elle est cavée dans le centre et le sud de la France, en Italie et en Espagne.
La Tuber Magnatum Pico, truffe blanche d'Alba ou du Piémont, fait partie des plus rares et des plus prestigieuses. Elle est actuellement cultivée en Vallée-du-Rhône.
La Tuber Aestivum, la truffe d'été ou de la Saint Jean se récolte d'avril à août.
La Tuber Uncitanum, ou truffe de Bourgogne ou truffe grise, est la plus répandue en Europe. Elle se met en symbiose avec le pin, le charme, le noisetier… Elle est naturellement présente en Bourgogne et en Alsace.
La Tuber brumale, ou truffe brumale peut être confondue avec la Melanosporum et se récolte de novembre à mars.
La Tuber Borchii ou Tuber Albidum Pico, truffe Bianchetto ou Blanchette est proche de la truffe blanche d'Alba et se récolte de mi-janvier à fin avril.
Une question de proportions : Pour 100 Tuber Melanosporum, 60 seront des Tuber Brumale, 50 seront des Tuber Uncitanum, 20 seront des Tuber Aestivum et 15 des Tuber Mésentrique.

La famille Jaumard
Tout commence dans les années 1970 avec Albert Jaumard, pharmacien de son état, qui possède 30 hectares de vergers de pêches et de poires à Monteux. C'est aussi l'époque où l'on évoque les plants mychorizés de chênes truffiers. Eric, le fils d'Albert, qui hérite des terres, collabore immédiatement avec l'Inra (Institut national pour la recherche agronomique) lors des premières parcelles dévolues à la création des truffières, collectant analyses et données pour faire avancer la trufficulture. En réalité, seulement 20% des chênes, noisetiers ou tilleuls mychorizés donneront des truffes dans leurs jeunes âges, car les truffes migrent avec les jeunes forêts. En 1993, Eric Jaumard réalise ses premières ventes de truffes au marché de Carpentras puis créé son entreprise de négoce 'La truffe du Ventoux' en 1998. En 2003, il propose des journées pédagogiques autour de la truffe, le cavage avec un chien truffier, puis la dégustation de celle-ci. Franck et Alexis, les fils d'Eric, complèteront dès 2019, le dispositif en proposant, gite, déjeuner et dîner raffinés, en table d'hôtes, tout en continuant à dispenser leurs savoirs sur le précieux champignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Alexis et Franck Jaumard, ingénieur agronome et chef cuisinier issus de la prestigieuse école Vatel, meilleure école hôtelière de France Copyright MMH

La proposition commerciale

Les chambres d'hôtes

La famille Jaumard propose 4 chambres d'hôtes, avec petit-déjeuner, le week-end, avec découverte de la truffe, dans leur propriété, la Quinsonne. Les chambres d'hôtes sont ouvertes d'octobre à fin mars puis de mai à début juin. 162€ la nuitée pour 2 personnes et 121€ pour 1 personne.

La formule découverte

La formule découverte de la truffe en week-end de novembre à mars : 1 nuit + 1 journée découverte 340€ pour un couple. De mi-juin à fin août, location de gîte à la semaine de 8 à 12 personnes. Animaux de compagnie non-autorisés.

La vente de produits

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Les frères Jaumard vendent des truffes et des produits dérivés comme la truffe fraîche d'hiver : Tuber Melanosporum, du 1er décembre au 15 mars ; La truffe fraîche d'été, la Tuber Aestivum, du 15 septembre au 30 novembre et la truffe fraîche de Bourgogne, la Tuber Uncinatum, et toute l'année, des produits dérivés de la truffe : truffe en conserve, huile, beurre d'Echiré, vinaigre balsamique, ketchup, moutarde, sel d'Echiré et miel, contenant de la truffe. Tous les produits de la boutique ici.

Les infos pratiques
La truffe du Ventoux. Les frères Jaumard. 634, Chemin du Traversier à Monteux. 04 90 66 82 21.

Le marché national et international de la truffe de Carpentras
«Le cours de la truffe au national et à l'international se joue à Carpentras,» précise Alexis Jaumard de la Maison éponyme. Son marché a lieu tous les vendredis matins de la mi-novembre à fin mars, place Aristide Briand. La Tuber Melanosporum doit être ferme, de forme arrondie, d'un grain moyen, bien ciselé. Le marché de Carpentras est la référence des autres marchés : courtiers, négociants, conservateurs. Les caveurs viennent y quérir le partage du droit exclusif de récolte dans les bois et forêts domaniales du Ventoux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Ecrit par le 31 octobre 2026

Mollie voue une amitié sans faille à Alexis et ne marque et déterre les truffes qu'en sa présence contre une récompense.
Copyright Jean-Luc Fourrier

Focus sur le prix de la Rabasse (truffe)
Le carreau professionnel est établi Cour de l'Hôtel-Dieu, place Aristide Briand, à Carpentras à partir de 9h. Le carreau particulier, pour la vente au détail, Parvis de la maison de Pays, Office de tourisme de Carpentras de 8h à 12h.

Pour le marché de gros
Pour le marché de gros au 21 février 15,50kg ont été vendus pour un cours entre 400 et 500€ le kilo et un cours moyen de 450€ le kilo. En janvier le cours moyen a oscillé entre 350 (10/01/25), puis de 400 (3/01/25) puis encore 450€. Sans surprise, autour du 20/12, le prix du cours moyen a atteint les 700€ le kilo autour du 20/12/24. Le cours moyen le plus bas était aux alentours, de 200€ le kilo en novembre 2024. Pour le marché au détail, le cours moyen le plus élevé a été enregistré à 1 100€ le kilo autour des 20 et 27 décembre 2024. Le cours moyen le plus bas ayant été à 650€ le kilo le 29 novembre 2024, et 800€ le kilo au 21 février 2025.

L'association des Amis du Vieux Village des Angles
L'Echo du mardi s'est rendu à l'invitation de l'association des Amis du Vieux village des Angles qui organise, régulièrement, la découverte du patrimoine, historique, artistique, insolite, gourmand… L'association, forte de plus de 130 adhérents, fourmille d'anciens professionnels et artistes issus de nombreux secteurs d'activités nationales et internationales, nourrit et partage une appétence intellectuelle pour son territoire et les alentours.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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 31 octobre 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.

Bienvenue à la ferme organise deux marchés chez les producteurs

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Et si l’on créait un drive de produits fermiers ?



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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.

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

L.M.

Webinaire de l'Aurav, et si on parlait de la capacité alimentaire des territoires ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La Dréal Paca (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement et le réseau des Aurav (agences d'urbanisme de Provence-Alpes-Côte d'Azur) vous invitent à assister le mardi 7 décembre 2021 de 14h à 17h au webinaire sur la nécessité et l'intérêt de mieux concilier les enjeux de planification et de capacité alimentaire des territoires.

Des exemples concrets

Ce temps d'échange laisse une large place aux témoignages d'élus et de techniciens impliqués dans des projets à la croisée des politiques alimentaires et de planification. Retrouvez le programme complet ici. Le lien de la visio sera envoyé aux personnes inscrites ici.

Les sujets abordés

L'agriculture urbaine, les projets agro-écologique et alimentaire, la ferme ressource, les démarches en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

cours en Paca.
MH

Une programmation haute en couleur au Tipi en juillet



C'est le 1er lieu dédié à la transition écologique d'Avignon. Après avoir été inauguré en septembre 2020, le Tipi lance sa première saison évènementielle. De juin à octobre, la ferme urbaine s'animera au rythme des concerts et des DJ. Le bar-café proposera une sélection de boissons bio et locales et pour sustenter son public, l'association des 'Jeunes pousses' a décidé de faire appel à des 'food trucks' de la région.

Pour le plus grand bonheur des gourmets et des gourmands, le chef étoilé Matthieu Desmarest prendra ses quartiers au Tipi une fois par mois pour y proposer un menu 'street food' des plus raffinés. « La programmation de juillet 2021 a longtemps été peaufinée pour rendre ce premier mois de juillet au Tipi inoubliable. »

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 31 octobre 2026

Côté musique

La programmation musicale est riche du 5 au 25 juillet : Kiddy Smile (17 juillet), Boston Bun (17 juillet), Pont Neuf Records (24 juillet) ou même Silly Boy Blue (21 juillet). Des collectifs locaux sont également de la partie: Bassline Party (14 juillet), Groove Family (31 juillet) et Elephantz records (10 juillet). C'est même Etienne de Crecy qui viendra clôturer la saison 2021 en octobre. Un tas d'autres invités sont attendus dès la rentrée : Macadam Crococile, Anoraak, Jabberwocky…

Festival d'Avignon

Situé juste à côté de la plus grande salle de spectacle du festival d'Avignon, la 'FabricA – le Tipi', ne pouvait pas passer outre l'événement. Ainsi, durant les trois premières semaines de juillet, la ferme urbaine sera le bar officiel de la 'FabricA'. Le Tipi sera donc ouvert tous les jours (sauf les lundis) du 5 au 25 Juillet de 16h à 22h. Au programme : friperie vagabonde, foodtruck, sélection de bières, vins, cocktails et softs bio et locaux au bar.

Les 'Jours heureux'

Une fois par mois, de juin à octobre, les 'Jeunes pousses' s'associent au chef étoilé Matthieu Desmarest pour un menu 'street food' gastro et à Pascal Peck pour une programmation musicale électro-chill. Ce sera également l'occasion de chiner des pièces vintages uniques soigneusement sélectionnées par la friperie itinérante 'Boogie fripe'. Et au bar, l'équipe s'activera pour remplir les verres et étancher la soif des hédonistes.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



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 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 ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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 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 ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

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.

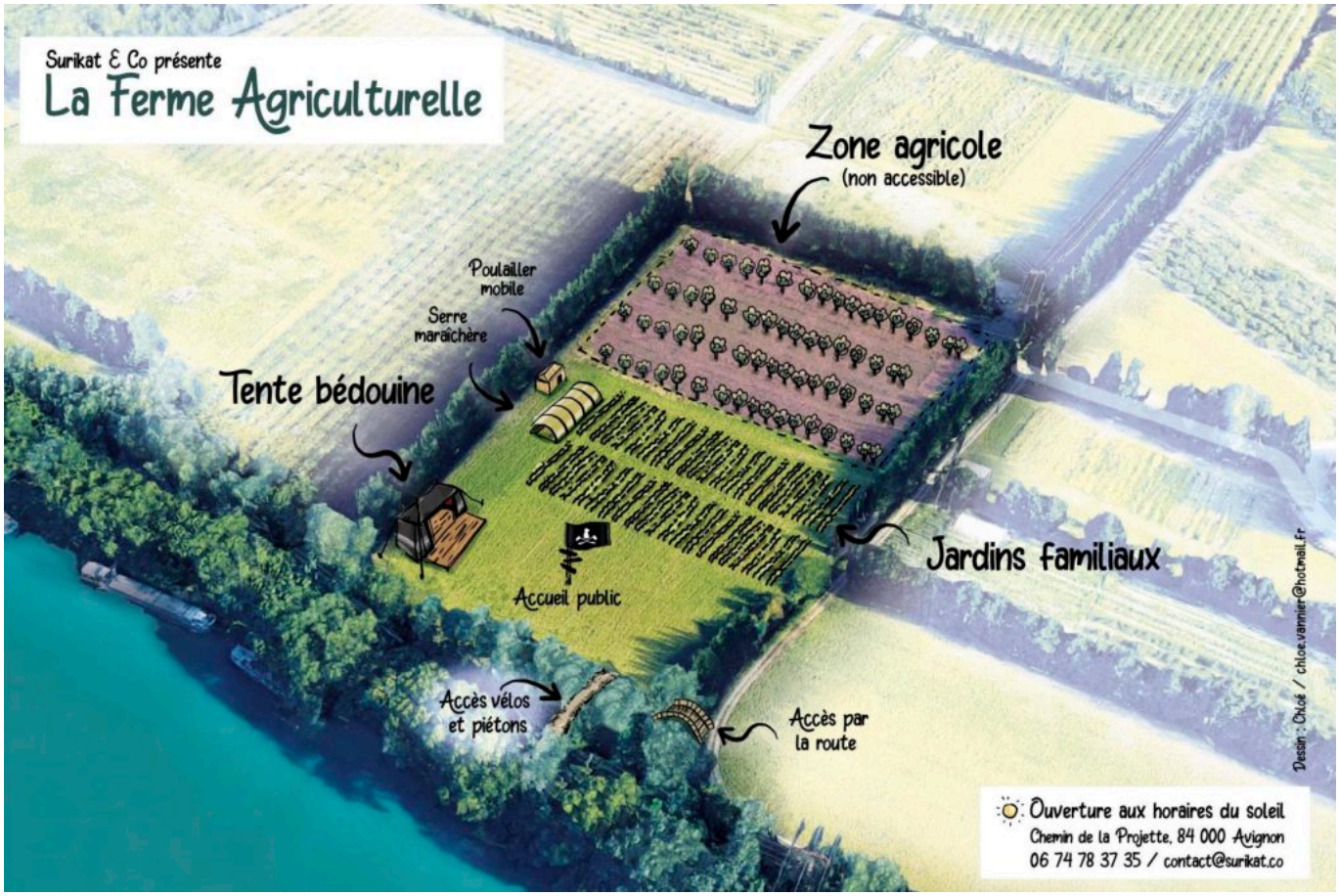
Proposez-vous vos produits à la vente ?

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 !