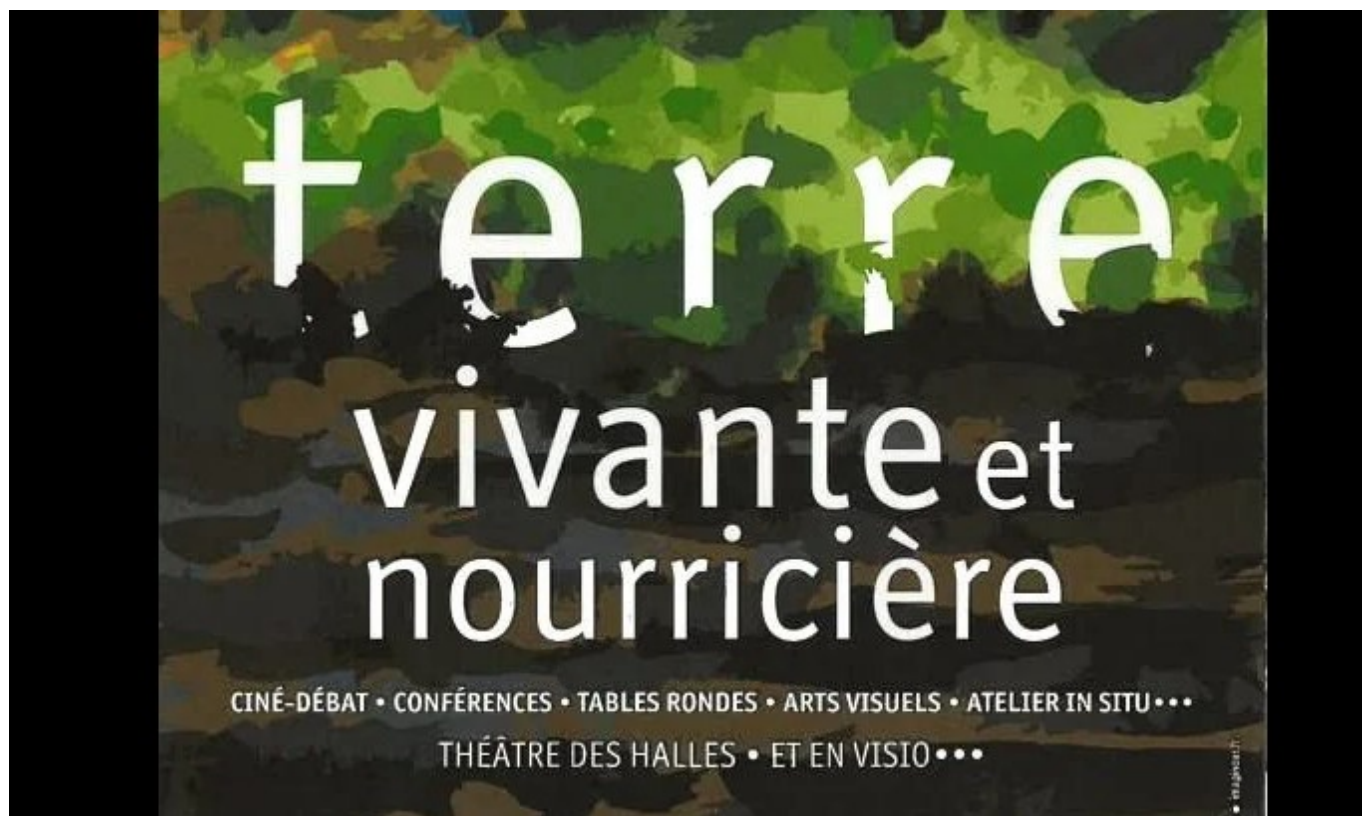


Écrit par le 4 juillet 2026

Volubilis, 15e Rencontres Euro-méditerranéennes 'Terre vivante et nourricière'



L'association Volubilis organise les 15e Rencontres Euro-méditerranéennes sur la thématique 'Terre vivante et nourricière', du 20 au 23 novembre au Théâtre des Halles à Avignon. Ce 8 novembre, conférence performée 'Les nourritures politiques' de Stéphanie Sagot à la Scierie.

L'air et l'eau, deux des quatre éléments qui composent l'Univers, ont fait l'objet des Rencontres euro-méditerranéennes de Volubilis en 2002 et 2021. Le thème de la Terre s'est donc imposé pour les Rencontres de 2024 qui se déroulent du 20 au 22 novembre prochains.

La terre vivante et nourricière, un commun à cultiver ensemble ?

Philosophes, artistes, scientifiques, chercheurs et sociologues vous proposent 4 jours de conférences, ateliers, cinédébats autour de l'alimentation et de l'agriculture durable. Des échanges de pointe entre professionnels et citoyens éclairés.

Ecrit par le 4 juillet 2026

Ce vendredi 8 novembre

En prélude des Rencontres, [Volubilis](#) et [Semailles](#) proposent une performance de l'artiste [Stéphanie Sagot](#) le 8 novembre à 20h à La Scierie, [ici](#).

Volubilis **association SEMAILLES**
présentent

Les nourritures politiques

Conférence performée de l'artiste Stéphanie Sagot

*Dans le cadre des
Rencontres Volubilis
Terre Vivante et
Nourricière*

10 €
tarif réduit 5 €
Soutien libre
(panier solidaire)

8 NOVEMBRE | 20H
au Tiers-Lieu La Scierie

CA SE PASSE A
LaScierie
Théâtre & Espace-jeu

Logo: REGION ILE DE FRANCE
Logo: REGION PACA
Logo: REGION AUVERGNE RHONE ALPES
Logo: GRAND AVIGNON
Logo: AVIGNON
Logo: ists
Logo: SEMAILLES
Logo: Théâtre Halles
Logo: UTOPIA

Copyright La Scierie

Conférence-Performance Les nourritures politiques

Ecrit par le 4 juillet 2026

En prenant pour point de départ la performance « Eléments de langage » créée en 2018 portant sur les discours des ministres de l'agriculture française à travers l'Histoire ainsi que sur un corpus d'œuvres issues de la littérature et des arts visuels des XXème et XXIème siècle, Stéphanie Sagot aborde notre manière de consommer notre Terre.

Pour cela, les enjeux d'une monoculture de l'esprit (Vandana Shiva, 1993) et d'un réductionnisme mécaniste du vivant sont mis en perspectives pour aborder, entre autres, le réengagement contemporain du sensible dans nos existences, des économies de subsistance ainsi que des luttes paysannes.

«Artiste, maîtresse de conférence en art, fondatrice du centre d'art La cuisine, cofondatrice du Nouveau Ministère de l'Agriculture, amoureuse de la terre et de l'océan, fille et petite-fille d'ostréicultrice, mon travail s'engage dans la tendresse et le soin que nous pouvons porter à ces éléments, dans des pratiques situées mettant en relation d'autres amoureux de la vie dans ses formes diverses, développe Stéphanie Sagot. En infiltrant le réel à l'épreuve des dominations, j'investis des sujets touchant à l'écoféminisme, à la paysannerie et aux politiques agricoles dans des créations critiques ou écotopiques.»

Infos pratiques


'Les nourritures politiques' conférence performée de Stéphanie Sagot. Co-organisé par l'association Semailles et Volubilis. Vendredi 8 novembre. 20h. Durée 1h30. 10€ tarif plein. En soutien au panier solidaire distribué pour les étudiants avignonnais. Billetterie [ici](#). [La Scierie](#). 15, boulevard Saint-Lazare à Avignon.

Les infos pratiques

15° Rencontres euro-méditerranéennes, 'Terre vivante et nourricière'. Inscriptions obligatoires auprès de Volubilis : contact@volubilis.org - 04 32 76 24 66 (standard du lundi au jeudi de 9h30 à 17h30). Tout le programme [ici](#). [Théâtre des Halles](#). Rue du Roi René à Avignon.

Ecrit par le 4 juillet 2026

15^e RENCONTRES EURO-MÉDITERRANÉENNES



Volubilis
AVIGNON • 20 > 23 NOVEMBRE ²⁴

terre
vivante et
nourricière

CINÉ-DÉBAT • CONFÉRENCES • TABLES RONDES • ARTS VISUELS • ATELIER IN SITU •••
THÉÂTRE DES HALLES • ET EN VISIO •••

© Marc Peyret

Fête de l'alimentation chez Semailles, plus de 325 personnes s'y sont rencontrées



Cette fête de l'alimentation, qui a eu lieu mercredi 9 octobre, était organisée par le réseau Cocagne et Territoires à vivres accompagnés de nombreuses associations et partenaires venus se retrouver chez Semailles, en ceinture verte d'Avignon. En filigrane ? Une mobilisation en faveur de la consommation responsable, d'une alimentation saine, pour tous et notamment les plus vulnérables, issue d'un environnement préservé grâce à une relocalisation des activités

Ecrit par le 4 juillet 2026

agaires.



Copyright MMH

A la base de cette grande rencontre ? Le [Collectif Territoires à vivres](#) d'Aix-Marseille, Provence et le Réseau Cocagne -dont fait partie l'association Semailles-, engagé dans la transition agricole, l'accessibilité et la cohésion sociale. Cette grande fête de l'alimentation réunissait des personnes accompagnées par les dispositifs d'accessibilité à l'alimentation, en parcours d'insertion, des représentants d'institutions et associations engagées dans l'aide et la solidarité alimentaire et des partenaires mobilisés pour une agriculture et alimentation durables.

Pour appréhender le sujet de l'alimentation saine, responsable et locale ?

Des visites, des jeux ludiques pour les enfants et adultes, des ateliers thématiques pour échanger, et un important déjeuner partagé-un couscous végétarien- préparé lui aussi à la faveur d'un atelier puis servi à plus de 320 personnes sur fond de concert.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Les jardins de semailles, Ceinture verte, Avignon

Ils ont dit

Olivier Capgras, directeur de Semailles,

L'association Semailles est une structure d'insertion par l'activité économique. Elle existe depuis 27 ans. Nous accueillons des personnes aux parcours de vie accidentés, très éloignées de l'emploi depuis, parfois, de nombreuses années. Notre quotidien est de les accompagner, de les voir s'épanouir et de revenir vers la formation. C'est un retour à la société et à l'autonomie. Les personnes sont embauchées en contrat à durée déterminée d'insertion (CDDI) de 4 mois renouvelables via un pass France Travail de 24 mois. Ces personnes travaillent dans le maraîchage -nous produisons 80 tonnes de légumes- et aussi la logistique -transport pour aller livrer les paniers en points-relais et autres, et également en vélo cargo, après la mise en panier des fruits et légumes. Nous travaillons aussi à la création et à un important développement des jardins pédagogiques ainsi qu'à la sensibilisation à l'environnement via le pôle éducation. Nous y accueillons des entreprises, des écoles, des centres sociaux, des seniors, des personnes isolées, en situation de handicap...»

«Notre enjeu ?

Etre en lien, quotidiennement, avec le monde économique puisque notre objet est de ramener les gens vers le marché de l'emploi. Nous accueillons régulièrement des entreprises lors de séminaires, formalisons des partenariats qui permettent l'immersion dans ces structures de salariés de Semailles, à l'occasion de stages d'une semaine, de 15 jours, pour, aussi parfois, de futurs emplois. Nous visitons également nombre d'entreprises.»

Ecrit par le 4 juillet 2026



Olivier Capgras copyright MMH

Marchés solidaires

«Nous organisons, depuis un an, des paniers solidaires que l'on peut payer tarif plein ou à 50% dans des centres sociaux, comme par exemple, à la Croix des oiseaux à Avignon. Des opérations rendues possibles grâce à la [MSA](#) -Mutuelle sociale agricole- la Politique de la Ville et beaucoup de privés, dans le cadre du mécénat, qui nous permettent de financer ces paniers. L'Objectif ? Que les personnes en situation de précarité aient accès à une nourriture de qualité.»

«Nous travaillons avec une multitude d'acteurs

Aujourd'hui, à l'occasion de la fête de l'alimentation, nous continuons d'être un lieu de rencontres, d'échanges, de partages permettant de créer des ponts, des liens avec le monde économique. Nous sommes co-fondateurs du Collectif pour une sécurité sociale alimentaire. Plus de 110 personnes viennent en bus pour cette fête. Ils viennent chercher du lien, de la rencontre, découvrir les lieux d'où proviennent

Ecrit par le 4 juillet 2026

les paniers et les légumes qu'ils consomment. Nous sommes sur de la démocratie alimentaire où les bénéficiaires deviennent acteurs -notamment en créant un marché dans leur quartier- aux côtés des financeurs, donateurs, tous réunis pour mieux se connaître et trouver de nouvelles solutions pour un meilleur accès à de la nourriture de qualité.»

En savoir plus sur Semailles

Le jardin de Cocagne est implanté sur 16 hectares, en ceinture verte d'Avignon depuis 1997. La mission de Semailles ? L'insertion par l'activité économique. Plus précisément, accompagner, chaque année dans l'emploi durable, 70 personnes vulnérables. 15 salariés permanents y travaillent. 350 personnes s'y engagent depuis de nombreuses années en consommant bio, local et solidaire, en participant aux ateliers, en y étant bénévoles ou en y faisant des dons. Le taux d'entrée en formation ou dans la vie active est de plus de 67%.

Association Semailles. 2 370 avenue de la Croix Rouge à Avignon 04 90 16 05 05
contact@semailles.asso.fr



Copyright Graines de soleil

Jonathan Monserat, directeur de l'association Graines de soleil

«Je suis également représentant du [Collectif Territoires à Vivres](#) qui regroupe des structures à vocation sociale et administrateur national du réseau Jardins de Cocagne qui ont organisé cette journée, avec comme lieu d'accueil Semailles également membre des jardins de Cocagne. Nos missions ? Accompagner



Ecrit par le 4 juillet 2026

par le maraîchage des personnes ayant subi des accidents de la vie vers une insertion sociétale via une formation puis et un travail pérenne. Nous militons pour une alimentation de qualité pour tous. Nous animons également des jardins pédagogiques auprès de publics en situation d'exclusion, tout en soutenant l'agriculture biologique locale dont nous ne sommes pas les concurrents. C'est ainsi qu'avec Territoires à vivres nous avons créé une plateforme avec 23 autres agriculteurs locaux qui vendent leurs légumes, au prix qu'il ont eux-mêmes fixé, à nos publics en précarité.»

L'objectif de la journée ?

«Que tous -partenaires, public en situation de précarité, opérationnels et financiers- se rencontrent autour de l'alimentation pour partager une journée ensemble. Pour aller plus loin ? Il est peut-être aussi important de changer, progressivement, les méthodes de distribution de l'aide alimentaire, qui, pour moi, doit se compléter avec une offre un peu plus locale, de saison, afin soutenir les agriculteurs locaux et impulser des effets positifs sur les publics mangeurs, avec des effets durables sur la santé. C'est aussi une action citoyenne puisque nous accompagnons, ainsi, 600 personnes par semaine. C'est une action importante sur leur propre façon d'agir et leur émancipation.»

Ecrit par le 4 juillet 2026



Jonathan Monserat Copyright MMH

Graines de soleil

est un jardin d'insertion créé en 2004. L'association est adhérente au réseau national des jardins de Cocagne et agréée Atelier et Chantier d'Insertion par l'activité économique par la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Région Provence Alpes Côte d'Azur, l'association est située sur la commune de Châteauneuf-les-Martigues dans le département des Bouches-du-Rhône (13). L'association lutte contre les exclusions et la précarité et se mobilise pour le retour à l'emploi durable de femmes et d'hommes en difficultés sociales et professionnelles, dans le cadre du maraîchage bio. Près de 50 personnes y sont accueillies pour une durée moyenne de 12 mois, accompagnées d'une dizaine de personnes. Depuis 2006, plus de 56% de personnes accompagnées ont accédé à une formation ou un emploi durable à l'issue de leur parcours au sein de l'association.

[Graines de soleil](https://www.grainesdesoleil.org) 895, Chemin de l'Etang, 13 220 Châteauneuf-les-Martigues 04 42 09 03 15

Ecrit par le 4 juillet 2026

Une journée centrée sur le bien manger

A la faveur de multiples visites et ateliers tels que la visite des jardins nourriciers et pédagogiques de Semailles ; Un jeu de l'oie géant de l'alimentation ; La théorie du pois chiche ; Un bar à jus ; La confection de sels aromatiques ; Qu'est-ce-que le bien manger ? Des injustices alimentaires au droit à l'alimentation ; La sécurité sociale de l'alimentation, solutions aux limites du système ; La justice alimentaire, échange autour du film Territoires à vivre(s) ; Des recettes de piments à l'huile ; des échanges sur le rapport 'L'injuste prix de notre alimentation ; Réaliser des semis pour son jardin et l'arbre des saisons.



Les ateliers thématiques ont rencontré un réel succès Copyright MMH

Ils étaient là

Face au questionnement d'une alimentation de qualité pour tous, de nombreux représentants et responsables avaient fait le déplacement comme L'[Ugess](#) (Union nationale des groupements des

Ecrit par le 4 juillet 2026

épicerie sociale) qui accompagne les épicerie et groupements d'épicerie pour un accès digne à une alimentation de qualité. [Les Jardins de Cocagne](#), réseau d'ACI (Ateliers et chantiers d'insertion)-Maraîcher travaillant sur les questions d'accessibilité alimentaire et ancrage territorial. [ACF](#) (Action contre la faim), Présentation Projet 15eme : Lien entre public usager de l'aide alimentaire et institution / marchés solidaires, lien social, alimentation, accès aux droits. La Caisse des dépôts qui accompagne et soutient financièrement le projet '[Access Alim](#)' Comment donner accès à tous à une alimentation de qualité. [Cité de l'agriculture de Marseille](#) : Laboratoire pour la transition écologique des villes Former et accompagner les futurs professionnels pour concrétiser leur projet d'agriculture urbaine et d'alimentation durable. Collectif TAV Démocratie alimentaire, Plateforme Bio local, plaidoyer, liens avec les producteurs et mangeurs. [Le Village](#), cueillettes solidaires, aller dans les champs cueillir des fruits et légumes non récoltés pour les redistribuer. [Gem Vrac](#), organisation de groupements d'achat d'habitants et d'habitantes au cœur des quartiers populaires. Collectif pour une '[Sécurité Sociale de l'Alimentation](#)' Avignon, initiative citoyenne pour une alimentation de qualité pour tous à Avignon, une initiative de 'Au Maquis' Comité local de l'alimentation, Café Villageois, dispositif "Sécurité Sociale de l'Alimentation", Cantine solidaires, Cité vivante de l'alimentation. [Loubatas](#), association d'éducation à l'environnement qui aspire à co-construire d'autres manières d'habiter la Terre pour mieux vivre, mieux manger et mieux coopérer, en harmonie avec le Vivant.

Ecrit par le 4 juillet 2026



La boutique Semailles copyright MMH

(Vidéo) 'Bien bon !' le Bilan, 100 acteurs locaux y ont participé et 15 000 personnes y

Ecrit par le 4 juillet 2026

ont goûté



La 2^e édition de la semaine 'Bien Bon !' -qui s'est déroulée du 16 au 22 septembre 2024- a proposé sur l'ensemble du Grand Avignon des événements, rencontres, visites et dégustations mettant en lumière 100 acteurs locaux d'une alimentation saine, d'une agriculture vertueuse et de circuits courts. 15 000 personnes ont adoubé le bon goût. Les communications organisées sur les réseaux sociaux ont été vues par 1 million de personnes. Un événement organisé par le [Grand Avignon](#).

Ecrit par le 4 juillet 2026



En tout ? 15 000 repas servis dont, plus précisément 10 000 repas de chefs servis dans les cantines, maisons de retraite, restaurants universitaires, d'entreprises et de centres sociaux. Un partenariat avec la [Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse](#) et son [école hôtelière](#) pour l'opération 'Cantines et cuisines animées', autour d'un menu créé par Christian Etienne et Patrice Leroy, responsable technique de l'école hôtelière ont séduit les convives des cantines des écoles d'Avignon, Entraigues, Vedène, Les Angles, Sauveterre, Villeneuve-lès-Avignon, Pujaut, Roquemaure, Rochefort-du-Gard et Saint-Saturnin-lès-Avignon ; Le restaurant de l'[INRAE](#) ; Le restaurant universitaire d'Avignon et les maisons de retraites des '[Floralies](#)' au Pontet et '[Oh Active](#)' à Avignon.

Les étudiants n'ont pas été oubliés

Puisque 200 cagettes avec tous les ingrédients et les recettes pour réaliser le menu 'Bien Bon' ont été offertes par le [Crous](#) (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) aux campus du centre-ville et d'Agroparc.

Chez Semailles puis à l'Opéra

Près de 70 personnes ont partagé un repas des chefs réalisé par les centres sociaux à la Ferme maraîchère sociale [Semailles](#) tandis que 60 autres convives ont dégusté un repas conçu et réalisé par le chef Pascal Auger -du restaurant de la Vielle Fontaine de l'Hôtel d'Europe à Avignon Intramuros-, à l'[Opéra Grand Avignon](#) accompagné, en musique par les [artistes](#) de l'Opéra Grand Avignon.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Chez Semailles Copyright Grand Avignon

1 600 personnes séduites par la street Food

Près de 14 plats cuisinés par des food trucks, à base de produits locaux et de saison, ont été dégustés et, aussi, jugés par un jury de chefs et d'élus. 1er Prix (Or) : Pain perdu, avec son Croque perdu provençal 2e prix (Argent) : Les fines herbes, avec sa Focaccia garnie ; 3e prix (Bronze) : La Crêpe qui roule, avec sa Galette Salée 'l'italienne' ; Coup de cœur (Grand Avignon + Chefs) : Aux délices d'Angel, avec sa coupe glacée ; Coup de cœur du public La saucisse avec son plateau de 3 saucisses tranchées.

300 personnes parties à la découverte de l'agriculture et de l'agro-alimentaire

7 itinéraires à pied ou à vélo ont invité les habitants à la découverte des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Grand Avignon avec les saveurs responsables de l'[Ecomin](#), L'île agricole de la Barthelasse, la table des cardinaux de Villeneuve-lès-Avignon, Terroir et vin dans le Gard, la boucle gourmande de Velleron ; le Retour à la terre en ceinture verte d'Avignon et les accords vins et chocolats en Avignon. 300 personnes y ont participé ainsi qu'aux visites des entreprises.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Copyright Grand Avignon

Des entreprises ont ouvert leurs portes

Comme la [Brasserie La Comédienne](#) ; [Local en bocal](#) ; [Biovence](#) ; [Ferme la Reboule](#), en partenariat avec [Food'In](#), et le groupe [Isema-Isara](#).

Une conférence suivie par 200 personnes

[Périco Légasse](#), journaliste et critique gastronomique, notamment à l'hebdomadaire Marianne depuis 30 ans a évoqué l'alimentation, le terroir et la gastronomie qu'il faut entendre comme un patrimoine, un héritage, un art de vivre, l'élément important d'une civilisation.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Copyright Grand Avignon

2 000 promeneurs gourmands à Villeneuve-lès-Avignon

C'est le nom de la petite foire gourmande organisée en plein centre-ville sur une journée, proposant aux passants de regarder comment les chefs cuisinaient des produits locaux et frais et à tous de goûter aux mets proposés.

Des banquets champêtres secrets

Le dernier jour de cette semaine 900 menus de chefs ont été servis dans des lieux dévoilés au dernier moment. Ainsi Mathieu Desmarest (Pollen et Bibendum) était au Château Terre Forte à Rochefort-du-

Ecrit par le 4 juillet 2026

Gard ; Marie Petit-Doux (Bèou Bistrot) et Aurélie Colmant (Première édition) dans le Jardin Romain de Caumont-sur-Durance ; Christophe Chiavola (Le Prieuré) à la Respeldi' à Avignon et Grégory Dandel (Acte 2) au Château Saint-Laurent à Morières-lès-Avignon, pour remettre à chacun son panier gourmand.

Le campus Isara-Isema évoque les grands enjeux de l'eau en Vaucluse



L'[Isema](#), école de commerce spécialisée sur les secteurs de la Naturalité et l'[Isara](#), école

Ecrit par le 4 juillet 2026

d'Ingénieur en agronomie, innovation, alimentation et environnement, viennent d'accueillir une conférence-débat sur les grands enjeux de l'eau dans le Vaucluse.

« L'eau est une ressource rare, précieuse, menacée et fait partie des enjeux environnementaux du XXI^e siècle », expliquent les organisateurs de ce rendez-vous qui vient de se tenir au campus de l'Isema-Isara dans la zone d'agroparc à Avignon.

A partir de ce constat, le groupe Isara-Isema a donc proposé une soirée 'Afterwork' destinée à un public de professionnels, de particuliers et d'étudiants concernés par cette thématique.

A cette occasion, [Karine Viciano](#), directrice de [la Maison régionale de l'eau Provence-Alpes-Côte d'Azur](#), a dressé un état des lieux certes préoccupant avec la hausse des températures, le manque de précipitations notamment dans le Sud de la France, les dangers pour la biodiversité aquatique...une réalité anxiogène mais des solutions existent. En s'appuyant sur le 6^e rapport du GIEC elle a aussi dressé la liste d'exemples très concrets pour répondre et s'adapter au changement climatique (économiser, recycler, désimperméabiliser...).



[Karine Viciano](#), directrice de [la Maison régionale de l'eau Provence-Alpes-Côte d'Azur](#), Gaëtan

Ecrit par le 4 juillet 2026

Matard, encadrant maraicher au sein de l'association avignonnaise [Semailles](#), et [Jean-François Brun](#), adjoint au directeur au développement de [la Société du canal de Provence](#), sont intervenus durant cette conférence-débat sur les enjeux de l'eau en Vaucluse.

Pour sa part, Gaëtan Matard, encadrant maraicher au sein de l'association avignonnaise [Semailles](#) qui fournit des paniers Bio autour de l'agglomération de la cité des papes a témoigné sur les bonnes pratiques agricoles utilisées sur son exploitation en dressant les stratégies possibles pour mieux gérer la ressource en eau en agriculture (optimisation de l'irrigation, paillage, travail du sol...)

Enfin, [Jean-François Brun](#), adjoint au directeur au développement de [la Société du canal de Provence](#) a poursuivi sur l'usage de l'eau dans la Région Sud, les infrastructures, l'approvisionnement de la population et les adaptations nécessaires en lien avec le réchauffement climatique.

« Une soirée riche en informations où chacun a pu échanger avec les intervenants, imaginer des solutions au quotidien », se félicite Isara-Isema.

L.G.

Avignon : l'association Semailles invite à la fête pour une soirée champêtre

Ecrit par le 4 juillet 2026



Après le succès de la Fête des 25 ans l'an passé, l'association [Semailles](#) invite le public pour une soirée champêtre et nature ce vendredi 16 juin à partir de 17h.

Association d'insertion par l'activité économique (IAE), en agriculture biologique, [Semailles](#) invite le grand public à la campagne pour découvrir ou redécouvrir son espace bio, solidaire, nourricier et pédagogique, qui s'étend sur seize hectares en plein cœur de la ceinture verte.

Créé en 1997, l'objectif de l'association est d'aider les personnes éloignées de l'emploi à retrouver un travail le plus durable possible ou à entrer dans une formation qualifiante. « Nous sommes 15 permanents pour accompagner chaque année environ 70 femmes et hommes salariés en transition professionnelle vers l'emploi durable. » explique Olivier Capgras, directeur.

Ecrit par le 4 juillet 2026



Atelier Découverte des habitants de la mare © Thomas Bohl

Semilles permet à des femmes et des hommes de peaufiner leur projet d'emploi ou de formation tout en étant dans l'action, grâce aux activités de maraîchage et d'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD). « Vous avez besoin de légumes, ils ont besoin d'un travail. Ensemble cultivons la solidarité », telle est la politique de l'association. Chaque semaine, ce sont 350 avignonnais qui achètent les paniers proposés par l'association.

Au programme de la soirée du vendredi 16 juin : découverte des paniers bio et locaux de l'association ; visite des nouveaux jardins ; contes et ateliers nature pour les enfants ; balade agro écologique et biodiversité ; expo de sculptures de Marc Andrieu ; etc.

Espace naturel oblige, le nombre de places de parking est limité et l'association conseille de venir à vélo.

Vendredi 16 juin de 17h à 23h. Entrée libre et gratuite. 2412 avenue de la Croix rouge, Avignon.