

# "SI ON VOUS ACCOMPAGNE, CE N'EST PAS POUR QUE VOUS VOUS SOIGNIEZ À MOITIÉ."



Quand vous assurez votre santé chez Groupama, vous pouvez :

- bénéficier de garanties personnalisables pour une protection adaptée
- économiser en moyenne 369€ sur votre contrat<sup>(1)</sup> en nous rejoignant
- échanger avec un conseiller en agence ou par téléphone



## Ici, vous êtes les bienvenus!

**Edito** 

Créé en 1988 par les Chambres d'Agriculture France, le réseau Bienvenue à la ferme et ses 8 000 adhérents ouvrent les portes de leurs fermes partout en France pour faire ses courses, partager un moment convivial, passer un séjour à la ferme ou encore découvrir le travail dans les fermes.

Grâce au réseau, les agriculteurs/rices partagent avec les visiteurs les valeurs qui leur sont chères : la découverte, l'authenticité, la qualité, la convivialité, l'attachement à leur territoire et la volonté de le faire vivre.

Dans le Vaucluse, près de 150 fermes affichent fièrement la célèbre petite

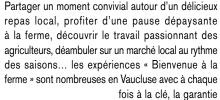
fleur. Cette marque est encadrée par un cahier des charges qui garantit la provenance des produits et le respect des pratiques de production et de fabrication. Ces derniers s'engagent à vous accueillir dans leurs fermes, sur rendez-vous ou lors de portes ouvertes, pour répondre à toutes les petites ou grandes questions.

Des papilles novices aux fins gourmets, vous pouvez compter sur les adhérents du réseau Bienvenue à la ferme pour vous aider à retrouver confiance dans les produits que vous consommez. Venez rencontrer les agriculteurs/rices du Vaucluse et profitez des produits fermiers de qualité, d'un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné.

Ici, vous êtes les bienvenus !

André SERRI

Président de l'association
Bienvenue à la ferme Vaucluse



fois à la clé, la garantie d'un moment d'évasion pour se ressourcer et mettre le temps sur pause pour pouvoir vivre l'instant présent en toute simplicité.

Ambassadeurs d'une agriculture durable et responsable enracinée dans le territoire, les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme en Vaucluse vous

accueillent chaleureusement chez eux pour partager avec vous leurs savoir-faire et connaissances concrètes et remarquables en lien fort avec la nature.

L'occasion souvent de déguster des produits fermiers aux goûts incomparables ! (Raisin AOC Muscat du Ventoux, cerises IGP, fraises de Carpentras, melons de Cavaillon, ail de Piolenc, pommes de Terre de Pertuis, truffes, fromages de chèvres, volailles, œufs etc., crûs de renoms (Châteauneuf du Pape, Gigondas ...) et vins AOC Côtes du Rhône, AOC Luberon, AOC Ventoux, ...)

N'attendez plus venez nous rencontrer, vous êtes les bienvenus dans nos fermes!

Georgia LAMBERTIN
Présidente de la Chambre d'Agriculture
de Vaucluse

# Qu'est-ce que

# « Bienvenue à la ferme »?

Envie de redécouvrir le bon goût et les plaisirs simples de la vie à la ferme ? Premier réseau français de vente directe et d'accueil à la ferme, le réseau BIENVENUE A LA FERME regroupe des agriculteurs qui sont prêts à vous faire découvrir leurs produits et la passion de leur métier!

Leur mission: vous permettre de manger quotidiennement de bons produits locaux et vous faire vivre une expérience authentique en partageant leur quotidien. Venez à la rencontre des 150 agriculteurs Vauclusiens adhérents.

## **VOUS ÊTES LES BIENVENUS!**

# Engagements des agriculteurs «bienvenue à la ferme»

- **1 PRODUITS DE QUALITÉ :** transparence et origine locale ;
- 2 ACCUEIL PERSONNALISÉ & PROFESSIONNEL:
  tourisme authentique, convivial et de proximité;
- **3 EXPÉRIENCE UNIQUE**: transmission de la passion et de la fierté d'un métier;
- 4 CADRE AUTHENTIQUE : préservation du patrimoine agricole et rural ;

Une charte éthique et des cahiers de charges nationaux définissent des règles applicables à chaque prestation Bienvenue à la ferme. Le respect et le suivi de ces engagements sont contrôlés par les services décentralisés de l'Etat, par les chambres d'agriculture.

Chaque petite fleur est la promesse de découvrir de bons produits fermiers et de vivre des expériences inoubliables à la ferme.



**VAUCLUSE** 

Point de vente à la ferme Distributeur fermier Drive fermier Magasin de producteur Marché du soir Marché à la ferme



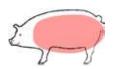


La marque BIENVENUE à la ferme est propriété de la Chambre d'Agriculture d'Agriculture France. (BIENVENUE A LA FERME APCA - 9 avenue Georges V - 75008 PARIS bienvue-a-la-ferme@apca.chambagri.fr).

Ferme pédagogique

Ferme équestre

# Welcome to the farm



The farmers of the « welcome to the farm » network are pleased to welcome you on their farms. They have chosen to join the « welcome to the farm » network in order to guarantee the quality of their tourist hospitality services.

They are committed to complying with the rules set from the welcome to the farm quality charters and accept the inspection of their establishments by the certification commissions and the agriculture and tourism authorities. The certified farming establishments are then qualified to post their certification document, bearing the logo, which you will find posted outside of their farm.

## Farm inn

The farmer-inn offer you authentic meals prepared from traditional regional recipes. Your reception will be personalized and privileged.Don't forget to reserve and remember that certain farms-inn may also offer you nightly accommodation.

## Life discovery farm

The discovery farms offer you an opportunity to discover farm life through its economic, human and natural environment. They will interest both adults or children.



## Camping on the farm

The farm camp grounds are recognized by the "fédération française de camping et caravanning" (French Federation of camp sites and caravans). You will be welcomed close to the farm on sites measuring 300 m2 minimum, limited to 25.

Accommodation on the farm

All these houses of flats benefit of an agreement as "meublé saisonnier de tourisme". The owners are all farmers and will be pleased to welcome you and to let you discover their know-how

# Guest houses with possibility of eating or not

During your stay in a farm, you will appreciate to have your breakfast with your host and to speak about their production. In some of them, you can ask for a meal cooked with their production.

## Products from the farm

The farm gate sales is a place where farming professionals offer you choice products directly from the farms. That way, you are sure of the origin of the products you buy and benefit direct contact with the producer.



# Sommaire



Edito	3
Carte	7
Index des fermes par production	10
VIVEZ FERMIER	12
Hébergements à la ferme	18
Répertoire des accueils à la ferme	17 à 26
Camping à la ferme	27
Fermes auberges	28
Fermes découvertes et pédagogiques	30
MANGEZ FERMIER	33
Les distributeurs automatiques	36
Le drive fermier	39
Magasins de producteurs	40
Marchés à la ferme	42
Marchés du soir et Carré des producteurs	44
Les signes officiels de qualité et d'origine ou SIQO	46
Répertoire des points de vente	48 à 80
DOMAINES VITICOLES	81
Le Vaucluse et son vignoble renommé	83
Répertoire des caveaux de vente de vin	84 à 95
RÉSEAUX SOCIAUX	96
ADRESSES UTILES	98

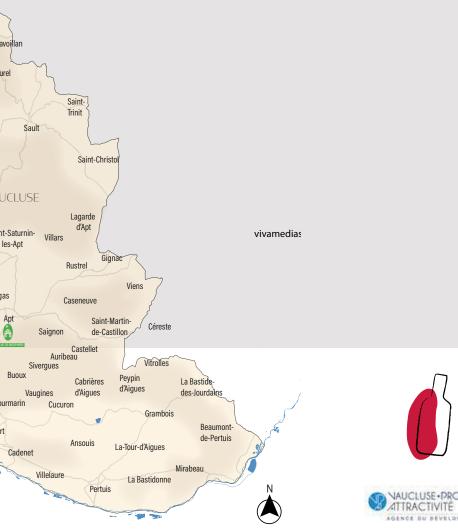














# Index des fermes

# Vivez Fermier Mangez Fermier

Avignon - Chez Annie et Jean-François 17
Beaumes-de-Venise - Mas de L'Evajade85
Bonnieux - Athenosys en Luberon 18
Cadenet - Bastide Bellugue19
Gargas - Le Moulin De Lavon21
Jonquieres - Domaine du petit Margot21
Mazan - Château de l'air24
Monieux - Le Viguier23
La Tour-d'Aigues - Lachal François61
Le Barroux - Ferme Le Dégoutaud 61
Suzette - Domaine La Cheneraie25
Villars - Château Saint Pons26
Villelaure - La Ferme HiBride26

#### CHAMBRES D'HÔTE

Beaumes-de-Venise - Mas de L'Evajade	.85
Cadenet - Bastide Bellugue	.19
Le Barroux - Ferme Le Dégoutaud	.61
Monieux - Le Viguier	23
Villelaure - La Ferme HiBride	.26

#### CAMPING À LA FERME

Cucuron - Camping à la ferme Roumavagi....20 Lagnes - Aire Naturelle de Camping « La Folie ».. 22

#### FERMES DÉCOUVERTES ET/OU PÉDAGOGIQUES

Caumont/Durance - Ecurie Le pas du loup.30 Sarrians - Ferme du Roiselet.....31

#### FERMES AUBERGES

Bollène - Ferme Auberge Le mas de Flore.... 18 Sault - Ferme Auberge La Maguette.....25

#### POINTS DE VENTE COLLECTIFS MAGASINS DE PRODUCTEURS **DRIVE FERMIERS**

Apt - Le Luberon paysan du pays d'Apt4	1(
Avignon/Montfavet - En direct de nos fermes 5	5(
La Tour-d'Aigues - Le Luberon paysan de la Tour-d'Aigues	36
Morières-les-Avignon - En direct de nos fermes 6	68
Orange - La Ferme des 4 saisons6	34
Sault - La maison des producteurs	76

#### VENTE À LA FERME

FROITS & LEGOWES	
Althen-des-Paluds - Earl Berger	48
Avignon - Ferme La Reboule Cappeau	49
Avignon - Les Maraîchers Briolle	50
Avignon/Montfavet - Mas Cantarel	50
Sollène - Lou Cantalou	51
Bonnieux - Les Jardins de Maelis	52
Bonnieux - Earl Athenosys	52
Caderousse - Earl De La Perrand	52
Caderousse - Millet Stéphane	53
Camaret-sur-Aigues - Le Jardin de	
Saint Secours	
Carpentras - Le Beau Vallon	
Carpentras - Les Fontainiers	
Cavaillon - Le Jardin Du Portail Rouge	
Cavaillon - La Grande Bastide	54
Châteauneuf-de-Gadagne	
Maxime Faraud	
Cheval-Blanc - Les Grandes Terres	
sle-sur-la-Sorgue - Earl Benali	
<b>sle-sur-la-Sorgue -</b> Ferme de la Sorgue	
sle-sur-la-Sorgue - La Petite Guillaine	57
sle-sur-la-Sorgue - Les fruits	
du Campredon	
onquières - Gaec Pecoulette	
.a Tour-d'Aigues - Lachal François	
A Barroux - Forma La Dágautaud	61

Le Thor - Chez Cachou62
Le Thor - La Fougasse63
Le Thor - Le cabanon le Grand St Esteve 63
Lourmarin - Ferme Haute Prairie
Malaucène - Ferme Plantevin64
Malaucène - La ferme du Sublon64
Malaucène - L'atelier d'Hippolyte65
Maubec - Le Potager De M'amelie65
Mazan - Earl des Malauques65
Mazan - La ferme du Rouret66
Mazan - Vincent Roux66
Mazan - Earl Les Guêpiers66
Monteux - Ferme de Nogaret68
Monteux - Âme des champs68
Orange - La ferme aux Hirondelles69
Pernes-Les-Fontaines - Ferme La Mirayette 70
Pertuis - Mathias Azam72
Pertuis - Le Jardin de Claire72
Saint-Didier Le Potager Des Garrigues 73
Saint-Martin-de-la-Brasque - Ayme Philipp74
Serignan du Comtat - Les Jardins de pape 77
Sorgues - Les Jardins de Mayanne77
Uchaux - Le panier de la comtesse78
Valréas - Ferme Reverchon78
Valréas - Ferme la grande Beconne78
Velleron - Les Murets79
Villelaure - Ferme La Chevalière80
Villelaure - Mas Du Frigoulier80
FRUITS SECS ET

Le Barroux - Terroir Du Barroux ......62

### PRODUITS DÉRIVÉS

Bédarrides - Good Amande	51
lonquières - Domaine Roman	90
Saint-Didier - Nougats Silvain	74
Jenasque - Scea Lou Pastre	80

#### LÉGUMES SECS - CÉRÉALES **FARINES - PÂTES**

Mazan - La ferme du Rouret	.66
Monteux - Âme des champs	.68
Saint-Trinit - Une ferme en Ventoux	. 75
Sault - Ferme Auberge La Maguette	. 25
Sault - Les Lavandes de Champelle	. 76
Sault - Les saveurs du Puits Saint Martin	. 77
Uchaux - Le panier de la comtesse	. 78



#### PLANTES AROMATIQUES & MÉDICINALES - PLANTS HUILES ESSENTIELLES

Bonnieux - Earl Athenosys	52
La Tour-d'Aigues - Lachal François	61
Monteux - Les Douceurs Du Comtat	67
Monteux - Âme des champs	68
Pernes-Les-Fontaines	
Les Senteurs Du Ventoux	71
Sarrians - Le Jardin de Masset	75
Sault - Ferme Auberge La Maguette	25
Sault - Les lavandes de Champelle	76
Sault - Les saveurs du Puits Saint Martin	77
Uchaux - Le panier de la comtesse	78
Valréas - Ferme La Grande Beconne	78

#### MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS (BONBONS, NOUGATS, PAIN D'ÉPICES...)

Apt - Ulysse Bianco	48
Aubignan - Les Avettes du Ventoux	49
Goult - Ganet apiculture	55
Mondragon - Ferme Verdoulet	67
Pernes-Les-Fontaines - Les Gourmets Z'ailes	71
Roussillon - Le Coulet de Miel	73
Saint-Didier - Nougats Silvain	74
Sault - Les Lavandes de Champelle	76

#### **HUILES D'OLIVE**

Bonnieux - Earl Athenosys	.52
Le Thor - La Fougasse	. 63
Le Thor - Le cabanon le grand St Esteve	. 63
Lourmarin - Ferme Haute Prairie	. 63
Malaucène - Ferme Plantevin	.64
Malaucène - La ferme du Sublon	.64
Mazan - Earl des Malauques	.65
Roussillon - Domaine des Finets	. 72
St-Martin-de-La-Brasque - Ayme Philippe	. 74



## FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Goult - Canta Cabra
VOLAILLES - ŒUFS
Mazan - La Ferme Du Rouret66 Valréas - Ferme la grande Beconne78
BOVINS - AGNEAUX
Le Thor - La bergerie des Blancas62
Pernes-Les-Fontaines - Ferme Les Mourerous70
Velleron - Ferme Doche & Fils79
COCHONS
Monteux - L'étable Montilienne49
Saint Christol D'albion - Au plein air du Ventoux73
Saint-Trinit - Une ferme en Ventoux
POISSONS
Isle-sur-la-Sorgue - Les Truites de L'Isle-sur-la-Sorgue
LAINES ET VÊTEMENTS
Lagarde-d'Apt - La Bergeronnette61
COSMÉTIQUES
Mazan - Laura Aubert Ecurie Asinerie67
Sault - Ferme Auberge La Maguette

#### CAVES PARTICULIÈRES PAR APPELLATIONS PRINCIPALES

Châteauneuf-Du-Pape
Châteauneuf-du-Pape
Domaine du Comte Christophe de Courten 87
Châteauneuf-du-Pape
Caves du Château des Fines Roches88
Courthézon - Domaine Font de Courtedune88
Orange - Domaine La Mereuille93

# **VAUCLUSE**



## Gigondas - Vacqueyras - Beaumes de Venise

Beaumes-de-Venise - Domaine Des
Bernardins
Le Rocher Des Dames85
Beaumes-de-Venise
Vignoble Alain Ignace85
Gigondas
Domaine Grand Romane88
Gigondas - Domaine La Tourade88
Gigondas - Moulin de la Gardette88
Jonguières- Domaine Roman89
Sarrians - Domaine de l'Oiselet93
Sarrians - Fontaine du Clos94
Suzette - La Ferme Saint Martin94
Côtes du Rhône
Avignon
Domaine Saint Pierre d'Escarvaillac84
Bollène - Domaine Julien de l'Embisque86
Châteauneuf-de-Gadagne
Cave du Château de Fonségugne87
Jonquerettes
Domaine du Bois de Saint Jean90
Travaillan
Domaine Valand et Domaine le Renard95
Vaison-La-Romaine
Domaine du Gros Pata95
AOC Ventoux
Aubignan - Domaine Du Vas84
Caseneuve - Domaine Allois87
Entrechaux - Domaine de Champ-Long88
Mazan - Domaine de Plein Pagnier90
Modène - Domaine La Rêverie95
Pernes-les-Fontaines
Domaine des hauts Traversiers93
Villars - Château Saint-Pons95
AOC Luberon
Apt - Domaine de Mayol84
Menerbes - Domaine des Cancélades91
Mirabeau - Château de Clapier91

Oppède - Domaine Meillan-Pages......92





Agrilocal, l'outil pour « Manger bien, manger mieux, manger local! »

en restauration collective



Désormais utilisée par 38 départements, la plateforme internet Agrilocal est un outil d'achat de produits locaux qui met directement en relation les acheteurs de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc...) et les fournisseurs de leur territoire (agriculteurs et artisans), dans un respect rigoureux des règles de la commande publique, pour un approvisionnement en produits locaux, bio et de qualité.

En faisant le choix AGRILOCAL, les collectivités s'engagent en faveur de l'accès à une alimentation durable pour toutes et tous! Elles contribuent aussi, à travers la mise en œuvre de ces circuits alimentaires de proximité, au maintien du dynamisme, du lien social et de la solidarité locale sur leurs territoires.

Cette connexion directe entre producteurs et acheteurs de la restauration collective, que la plateforme AGRILOCAL permet de créer, chaque convive peut la valoriser! Ce souci d'un repas équilibré et de qualité, cette envie de mettre à l'honneur les agriculteurs et les artisans de nos territoires, nous pouvons toutes et tous nous en emparer, en consommant local et de saison!





Accueil et loisirs à la ferme

Pour quelques jours ou quelques heures, venez retrouver en famille ou entre amis les plaisirs simples et essentiels de la vie à la ferme...





# Vivez fermier

Découvrir la traite des chèvres. se réveiller au chant du cog, se régaler autour des meilleurs produits de nos terroirs...



Pour quelques jours ou quelques heures, venez profiter en famille ou entre amis des plaisirs simples et essentiels de la vie à la ferme. Prêts pour une expérience inoubliable? Notre promesse, vous garantir un accueil authentique et personnalisé.

### HÉBERGEMENT

#### Chambre d'hôtes à la ferme

Bed and Breakfast à la Française, un agriculteur vous ouvre sa maison pour une ou plusieurs nuits avec petit déjeuner. Certaines fermes proposent également la table d'hôtes avec des repas à base de produits de l'exploitation servis à la table familiale!

#### Camping à la ferme

Prenez une pause dans un camping situé à proximité de la ferme dans un cadre de verdure sur un terrain bien équipé!

#### Gîtes ruraux à la ferme

Pour un weekend, une ou plusieurs semaines, venez vous reposer en toute saison dans une maison ou un logement indépendant situé en espace rural et calme.

#### RESTAURATION



Les fermiers aubergistes vous proposent des repas traditionnels, valorisant des recettes du terroir. Les produits servis proviennent majoritairement de l'exploitation. Pour vous régaler, pensez à réserver !

## LÉGENDE DES PICTOGRAMMES















**Piscine** 

Animaux

Table d'hôtes







#### **LOISIRS**

#### Ferme découverte

Les fermes découverte vous proposent de découvrir l'exploitation agricole, son environnement économique, humain et naturel au travers d'ateliers ludiques. Elles s'adressent aux adultes comme aux enfants.

#### Ferme pédagogique

Les fermes pédagogiques sont destinées aux enfants et adolescents dans le cadre de leur scolarité ou de loisirs accompagnés. Des activités pédagogiques adaptées leur permettront de mieux connaître la vie de la ferme et de ses occupants.

#### Ferme équestre

Les fermes équestres sont des exploitations agricoles qui élèvent des chevaux ou des ânes dans lesquelles il est possible de pratiquer des activités équestres ou asines.

#### **DES SERVICES EN PLUS**



Accueil vélo permet d'identifier les structures situées à moins de 5km des itinéraires cyclables et proposant les équipements nécessaires pour les cyclistes. Consultez la carte sur le site : www.provence-a-velo.fr afin de retrouver tous les points d'accueil.



ANCV vous permet de repérer les établissements qui acceptent les chèques vacances.



FRANCE PASSION vous permet d'identifier les lieux ou vous pouvez vous arrêter en camping-car.



Les routes de la lavande vous invitent à la découverte d'un territoire d'exception. Rendez-vous sur le site www.route-lavande.com pour construire votre itinéraire.

Retrouvez ces logos sur les présentations des fermes concernées.



Réservez en ligne c'est possible : retrouvez toutes les offres sur www.bienvenue-a-la-ferme.com











#### **AVIGNON**

#### **CHEZ ANNIE ET JEAN-FRANCOIS**

1960, Rue de la Garance - 8400 AVIGNON Tél: 06 83 85 20 01 - annie1.cartoux@orange.fr https://chezannieetjeanfrancois.ellohaweb.com















LIEU : Situé à proximité d'Avignon et de son patrimoine historique et au carrefour du Mont Ventoux, des Dentelles de Montmirail et des Alpilles. NOMBRE ET DESCRIPTIF DU GÎTE : Gîte de 70 m² - 4 personnes (possibilité de rajouter un lit enfant) comprenant: une cuisine toute équipée avec lave-vaisselle ; grand salon avec canapé convertible 2 places, pouvant être séparé de la cuisine pour faire une chambre. Une chambre avec un lit deux places - armoire. Salle de bains avec douche italienne, WC indépendant ; coin buanderie avec lave-linge ; garage ; petit coin jardin et terrasse. Jean-François et Annie seront ravis de vous conseiller sur toutes les activités à réaliser autour d'Avignon. Accès à une piscine partagée.

TARIFS/SEMAINE: Avril - mai - juin - septembre: 500 € ou 80€/ nuit • Juillet-août : 600 € ou 100€/nuit. Autres périodes : 400 € ou 70€/nuit.

#### BEAUMES-DE-VENISE

#### MAS L'EVAJADE - DOMAINE LE ROCHER DES DAMES

BERNARD Corinne et Jean-Luc 292, Chemin du bois rond - Hameau de St Véran 84190 BEAUMES-DE-VENISE Tél: 04 90 62 95 84 - jean-luc.bernard57@orange.fr



















**DESCRIPTIF**: 4 chambres d'hôtes.

TARIFS DES CHAMBRES : Pour une seule nuitée pour deux 108 €. A partir de deux nuitées pour deux 99 € les petits déjeuners sont compris. Pour trois personnes 142 €, pour quatre 186 €. Tables d'hôtes sur réservation.

- Un gîte insolite dans un Tonneau tout confort (climatisation comprise), au milieu des vignes pour 2 personnes. Tarifs : 750 € à la semaine. À la nuitée : 150 € pour 2 personnes petit-déjeuner inclus.
- Un gîte pour 8 personnes, possibilité de deux lits d'une personne supplémentaire ; soit 10 personnes. Surface habitable 200 m2. Grande pièce commune cuisine salle à manger salon. Cuisine toute équipée. 4 chambres avec salle de bain attenante et WC dont deux pouvant accueillir une troisième personne au rez de chaussée et la quatrième chambre à l'étage pour deux salles d'eau et wc. Vue imprenable sur les dentelles et Ventoux. Télévision en rétroprojecteur. Un coin lecture, une buanderie machine à laver sèche-linge et frigo supplémentaire. Climatisation et chauffage intégrés, linge de lits inclus et serviettes. Poêle à granules. Accès Internet, parking, Salon de jardin, jeux de boules.

ACCESSIBILITÉ : Pour personnes à mobilité réduite et une chambre adaptée.

AUTRE : Piscine de mai à septembre avec rideau de sécurité. Garage à vélo et autre matériel sportif, batterie...

TARIFS: Entre 2 600 € hors saison et 4 000 € en pleine saison la semaine.

VOIR AUSSI: Mangez fermier

#### **BOLLÈNE**

#### LE MAS DE FLORE

MILLON Flore et Céline

Ferme Auberge Le Mas de Flore - Route de Lapalud - 84500 BOLLÈNE

Tél: 04 90 30 41 25 - 06 10 14 75 94 - linec84@live.fr





LIEU: À 20 km d'Orange, à 3 km sortie A7 Bollène, départementale 8, mas provencal.

PRODUCTIONS DE L'EXPLOITATION : Maraîchage, céréales. volailles, porcins,

JOURS OUVERTURE : Sur réservation, tous les jours de l'année. Vente de légumes selon disponibilité.

CAPACITÉ: 100 couverts.

SPÉCIALITÉS: Volailles fermières rôties, poulet chasseur, gratins provençaux, charcuterie maison, pâtisserie maison, beignets de fleurs de courgettes.

JOURNÉE SPÉCIALE: Fricassée de porc, terrine, caillette, boudin, viande rôtie, légumes, vacherin, oreillettes.

TARIFS: 20 à 30 € vins compris.

#### **BONNIEUX**

#### ATHENOSYS EN LUBERON GÎTES

**GUGLIELMINO** Lucette

445. Chemin de Roquemaure - 84480 BONNIEUX

Tél: 04 90 75 86 15 Port: 06 82 08 40 96

patrick.guglielmino@orange.fr - www.athelub.fr















#### NOMBRE ET DESCRIPTIF DES GÎTES: 3 gîtes, de 2 à 4

ou 6 personnes, classés atout France.

• « Gîte Les lavandes » 2 personnes, petit gîte simple de 30 m² avec 1 chambre 2 adultes, une salle d'eau et WC indépendant, petite cuisine entièrement rénovée en 2020. Machine à laver, tv ; plaque électrique et four micro-onde. Il ne manque rien, petite cours individuelle, barbecue et son salon de jardin.

« Gîte Les Écureuils » 40 m², entrée indépendante, cuisine et salon, salle à manger. Une salle d'eau + wc. Une chambre avec lit 2 personnes en 160. Une chambre 2 lits superposés de 90 cm. Salon de jardin et terrasse + barbecue. Vue sur la piscine et jeux d'enfants.

« Gîte Les Tournesols » 70 m² : grande pièce à vivre salon + salle à manger - avec cheminée TV, Bbox, coin cuisine entièrement aménagé. Les 3 gîtes peuvent être loués ensembles pour les réunions de familles ou les groupes. Piscine partagée- terrasse aménagée d'un salon de jardin et barbecue. Parking voiture extérieur. Matériel de bébé disponible. Buanderie avec lave-linge commune avec l'autre gîte.

#### TARIFS EN FONCTION DES PÉRIODES DE LOCATION : «

Les Lavandes » de 380 euros/semaine hors saison à 465 €/ semaine pleine saison : « Les Écureuils » de 520 euros/semaine hors saison à 630 euros/semaine pleine saison ; « Les Tournesols » de 600 euros/ semaine hors saison à 860 euros/ semaine pleine saison.



#### CADENET

#### **BASTIDE BELLUGUE**

**EYRAUD Virginie** 

1249 chemin de Bellugue - 84160 CADENET

Tél: 06 15 46 69 50 - virginie.evraud@vahoo.fr

: www.facebook.com/bastidebellugue.chambresdhotes

www.bastidebellugue.com













DESCRIPTIF: Vous serez logé à la ferme, chaque logement est indépendant et possède son propre extérieur ou vous pourrez vous détendre aux beaux jours, C'est un peu comme un village fermier. Nous vous accueillons au milieu de notre domaine viticole et de nos oliviers, accompagnés de nos animaux. Au printemps, nous produisons des fraises et en été des poires. Nous vendons nos produits à la ferme : jus de poire, jus de raisin, huile d'olive, fraises, poires, œufs... Nous sommes situé à 3 minutes de voiture de Lourmarin (classé plus beau village de France). Vous pouvez payer en CB lors de votre réservation sur le site internet, pas de terminal CB sur place.

CHAMBRE D'HÔTE ET GÎTE: 3 chambres et 1 gîte

Les Petits-déjeuners sont en option, Ils seront servis sous forme de panier à récuperer à la boutique de 8h30 à 9h45

- "L'attrape-rêves" : Chambre double située dans la cours de la ferme avec SDB séparée. Equipée d'un micro-onde, d'une bouilloire, d'une cafetière, d'un frigo, lit en 160 avec possibilité 2 lit 80 sous demande, clim, wifi, TV. TARIF: 82 € à 97€
- "Le petit cabanon" : Chambre double avec SDB dans la chambre non séparé, située au milieu des vignes équipée de bouilloire, cafetière, frigo, lit 140, clim, TV. TARIF: 82 € à 97€
- Chalet l'Insolite : Habitat insolite, chalet en bois, avec douche solaire extèrieure, toilette sèche dans un petit chalet à coté. Pas de SDB, bouilloire, cafetière, petit frigo, lit 140, clim, proche de la piscine, pas de vis a vis. Possibilité d'accès à une SDB partagée selon météo. TARIF :
- "La campagne" : Gîte avec SDB séparée dans un cabanon sans vis-à-vis. Donnant sur un champ. Pour 2 à 4 personnes, équipée cuisine micro-onde, bouilloire, cafetière, lit 160, mezzanine avec 2 matelas 1 place, TV, clim, barbecue. TARIF: 90 € à 105 € pour 2 pers, 20 € par nuit / pers. supplémentaire.

PÉRIODES D'OUVERTURE : Toute l'année. Habitat insolite fermé de début novembre à début mars.

## Je calcule, tu calcules, il calcule

#### A la goutte près...

Andréa part en vacances. Elle confie son bel iris à son ami Jean et lui recommande de l'arroser tous les deux jours s'il fait chaud : 300 ml. Tous les trois jours s'il fait plus frais : 400ml, Andréa est partie 11 jours. Pendant son absence, voici la météo : Combien d'eau Jean a-t-il donné à la plante au total ?



#### CAUMONT-SUR-DURANCE

#### **ECURIE LE PAS DU LOUP**

LAUGIER Christine

152, Chemin du Pont de l'âne - 84510 CAUMONT-SUR-DURANCE

Tél: 06 26 26 93 66 - 4 - www.ecurie-lepasduloup.com





FERME DÉCOUVERTE : Le Pas du Loup c'est un élevage de chevaux lusitaniens, au courant de sang et aux origines exceptionnelles! En effet, Almonda Mac PT, principal étalon à été reconnu modèle idéal de la race, réunissant tous les critères du pur race lusitanien (100 points)! Critères qu'il a transmis à sa descendance...

VISITE ET ANIMATIONS : Enfants, adultes, lors de la visite quidée. vous apprendrez tous quelque chose : soins, nourriture, évolution du cheval à travers les temps, morphologie, vision... Nous vous expliquerons ce qui fait la spécificité du lusitanien, reconnu comme le plus ancien cheval de selle, son caractère, ses aptitudes... Selon la disponibilité et la météo, nous approcherons les poulinières, vivrons un moment unique parmi elles... Démonstration équestre.

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 40 personnes, individuels, groupes, scolaires

TARIF: de 7 à 12 euros (démo équestre inclus)

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE : Tous les jours de 10h à 18h, sur réservation.



#### **CUCURON**

#### CAMPING A LA FERME ROUMAVAGI

SARCIAUX Matthieu

Chemin de Lunès - « Le Vabre » - 84160 CUCURON Tél: 06 05 40 72 90 - camping.roumavagi@gmail.com

campingroumavagi.blogspot.fr











DESCRIPTIF DU CAMPING : Situé au pied du Luberon entre Cucuron, Cabrières d'Aigues et l'Etang de la Bonde, ce camping à la ferme séduit par son cadre calme et naturel. Il offre une bouffée d'oxygène aux amoureux de la nature. Avec de nombreux sentiers à proximité, il est un départ idéal pour la balade et la randonnée. Culture de houblons et de plantes aromatiques. Possibilité de visiter une houblonnière située au pied du Luberon.

TARIFS: Dans un cadre naturel apaisant, profitez d'un emplacement confortable et aménagé à proximité de la ferme. Prix par enfant : 2 €, par adulte : 4 €, par emplacement : 6 €, par branchement : 2 €, par animal :

Taxe de séjour : 0,22 €.

Complément prix : Forfait famille (2 adultes et 2 enfants -12 ans) : 16 €. Ouverture du 30 mars au 16 juin et du 13 juillet au 15 septembre. 6 emplacements ombragés. 4 branchements électriques



#### GARGAS

#### LE MOULIN DE LAVON

**GEYNET Gilles** Le Moulin de Lavon

304, Chemin de Lavon - 84400 GARGAS

Tél: 04 90 74 34 54 - gilles.geynet@wanadoo.fr - www.moulindelavon.com





NOMBRE ET DESCRIPTIF DES GÎTES : Gîte de groupe. Gîte d'étape pédestre et cyclotouriste en campagne idéalement situé au cœur des plus beaux sites touristiques du Luberon, le Moulin de Lavon dispose de 30 places réparties dans des chambres individuelles munies de wc et salle d'eau. Guides et cartes pour vos sorties, 7 ch de 2 personnes avec s. d'eau privée et WC privés, 2 ch de 4 personnes avec sdb. et WC privés, 2 ch de 3 personnes avec sdb et WC privés. Possibilité de privatisation en gestion libre pour événements (réunion de famille, cousinade, anniversaire...).

PRODUCTIONS DE LA FERME : Vigne, céréales et potager.

TARIFS EN FONCTION DES PÉRIODES DE LOCATION : Tarif Week-end: Prix identiques toute l'année. Tarif groupe: 65 €

par personne en demi-pension (sous condition, nous consulter). Tarif chambre individuelle : de 32 à 55 €/pers en chambre de 1 à 4 personnes.

TABLE D'HÔTES TOUS LES SOIRS : 28 € tout inclus (menu complet dessert et fromage).

ANIMAUX ACCEPTÉS: Sous condition.

TÉLÉVISION & ACCÈS INTERNET WIFI : Salon commun.

#### **JONQUIERES**

#### DOMAINE DU PETIT MARGOT

**DEYCHAMP** Emily et Sebastien 305, chemin des Riailles - 84150 JONQUIÈRES Tél: 06 34 40 22 44 - 06 77 56 33 85 domainedupetitmargot@gmail.com : Domaine Du Petit Margot AirBnB : Les Gîtes du Petit Margot



















LE LIEU: Vivez des vacances millésimées au sein de 2 gîtes tout confort au cœur des vignes du Vaucluse. Un séjour gouleyant vous attend au Domaine du Petit Margot, terres de cépages sublimes gorgés de soleil. Dégustation de vins Côtes du Rhône Bio en rosé, blanc et

NOMBRE ET DESCRIPTIF DES GÎTES: Gîtes d'environ 30 m², s'ouvrant sur une terrasse; Chaque gîte est composé d'un salon avec canapé lit 2 places, convertible de qualité, climatisation réversible. Cuisine équipée et coin repas. Une chambre disposant d'une literie de qualité et une salle d'eau avec sanitaire. Cour fermée par un portail et places de stationnement. Machine à laver/ sèche-linge sur demande. Accès wifi gratuit et TV. : à 5 minutes à pied de toutes les commodités et 10 minutes des zones commerciales. Prêt de vélo. Dégustation des vins sur demande. Caveau de vins sur place

CAPACITE D'ACCUEIL : 2 gîtes de 2/4 personnes , possibilité de privatiser les 2 pour une capacité de max 8 personnes

TARIFS EN FONCTION DES PÉRIODES DE LOCATION : 75 € la nuitée, minimum 2 nuitées le week-end. Vacances scolaires : 90 € la nuitée et minimum 3 nuitées. Petits déjeuners possible : 8 euros par personne et 6 € pour les enfants. Ménage est de 35 € pour la nuitée et 50 € la semaine par gîte s'il n'est pas effectué ou sur demande. Draps et serviettes fournis : compris dans la prestation. Taxe de séjour en supplément





#### **LAGNES**

#### AIRE NATURELLE DE CAMPING « LA FOLIE »

FLORENT Dominique 1500. Route de Robion - 84800 LAGNES Tél: 04 90 20 20 02 - 06 84 24 26 14 - domiflorent@wanadoo.fr









DESCRIPTIF DU CAMPING : 25 emplacements au cœur de belles prairies ombragées. Un havre de paix à proximité de L'Isle-sur-la-Sorgue et Fontaine-de-Vaucluse, au pied des Monts de Vaucluse et du Luberon. CULTURES MARAÎCHÈRES. ANIMAUX DE LA FERME. BARBECUE.

TARIFS 2024 : Emplacement : basse-saison : 8,50 € - haute-saison : 13.50 € (du 15/06 au 15/09) : adulte : 3.50 € - enfant : 2 € électricité : 2,50 € - voiture : 1,50 €. Taxe de séjour incluse.

#### LA TOUR-D'AIGUES

#### LACHAL FRANÇOIS

La Castelette - 84240 LA TOUR-D'AIGUES Tél : 04 90 07 42 31 - 06 07 56 38 39 francois.lachal@wanadoo.fr











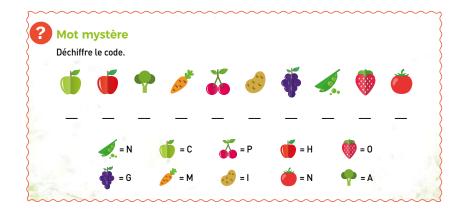




NOMBRE ET DESCRIPTIF DES GÎTES: Un gîte 2 épis pour 4 pers. Maison indépendante dans une grande propriété avec terrain non clos de 500 m², bel environnement. Date de construction du gîte: XVIIIº siècle. 2 chambres, 2 lits pour 1 pers., 1 lit 2 pers., salle à manger, cuisine intégrée, salle de bains, wc, cheminée en service (bois à disposition), lave-linge, micro-ondes, chauffage central, abri couvert, salon de jardin. Chambres climatisées, Internet avec la Fibre. Langue: anglais, allemand

TARIFS EN FONCTION DES PÉRIODES DE LOCATION : De 460 €/semaine en basse-saison à 760 €/semaine en haute-saison.

VOIR AUSSI: Mangez fermier





#### LE BARROUX

#### FERME LE DEGOUTAUD

MARIN Véronique 875. Chemin du Dégoutaud - 84330 LE BARROUX Tél: 04 90 62 99 29 - le.degoutaud@wanadoo.fr : ledegoutaud - www.degoutaud.fr





NOMBRE ET DESCRIPTIF DES GÎTES : Chambres d'hôtes et gîte sur une propriété familiale agricole certifiée Bio, face aux Dentelles de Montmirail, où des hectares de forêts et vergers vous assurent un calme harmonieux.

GÎTE LE MAZET: Gîte de plain-pied, 3 pers. 1 pièce à vivre, 2 petites chambres: 1 de 8 m² avec 1 lit en 140 et 1 chambre de 6 m² avec deux lits en 90 salle de douche WC lave-linge - possibilité de déjeuner dehors sous un abri commun-barbecue, WIFI, Grand patio provencal couvert avec four à pain, barbecue et tables. Terrain de pétanque et table de ping-pong à disposition. Une piscine à débordement et à l'eau de source au milieu d'une nature imperturbable pour jouir d'un panorama exceptionnel.

TARIFS EN FONCTION DES PÉRIODES DE LOCATION : de 470 à 580 €.

TAXE DE SÉJOUR : 0,70 € par jour et par personne.

PISCINE: Piscine à débordement (12x6) avec pataugeoire à partager. CHAMBRES D'HOTES: 3 chambres d'hôtes avec douche. WC, mini bar, set de café et thé mis à disposition, WIFI. Grand patio provençal couvert avec four à pain, barbecue et tables. Terrain de pétanque et table de ping pong à disposition. Une piscine à débordement et à l'eau de source au milieu d'une nature imperturbable pour jouir d'un panorama exceptionnel.

TARIFS DES CHAMBRES: 90/95 € pour 2 personnes, petits déjeuners inclus.

VOIR AUSSI: Mangez fermier.

#### **MONIEUX**

#### LE VIGUIER

GIARDINI Marc et Samuel Ferme Le Viguier - Route de Méthamis - 84390 MONIEUX Tél: 04 90 64 04 83 - le.viguier@wanadoo.fr www.leviguier.com

















NOMBRE ET DESCRIPTIF DES GÎTES: 1 gîte tout confort.

TARIFS EN FONCTION DES PÉRIODES DE LOCATION : 350 € (iuillet août) et 300 € le reste de l'année. Accès Wifi à l'intérieur et à l'extérieur sur la terrasse - Activité de cavage à 15€/personne

AUTRE LABEL : Gîtes de France 3 épis.

CHAMBRES D'HOTES: 5 chambres, 14 occupations,

TARIFS DES CHAMBRES: 70 € pour 2 personnes petit-déjeuner compris. 90 € pour 3 personnes. 110 € pour 4 personnes.

TABLES D'HÔTES: 75 € tout compris par personne.

ACCÈS INTERNET WIFI : à l'intérieur et sur la terrasse des chambres

ACTIVITÉS: Séjour Truffes de décembre à mars.





#### MAZAN

CHÂTEAU DE L'AIR **BREMOND Cathy** 

833, Chemin de Banay - 84380 MAZAN

Tél: 04 90 69 87 58 / 06 26 06 91 34 - prouvencalo@hotmail.fr Consultez notre fiche ferme sur BIENVENUE A LA FERME







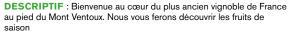












de notre production et partagerons notre passion avec vous devant le verre de l'amitié. La ferme est conduite en agriculture raisonnée, visite du vignoble sur demande.

NOMBRE ET DESCRIPTIF DES GÎTES: Gîte de 45 m² calme, reposant, immergé dans la campagne. Le gîte comprend une chambre avec lit de 140 x 190, une salle de bain baignoire, lave-linge, (lit bébé sur demande). Coin cuisine tout équipé, four, plaque 4 feux gaz, microondes, grand frigo avec compartiment, congélateur, lave-vaisselle, un coin salon avec canapé-lit 140x190, TV. (Ménage en option sur demande). Salon de jardin, barbecue, relax. De nombreuses balades s'offrent à vous aux alentours, le Mont Ventoux et sa zone biosphère en été et ses pistes de ski en hiver. Nombreux marchés provençaux. Le gîte se situe à 6 km de Carpentras, 30 km d'Avignon, 25 km de Vaison-la-Romaine, à 1 h de la mer, à proximité du Mont Ventoux, à 2 km du village au milieu des vignes.



DRAPS NON FOURNIS; POSSIBILITÉ DE LOCATION: 5 € par personne pour serviette de toilette/10€ par lit pour les draps.

TARIFS EN FONCTION DES PÉRIODES DE LOCATION : MOYENNE SAISON/ SEMAINE : Entre 320 € et 360 € ; moyenne saison/week-end

2 nuits : 160 €. HAUTE SAISON/ SEMAINE : Entre 360 € et 370 € ; haute-saison/ week-end 2 nuits : 170 €.

TAXE DE SÉJOUR : 1 €.

PÉRIODE D'OUVERTURE : Toute l'année.





#### SAULT

#### FERME AUBERGE LA MAGUETTE

MALAVARD Magali

2109, Route de Javon - La Maguette - 84390 SAULT

Tél: 04 90 64 02 60 - 06 62 30 42 39 - fermeaubergelamaguette@gmail.com

f: Ferme Auberge La Maguette - www.lamaguette.com/fr













PRODUCTIONS DE L'EXPLOITATION : Céréales, fruits, viande (lapin, poulet, pintade, cochon, agneau, cabri). Uniquement pour la Ferme auberge.

CAPACITÉ: 40 - Possibilité de location de salle pour réunion, anniversaire

SPÉCIALITÉS: Risotto d'épeautre, viande à la broche, etc.

TARIFS: 34 € par personne tout compris / Supplément dessert: 3,50 € la part. Menu enfant -12 ans : 14€ par personne.

JOURS OUVERTURE : Toute l'année, samedi midi et dimanche midi : Sur réservation uniquement 48h à l'avance. D'avril à septembre : ouvert mercredi midi. Pour les groupes, ouvert en semaine sur réservation. Possibilité d'autres jours sur demande.



INFOS & ÉVÉNEMENTS : Pour la table de l'auberge Magali produit ses légumes et céréales et élève également toute la viande (lapin, poulet, pintade, cochon, agneau et cabri). Elle cuisine avec passion un menu savoureux, gourmand et identique pour les convives. Amis camping caristes, la Maguette fait partie du réseau France Passion. Chambres d'hôtes à proximité également (200 m). Le dernier week-end d'Avril, elle participe à De Ferme en Ferme. Elle organise deux marchés à la ferme : le dernier samedi de juin (29 juin 2024) et le 2ème samedi de Décembre (14 décembre 2024). Elle participe également aux Festival Ventoux Saveurs et Brin de Culture en octobre. Des soirées à thème sont proposées dans l'année.

VOIR AUSSI: Mangez fermier

#### SUZETTE

#### DOMAINE LA CHENERAIE

MERCIER Annie

La Chêneraie - 84190 SUZETTE

Tél: 04 90 62 99 35 - merciersuzette@yahoo.fr













NOMBRE ET DESCRIPTIF DES GÎTES : Un gîte « la belle saison » pour 4 personnes. Logement indépendant avec jardin privé non clôturé, au cœur du vignoble, proche des Dentelles de Montmirail et du Ventoux. Vue panoramique. Au rez-de-chaussée : séjour avec coin cuisine. Salle d'eau, wc. À l'étage : mezzanine 2 lits 1 pers. 1 chambre, 1 lit 2 pers. Piscine clôturée commune avec le propriétaire. Chaise-haute et lit de bébé fournis sur demande. Barbecue, salon de jardin, chaises-longues. Garage fermé à disposition pour vélos et voitures. De nombreux sentiers de randonnée au départ du gîte.

#### TARIFS EN FONCTION DES PÉRIODES DE LOCATION :

La semaine 400 € en juillet-août le reste de l'année 280 €.







#### VIII ARS

#### **CHATEAU SAINT-PONS**

MONIN William

2259b route de la Riaille 84400 Villars

Tél: 04 90 75 55 84 - 06 11 02 92 49 - chateau@saintpons.com

www.saintpons.shop















DESCRIPTIF DU GÎTE: Maison indépendante sur un domaine de 17 ha de vignes, avec vue sur les Monts du Vaucluse.

GÎTE DE 4 COUCHAGES : Cuisine, salon, salle à manger, arrière cuisine, télévision, WI-FI, 2 grandes chambres, salle de bain, 2 WC. Dans les chambres, lits de 2 personnes. Terrasse, barbecue, chaises longues, draps et serviettes de toilette fournis gratuitement. Ouverture toute l'année

TARIFS: À la semaine, hors saison: 550 € TTC; de mai à juin: 900 € TTC ; juillet-août : 1140 € ; à ajouter : 70 € ménage obligatoire.

LANGUES PARLÉES: Français, Anglais, Portugais,

ACTIVITÉS : Circuit pédestre et pique-nique dans les vignes ; visite des chais + dégustation, coffret découverte des arômes du vin.

ACCESSIBLE : Aux personnes à mobilité réduite.

VOIR AUSSI: Mangez fermier

#### **VILLELAURE**

#### LA FERME HI BRIDE

Patrick ELOUARGHI & Philippe CHAPELET La Tour de Ferrier - 2268 route d'Ansouis - 84530 VILLELAURE Tél: 09 75 68 59 40 - info@lafermehibride.com www.lafermehibride.com













LE LIEU: La ferme HI Bride est une aire d'agritourisme, une ferme auberge durable qui vise une autonomie alimentaire et énergétique. On vient y séjourner, visiter, s'oxygéner, réfléchir, apprendre à faire ou ne rien faire, méditer sur sa vie, contempler la nature, toucher la terre, repartir à zéro...une véritable mise au vert.

DESCRIPTIF DES CHAMBRES D'HOTES : 5 chambres doubles avec salle de douche et toilettes séparées. Vue sur le Luberon. Petits déieuners inclus.

**DESCRIPTIF DES GÎTES**: 2 studios lit double (draps et serviettes fournis), avec salle de douche et toilettes, kitchenette équipée, extérieur privatif et 2 maisons, 3 chambres lits doubles (draps et serviettes fournis) jusque 6 personnes l'une de 53 m<sup>2</sup> et l'autre de 132 m<sup>2</sup>, salle de douche, toilettes séparées, cuisine aménagée et équipées (lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge), extérieur privatif. Accès piscine du 1er mai au 30 septembre.

TARIFS: Chambres à partir de 160 €, Studio à partir de 200 €, Maison à partir de 350 €.

JOURS OUVERTURE : Toute l'année.

RÉSERVATION : sur notre site internet, par téléphone ou par mail.







# Camping à la ferme



#### **AU COEUR DE LA FERME VIVEZ AU PLUS PROCHE DES ACTIVITÉS DE** L'AGRICULTEUR.

Lors de votre séjour échange et partage sur le monde agricole seront au rendezvous. N'hésitez pas à prendre contact avec votre hôte avant votre arrivée pour avoir plus de détails sur les lieux.

#### **LAGNES**







#### AIRE NATURELLE DE CAMPING

« LA FOLIE »

1500, Route de Robion - 84800 LAGNES

Port: 06 84 24 26 14

Coordonnées GPS: N 43°52'862" / E 5°06'421"

25 emplacements

#### CUCURON







#### CAMPING À LA FERME ROUMAVAGI

Chemin de Lunès - « Le Vabre » - 84160 CUCURON Tél: 06 05 40 72 90

campingroumavagi.blogspot.fr

6 emplacements



#### Les 2 commandements pour vivre pleinement le camping à la ferme:

- ✔ Profitez le plus possible de déguster des produits locaux.
- ✔ Profitez des moments de partage avec votre hôte.







# **Fermes** Auberges



LES FERMIERS **AUBERGISTES VOUS PROPOSENT DES REPAS** TRADITIONNELS, **VALORISANT LES RECETTES DU TERRITOIRE.** 

Les produits servis proviennent en majorité de l'exploitation. L'accueil personnalisé est privilégié.

Pensez à réserver ! Vous ne repartirez pas avec la faim!

#### **BOLLÈNE**

#### LE MAS DE FLORE

MILLON Flore et Céline

Ferme Auberge Le Mas de Flore - Route de Lapalud 84500 BOLLÈNE

Tél: 04 90 30 41 25 - Port: 06 10 14 75 94 linec84@live.fr

LIEU: À 20 km d'Orange, à 3 km sortie A7 Bollène, départementale 8, mas provençal.

PRODUCTIONS DE L'EXPLOITATION : Maraîchage, céréales, volailles, porcins.

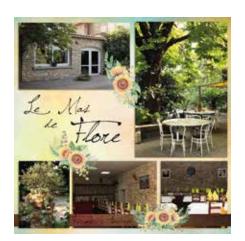
CAPACITÉ: 100 couverts.

SPÉCIALITÉS: Volailles fermières rôties, poulet chasseur, gratins provençaux, charcuterie maison, pâtisserie maison, beignets de fleurs de courgettes.

JOURNÉE SPÉCIALE : Fricassée de porc. terrine. caillette, boudin, viande rôtie, légumes, vacherin, oreillettes.

TARIFS: 20 à 30 € vin compris.

JOURS OUVERTURE : Sur réservation, tous les jours de l'année. Vente de légumes selon disponibilité.









#### SAULT

#### FERME AUBERGE LA MAGUETTE

MALAVARD Magali

2109, Route de Javon - La Maguette - 84390 SAULT

Tél : 04 90 64 02 60 - Port : 06 62 30 42 39

ferme aubergelam aguette @gmail.com

F: Ferme Auberge La Maguette - www.lamaguette.com/fr

PRODUCTIONS DE L'EXPLOITATION: Légumes verts, céréales, fruits, viande (lapin, poulet, pintade, cochon, agneau, cabri). Uniquement pour la Ferme auberge.

CAPACITÉ: 40 - Possibilité de location de salle pour réunion, anniversaire.

SPÉCIALITÉS: Risotto d'épeautre, viande à la broche, etc.

**TARIFS** : 34 € par personne tout compris / Menu enfant -12 ans : 14 € par personne.

Supplément dessert : 3,50 € la part.

JOURS OUVERTURE: Toute l'année, samedi midi et dimanche midi: Sur réservation uniquement 48h à l'avance. D'avril à septembre: ouvert mercredi midi. Pour les groupes, ouvert en semaine sur réservation. Possibilité d'autres jours sur demande.

INFOS & ÉVÉNEMENTS: Pour la table de l'auberge Magali produit ses légumes et céréales et élève également toute la viande (lapin, poulet, pintade, cochon, agneau et cabri). Elle cuisine avec passion un menu savoureux, gourmand et identique pour les convives. Amis camping caristes, la Maguette fait partie du réseau France Passion.

Chambres d'hôtes à proximité également (200 m). Le dernier week-end d'Avril, elle participe à « De Ferme en Ferme ». Elle organise deux marchés à la ferme : le dernier samedi de juin (29 juin 2024) et le 2ème samedi de Décembre (14 décembre 2024). Elle participe également aux Festival Ventoux Saveurs et Brin de Culture en octobre. Des soirées à thème sont proposées dans l'année. Soirées musiciales au fil de l'année.

VOIR AUSSI: Mangez fermier











# Fermes découvertes C'est quoi ?



## LES FERMES DÉCOUVERTES

Venez visiter une exploitation agricole, vous apprendrez à mieux connaître la vie du monde rural, les métiers de la ferme, ses activités humaines et économiques. Individuellement ou par petits groupes, vous êtes accueillis par une personne de l'exploitation qui vous présente toutes les activités de la ferme : élevage, productions, techniques utilisées...

Vous participez, en direct, à la vie du monde agricole d'aujourd'hui. Un goûter ou une dégustation peut aussi vous être proposé, l'occasion de déguster produits du terroir et spécialités régionales en découvrant leur secret de fabrication.

#### **CAUMONT-SUR-DURANCE**

#### **ECURIE LE PAS DU LOUP**

LAUGIER Christine

152, Chemin du pont de l'âne 84510 CAUMONT-SUR-DURANCE

Tél: 06 26 26 93 66

Fi - www.ecurie-lepasduloup.com

FERME DECOUVERTE : Admirez l'élevage de chevaux lusitaniens du « Pas du Loup ». Durant l'année vous pourrez aussi assister à des représentations équestres.

VISITES & ANIMATIONS: Visite guidée inédite par une spécialiste de l'élevage de chevaux lusitaniens, promenade à poneys, cours enfants & adultes, découverte des installations. Propose de l'équicoaching aux CE d'entreprises et de l'équithérapie. Accueil de groupe (tarif spécial), salle de réception pour mariage champêtre, anniversaire CAPACITE D'ACCUEIL: 20 à 40 personnes.

**TARIFS** : de 7 à 12  $\in$  adultes et 5  $\in$  enfants à la journée **JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURES** : Ouvert de 10h à

18h et vacances scolaires, sur réservation.







# Fermes pédagogiques

# C'est quoi?

### SARRIANS



## FERME DU ROISELET

1234 Route de la Garrigue de l'étang 84260 SARRIANS Tél : 06 18 74 17 68 - roiselet84@gmail.com www.roiselet.com

Le domaine de l'Oiselet est exploité par la famille Combe depuis 5 générations. Rose en épousant Claude a ajouté l'activité agritourisme et principalement pédagogique depuis 1993. La ferme est un lieu du vivre ensemble où les générations s'écoutent et s'enrichissent. Un lieu familial où vous attendent Rose, Claude, Maxime et même l'Aïeule Janine pour vous faire vivre une expérience authentique. Nos valeurs : éduquer à l'environnement, valoriser le patrimoine agricole et favoriser la biodiversité par une alimentation saine et équilibre en respectant le Vivant.

#### ANIMATIONS:

Accueil de groupes, familles, individuels, scolaires, collectivités, ALSH centres aérés, EPAHD, créches, RAM, rencontres intergénérationnelles ou foyer de personnes présentant des handicaps.

- Ateliers culinaires : sirops, nougats..
- Ateliers créatifs, peinture végétale, sculptures sur fruits et légumes...
- Anniversaire d'enfants, enterrement de vie de célibataire, cousinade, regroupement d'amis, Rose organise pour vous, votre événement. Possibilité de prendre en charge les enfants.
- Journées vendanges à l'ancienne, cure de raisin, journée olives, plantes aromatiques, les herbes de la Saint Jean, plantes sauvages comestibles, plantes aromatiques, vivre en autonomie, mise en place d'un poulailler.
- Parcours ludique spécialement adapté à plusieurs tranches d'âge autour et sur la ferme. changez, partagez et résolvez entre amis ou en famille les différents jeux et énigmes pour finir par une récompense le sentier pédagogique au fil des saisons.

#### OUVERTURE:

Uniquement sur réservation ouvert toute l'année, principalement les vacances scolaires, les mercredis et certains weekends.

TARIFS : selon prestations 5€ sentier pédagogique par participant 10€ les ateliers pédagogiques ou 9€ à partir de 4 participants. Pour scolaires, groupes devis établi à la demande.

## LES FERMES PÉDAGOGIQUES

sont destinées aux enfants et adolescents dans le cadre de leur scolarité ou de loisirs accompagnés.

Des activités pédagogiques adaptées leur permettront de mieux connaître la vie de la ferme et de ses occupants.





Président : Alain BREMOND
Direction : Alfred PICOT et Mathilde KEBLE



L'AFGA (membre du réseau CERFRANCE) vous accompagne dans la gestion de votre entreprise par de multiples services : expertise comptable, conseil en gestion, social–paye, conseil juridique et fiscal, conseil économique et informatique.

Agence	Responsable	Ville	Contact
de La Romaine	Nicolas GEY	Vaison-la-Romaine	04.90.30.62.20
de La Durance	Laurence SUIN	Les Taillades	04.90.78.82.59
du Comtat	Daniel RAYMOND	Pernes-les-Fontaines	04.90.67.73.50
des Côtes du Rhône	Caroline COMBE	Sérignan-du-Comtat	04.65.25.00.13
du Ventoux	Aude L'HOTE	Mazan	04.90.69.47.30
du Luberon	Nathalie PELLEN	La Tour-d'Aigues	04.90.07.23.45
des Alpes-de-Haute-Provence	Chantal LEGROS	Sainte Tulle – Oraison	04.92.78.79.87
des Hautes-Alpes	David ROUSSEL	Gap	04.92.51.44.00
d'Avignon	Laurence ARNAUD	Avignon	04.90.84.36.76
de Châteauneuf-du-Pape	Philippe MOURRUT	Châteauneuf-du-Pape	04.65.24.00.09
d'Arles	Céline GALIBERT	Arles	04.65.16.00.11
de Tarascon	Jérôme GENTON	Tarascon	04.84.05.00.13

Service	Responsable	Contact
Juridique société	Isabelle SASIA	04.90.84.36.65
Juridique social	Thomas BESNARD	04.65.24.00.21
Economique	Gilles DUTHEN	04.86.19.43.85
Informatique	Grégory CASTELLARIN	04.86.19.43.93
Paye	Sylvie DURAND	04.65.24.00.13



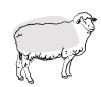
Produits fermiers Magasins

#### VENTE DE PRODUITS FERMIERS ET ACCUEIL À LA FERME

Pour redécouvrir le goût et le plaisir des bons produits de nos fermes, venez nous voir...



# Mangez fermier



Fruits, légumes, viandes, vins, fromages...
Nous mettons tout en œuvre pour vous simplifier l'accès aux bons produits fermiers

Notre réseau de points de vente unique, diversifié et connecté vous permet de manger des produits locaux, frais et de saison chaque jour où que vous soyez Notre promesse, vous garantir des produits d'origine fermière et de qualité.



### À LA FERME

Trouvez en quelques secondes les bonnes adresses des producteurs de votre département, pour les rencontrer et acheter sur place leurs produits fermiers.

# DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES ET DRIVES FERMIERS

Pas le temps de vous déplacer?
Faites votre marché en ligne et retirez
vos produits dans l'un de nos nombreux
points de retrait. Pour faciliter l'accès aux
produits locaux, distributeurs et site de
pré-commande vous rapprochent des
producteurs «Bienvenue à la ferme».



#### MAGASINS DE PRODUCTEURS

Trouvez en un seul lieu une gamme complète de produits fermiers, cultivés et transformés près de chez vous.











## MARCHÉS DU SOIR ET CARRÉS DES PRODUCTEURS

Dans une ambiance conviviale, les Marchés du Soir et Carrés des Producteurs vous proposent des produits locaux et de saison, savoureux et de qualité.

De fin mars à fin octobre en fin de iournée, dans plusieurs communes du département, venez découvrir ces véritables vitrines de la diversité et du savoir-faire agricole local.



## MARCHÉS À LA FERME

Des agriculteurs vous invitent à venir faire votre marché sur leur exploitation. En plus d'y trouver des produits locaux et de saison, des animations, des visites d'exploitations vous sont proposées pour



découvrir leur métier et leur savoir-faire.

#### Retrouvez ces logos sur les présentations des fermes concernées.



AB permet d'identifier les produits issus de l'Agriculture Biologique.



HVE signifie « Haute Valeur Environnementale » et atteste d'un engagement dans des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la biodiversité.



Vergers Ecoresponsables est un label de qualité concernant les arboriculteurs engagés dans une démarche de production écoresponsable via des méthodes de production pour préserver l'environnement et respecter la biodiversité du verger.

Ils ont été précurseurs dans les techniques alternatives notamment le biocontrôle

Réservez en ligne c'est possible : retrouvez toutes les offres sur www.bienvenue-a-la-ferme.com





# Les distributeurs

# automatiques



VOUS N'AVEZ PAS LE TEMPS DE VOUS RENDRE SUR LES MARCHÉS OU LES MAGASINS DE PRODUCTEURS ?

Les distributeurs automatiques des producteurs de Vaucluse vous garantissent fraicheur et saisonnalité. Vous retrouverez les produits fermiers de leurs exploitations 7/7j et presque 24/24h dans les distributeurs automatiques.

Simples d'utilisation, il vous suffit de choisir les casiers qui vous intéressent, de les sélectionner sur l'écran tactile, de valider votre panier et de payer avec votre carte bancaire. Les casiers que vous avez choisis s'ouvrent et vous récupérez vos produits fermiers.

# Avantage:

Des amis arrivent à l'improviste, votre frigo est vide ?
Direction le distributeur pour sélectionner rapidement les bons produits fermiers de vos agriculteurs locaux pour l'apéro et le repas!

#### AVIGNON-MONTFAVET EN DIRECT DE NOS FERMES AGROPARC



Rue Félicien Florent - 84140 MONTFAVET Port : 07 44 50 38 87

: endirectdenosfermes84

Drive: https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr

Distributeur automatique de produits fermiers d'Agroparc.

**HORAIRES**: Ouverture 7/7 de 6 h à minuit - Grand parking. Commande possible via le Drive Fermier.





# AVIGNON EN DIRECT DE NOS FERMES PARKING DES ITALIENS

C=

Avenue des Italiens - 84000 AVIGNON Port : 07 44 50 38 87

: endirectdenosfermes84
: https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.

fr

Distributeur automatique de produits fermiers. **HORAIRES**: Ouverture 7/7 et 7h/23h. Commande possible via le Drive Fermier.



#### **MORIÈRES-LES-AVIGNON**

#### EN DIRECT DE NOS FERMES

SUR A7

Aire d'autoroute de Morières à l'intérieur de la

station ESSO sur l'A7 - 84310 MORIÈRES-LES-AVIGNON

Port: 07 44 50 38 87

: endirectdenosfermes84

Drive: https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.

fr

Distributeur automatique de produits fermiers. **HORAIRES**: Ouverture 7/7 et 24/24 - Commande possible via le Drive Fermier.



#### LES JARDINS DE MAELIS



REY Jean-Denis

Le Pont Julien - 84480 BONNIEUX

Port: 06 88 09 01 37

Distributeur automatique.

**HORAIRES**: Libre-service 7/7 jours en saison de 8 h à 20h.Commande possible par téléphone.

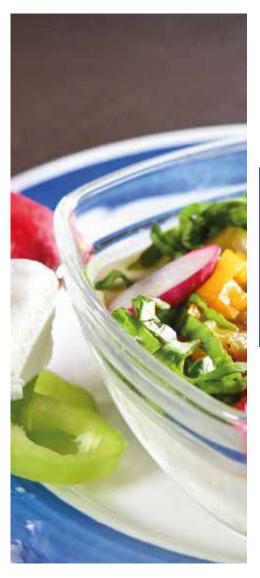






## Panna Lotta de courgettes au chèvre







Chef cuisinier **Christian SERRE** Collège Revesz Long CREST











- 60 cl de crème liquide
- 150 g de fromage de

- Sel, poivre, huile d'olive



- Epépiner les courgettes et les poivrons, les couper en dés.
- Faire cuire les courgettes dans 2 cuillères à S d'huile d'olive pendant 15 min. Saler, poivrer. Ajouter le piment de cayenne, laisser refroidir un peu et incorpor
  - le fromage de chèvre, mixer finement l'ensemble.
- Faire rissoler les dés de poivrons pendant 2 ou 3 min dans une cuillère à S d'huile d'olive.
- Porter à ébullition la crème liquide dans laquelle vous aurez dilui l'Agar Agar. Laisser cuire 2 min en remuant.
- Incorporer ce mélange à la préparation courgettes, chèvre bien mélanger et répartir dans des coupes individuelles.
- Mettre au frais pendant au moins 4 h.
- Au moment de servir, déposer 2 C à S de poivrons sur chaque panna cotta. Déguster bien frais.





# Le drive-fermier,

# C'est quoi?



Le temps vous manque pour aller chez des producteurs ou sur les marchés ?

Commandez vos paniers de fruits et légumes et autres produits locaux sur un drive fermier

#### Comment ça marche?

Je choisis mon lieu
et mon horaire de livraison
ou la livraison à domicile

2 Je fais mon choix de produits et je paie en ligne

Je récupère mes produits et je me régale!



48 h

# Achetez des produits locaux avec nos Drives fermiers



Scannez et découvrez le drive fermier





#### **VAUCLUSE**

#### **EN DIRECT DE NOS FERMES**



Tél: 04 90 23 65 61 - Port: 07 44 50 38 87 M: delhelle.stephane.eddnf@gmail.com https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr

En direct de nos fermes vous propose son drive fermier. Commandez en ligne les produits issus de nos 22 agriculteurs vauclusiens et retirez-les 5 jours sur 7 et 24h/24 dans les différents points relais du département que vous retrouverez sur notre site internet.

Faites-vous livrer chez vous par votre facteur dans tout le Vaucluse du mardi au samedi box réfrigérés. Drive pour particuliers et professionnels.. SITE WEB:

https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr VOIR AUSSI : Distributeurs automatiques







# Magasins de producteurs



#### LES MAGASINS DE PRODUCTEURS ONT ÉTÉ CRÉÉS PAR UN GROUPEMENT D'AGRICULTEURS.

Vous retrouverez dans ces magasins le fruit du travail des agriculteurs. Vous pourrez échanger avec l'agriculteur présent dans le magasin, il répondra à vos questions tout en vous conseillant sur des idées recette. N'oubliez pas que ces lieux de vente respectent la saisonnalité des produits.



#### **APT**



#### LE LUBERON PAYSAN DU PAYS D'APT

661, Avenue de Lançon - 84400 APT Tél : 04 90 05 88 19

HORAIRES: Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Le dimanche du 15 juin au 15 septembre 9h-12h30.









#### **SAULT**

#### LA MAISON DES PRODUCTEURS

Rue de la République - 84390 SAULT Tél/Fax: 04 90 64 08 98 maisondesproducteurs.sault@orange.fr www.maisondesproducteurs-sault.com

HORAIRES: Février-Mars: 10h-12h30 et 14h-17h30. Avril-Mai: 10h-12h30 et 14h-18h. Juin/Juillet/Août: 10h-19h. Septembre: 10h-12h30 et 14h-19h. Octobre: 10h-12h30 et 14h-18h.

Novembre-Décembre: 10h-12h30 et 17h30 (pas tous les jours).





#### LA TOUR D'AIGUES

#### LE LUBERON PAYSAN DE LA TOUR

#### D'AIGUES

84 Boulevard St Roch - 84240 LA TOUR D'AIGUES Tél.: 04 90 07 34 93

HORAIRES: Du mardi au samedi: 9h-12h30 et de 15h30 à 19h. Le dimanche de 9h à 12h30.







# Marchés à la ferme



LES PRODUCTEURS DU RÉSEAU BIENVENUE À LA FERME VOUS OUVRENT LEURS PORTES LORS DES MARCHÉS À LA FERME!

Ils regroupent plusieurs producteurs qui vous proposeront des produits locaux, de saison, frais, savoureux et mûrs à point. Vous pourrez aussi jouer et remporter des paniers garnis lors de ces évènements!

#### ΜΔΙ

SARRIANS • Domaine Fontaine du Clos Jeudi 2 mai 2024 • De 17h à 20h

735 bd Comte D'Orange • 04 90 65 59 39 contact@fontaineduclos.com
Marché des producteurs à la ferme.

#### JUIN

UCHAUX • Le panier de la Comtesse Samedi 15 juin 2024 • De 10h à 18h

215 chemin de la Comtesse 06 78 14 65 58 carole.bernard@lacomtesse-agri.fr Marché des producteurs à la ferme.

#### JUIN (SUITE)

AVIGNON • Ferme La Reboule Samedi 29 iuin 2024 • De 10h à 19h

1250, Chemin de la Barthelasse 06 71 08 28 15

la.reboule.cappeau@orange.fr

ff ferme la Reboule

- Visite guidée de l'exploitation à 10h00.
- Présence de producteurs de viande (porc, bœuf, volaille, agneau), de fromages de vache et lentilles du Puy, d'huile d'olive et tapenade, de vin, de bière, de cerise du Ventoux, de lavande, de Champagne, d'escargots et de fruits et légumes.

#### SAULT • Ferme Auberge La Maguette Samedi 29 juin 2024 • De 10h à 18h

La Maguette • 06 62 30 42 39

ff ferme auberge la Maguette

www.lamaguette.com

fermeaubergelamaguette@gmail.com

- Visite accompagnée de la ferme à 11h et à 15h
- Visite libre de la ferme toute la journée
- Repas à table le midi

#### AUBIGNAN • Domaine du Vas Dimanche 30 juin 2024 • De 10h à 21h

1741, Chemin du Vas • 04 90 62 61 86 contact@domaineduvas.fr

Gontard Frères - Domaine du Vas

- Nombreux exposants
- Restauration sur place (camion pizza, fruits de mer, charcuterie)
- Vente dégustation
- Panier garni à gagner





#### JUILLET

#### L'ISLE-SUR-LA-SORGUE Les Fruits du Campredon

Samedi 13 juillet 2024 • De 10h à 19h 1458, Le Grand Campredon04 90 38 60 95 lesfruitsducampredon@orange.fr

- lesfruitsducampredon
- Visite de vergers
- Dégustations
- Paniers garnis par tous les producteurs du marché à gagner

#### **ORANGE**

La ferme aux hirondelles Samedi 27 juillet • De 9h à 19h

impasse 385CD 11 route d'Uchaux 06 18 81 46 25 - brigitte.panicucci@orange.fr

Marché des producteurs et d'artisans

#### **SEPTEMBRE**

### ALTHEN-DES-PALUDS EARL Berger



Vendredi 6 septembre 2024 • De 17h à 20h 1463, Avenue des Valayans • 04 90 62 15 91 earl.berger@ficafruits.fr - www.ficafruit.fr

- Panier garni des produits du marché à gagner
- Nombreux producteurs Bio

#### **DÉCEMBRE**

## ALTHEN-DES-PALUDS EARL Berger



Vendredi 13 décembre 2024 • De 14h à 19h 1463, Avenue des Valayans • 04 90 62 15 91 earl.berger@ficafruits.fr - www.ficafruit.fr

- Panier garni des produits du marché à gagner
- Nombreux producteurs Bio

#### SAULT

Ferme Auberge La Maguette
Samedi 14 décembre 2024 • De 10h à 18h

La Maguette • 06 62 30 42 39 fermeaubergelamaguette@gmail.com

ferme auberge la maguette

www.lamaguette.com

- Marché de Noël en intérieur
- Visite accompagnée de la ferme
- Restauration sur place, tombola

#### DE FERME EN FERME

Ce rendez-vous annuel entre producteurs et consommateurs a lieu chaque année le dernier week-end d'avril sur plus de 600 fermes, partout en France. Pendant deux jours, les agriculteur.trice.s inscrit.e.s ouvrent les portes de leurs fermes pour faire découvrir au grand public leurs métiers et transmettre savoir-faire et passion autour de leurs pratiques agricoles durables. Au programme : visites guidées, animations et dégustations gratuites.

En 2024, «De ferme en ferme» aura lieu samedi 27 et dimanche 28 avril autour de la thématique «Arbres et biodiversité».

L'événement est organisé par le réseau des CIVAM, en partenariat avec Bienvenue à la ferme 84.

Pour en savoir + : www.defermeenferme.com



Les dates et horaires indiqués sont susceptibles d'évoluer à la marge en cours d'année.





# Marchés du soir et Carrés des producteurs

# de Vaucluse



Les Marchés du soir et Carrés des producteurs vous garantissent des produits 100 % locaux et de qualité qui mettent en valeur la diversité des produits issus des exploitations locales et le savoir-faire des agriculteurs

Les agriculteurs présents sont des producteurs de la commune et/ou membres du réseau Bienvenue à la ferme, proposant uniquement des produits issus de leur exploitation, l'achat-revente étant interdit.

Rendez-vous conviviaux, ces Marchés du soir et Carrés des producteurs favorisent la rencontre entre producteurs et consommateurs ainsi que le développement économique local.

Une action menée par la Chambre d'agriculture de Vaucluse en partenariat étroit avec les communes, les agriculteurs, le réseau Bienvenue à la ferme et le soutien du Département de Vaucluse et la Région Sud.



De fin mars à fin octobre, en fin d'après-midi, venez découvrir les Marchés du soir et Carrés des producteurs dans

5 communes vauclusiennes.

Des rendez-vous conviviaux, 100 % local et 100 % producteurs.

#### LUNDI

AVIGNON

Allées de l'Oulle

#### MARDI

CHÂTEAUNEUF DE-GADAGNE

Plateau de Campbeau

#### **MERCREDI**

PERNES-LES-FONTAINES

Place Frédéric Mistral

#### **JEUDI**

CAVAILLON

Espace du Grenouillet

#### **VENDREDI**

MONTFAVET

Place de l'Eglise

Retrouvez les jours et heures des Marchés du soir des producteurs de Vaucluse et aussi toute l'actualité sur la page 🛱 « Marchés du soir des producteurs ».











Venez découvrir et déguster les bons produits de saison frais, savoureux et de qualité (fruits et légumes, miels, charcuteries, viandes, œufs, fromages, vins...) tout ce qui peut confectionner un joli panier.

Pour 2024, les producteurs vous donnent rendez-vous un soir par semaine sur chacune des villes partenaires de fin mars à fin octobre, en fin d'après-midi (horaires variables en fonction des communes, entre 16h et 20h).





#### TERROIRS EN FÊTE à CHÂTEAUNEUF DE-GADAGNE

L'Association Bienvenue à la Ferme et ses producteurs fermiers vous accueilleront dans le magnifique Parc de l'Arbousière les 8 et 9 juin 2024.

Venez vous régaler et découvrir les saveurs de nos produits fermiers! Manifestation organisée par le département de Vaucluse.



#### WEEK-END GASTRONOMIQUE BIENVENUE À LA FERME

Événement incontournable de l'automne sur Avignon, le Week-end Gastronomique est un salon des produits du terroir réservé uniquement aux agriculteurs «Bienvenue à la ferme» de toutes les régions de France (produits de la ruche, vins, légumes, fromages, cosmétiques...). Rendez-vous le 15, 16 et 17 novembre 2024!



#### FESTIVAL BRIN DE CULTURE

Du 1er octobre au
1er novembre 2024 en
région Provence-AlpesCôte d'Azur, le Festival
Brin de Culture invite le
grand public à découvrir
autrement l'agriculture
au travers d'événements
culturels accessibles à
tous!



# Connaissez-vous les signes officiels de qualité et d'origine ou SIQO ?

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : AOC/AOP, IGP, Label Rouge ou Agriculture Biologique.

#### POURQUOI CHOISIR DES PRODUITS AVEC UN DES SIQO ?

Ce sont les seuls garantis et reconnus par l'État. Ils garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ils permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales notamment dans les zones de montagne. Ils font partie de notre patrimoine alimentaire.

#### L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (A.O.C.) / APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (A.O.P.) : TERROIR ET TALENT DE L'HOMME

L'AOC ou AOP est la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains. Elle implique un lien étroit entre le produit, le terroir et le





talent de l'homme, avec l'idée de prééminence du terroir : on considère le terroir au sens large, c'est-à-dire intégrant les composantes géologiques, pédologiques, climatiques, techniques et humaines, qui lui confèrent sa spécificité et sa personnalité. Enfin, l'AOC/AOP impose que l'ensemble du processus de production et de transformation se passe dans une seule et même zone dont il faut démontrer la cohérence et l'influence vis-à-vis des caractéristiques du produit.

L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE (I.G.P.):
UN SAVOIR-FAIRE
ET UN BASSIN
DE PRODUCTION
ET/OU DE
TRANSFORMATION

Elle protège un produit agricole ou une denrée alimentaire qui présente une réputation ou une autre caractéristique attribuée à cette origine géographique. L'IGP se fonde surtout sur la réputation du produit, sur son histoire liée à celle d'une localité, assortie de caractéristiques ou de qualités particulières. La production ou la transformation a lieu dans une aire géographique délimitée.

#### **LE LABEL ROUGE:** LA QUALITÉ SUPÉRIFURE



Le label agricole atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole

non alimentaire et non transformé possède un ensemble de caractéristiques spécifiques préalablement fixées et établissant un niveau de qualité supérieure le distinguant des produits similaires, validé par des analyses sensorielles et des tests de dégustation confiés à un jury de consommateurs mais aussi à un collège de spécialistes.

#### LE VAUCLUSE EST RICHE EN VINS **SOUS AOP, MAIS IL FAUT COMPTER AUSSI AVEC L'APPELLATION** D'ORIGINE PROTÉGÉE MUSCAT DU **VENTOUX.**

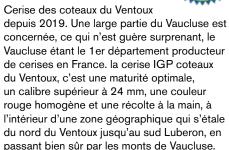
Le raisin noir A.O.P. Muscat du Ventoux est cultivé dans la micro région située entre le Mont-Ventoux et Avignon. Ce riche terroir se distingue par des coteaux d'altitude supérieure à 200 mètres profitant d'un ensoleillement exceptionnel : Une région privilégiée par son ensoleillement (Plus de 300 jours par an) et son terroir fertile !

#### IL Y A AUSSI L'AOP HUILE D'OLIVE **DE PROVENCE**

L'appellation « Huile d'olive de Provence » fait la distinction entre deux types d'huiles : La dénomination « AOC Huile d'olive de Provence » lorsque les olives sont récoltées rapidement et transformées sous un délai de trois jours. La dénomination devient « AOC Huile d'Olive de Provence maturée » lorsque le délai est supérieur, car une maturation s'opère. L'aire géographique de l'AOC s'étend sur les quatre départements des Alpes-de-Haute-Provence, du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Var, ainsi que sur quelques communes des Alpes Maritimes.

#### LE VAUCLUSE PROPOSE LA PREMIÈRE INDICATION **GÉOGRAPHIQUE** PROTÉGÉE (IGP) DE





LES MIELS DE PROVENCE font partie des rares miels français à bénéficier de signes officiels de qualité. L'IGP concerne tous les miels récoltés par les apiculteurs en Provence. En plus de l'IGP, le miel de lavande et le miel de toutes fleurs peuvent également recevoir le label rouge, ce qui garant d'une qualité élevée. (www.miels-de-provence.com)





#### LE BIO

Le label Agriculture biologique (ou label AB) est un label de qualité français

créé en 1985 alignés sur le label bio européen depuis 2019. Il est fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse. Il permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique. En 2020 on comptait 1165 exploitations en AB soit près d'un quart des exploitations recensées.



#### **AUTRE CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE**

Logo HVE : Haute Valeur Environnementale, La certification

atteste d'une excellence environnementale de l'exploitation traduite dans 4 domaines : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et de l'irrigation. En janvier 2022, on comptait près d'une exploitation sur 4 certifiées HVF.

Sources: Chambre d'Agriculture, Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)



#### AITHEN-DES-PAILIDS

#### **EARL BERGER**

**BERGER Nicolas** 

1463, Avenue des Valayans - 84210 ALTHEN-DES-PALUDS

Tél: 04 90 62 15 91

earl.berger@ficafruits.fr - www.ficafruits.fr









LIEU: À la ferme. De août à mars, du lundi au vendredi 8h-12h/13h30-17h30 et de avril à Juin de 8h-12h.

PRODUITS: Pommes bio Akane Gala Crimson Crisp Golden Orange, Golden, Granny, Story, Opal, Juliet, Délisdor, jus de pommes bio, compote, pétillant, cidre, vinaigre de cidre et chips de pommes BIO, pâtes de fruits, croquants, savons et bougies.

VOIR AUSSI: Marchés à la ferme le 6 septembre de 17h à 20h et le 13 décembre de 14h à 19h.

#### ΔΡΤ

#### LE LUBERON PAYSAN DU PAYS D'APT

661, Avenue de Lançon - 84400 APT

Tél: 04 90 05 88 19

contact@luberon-paysan-apt.fr 1: le luberon paysan d'Apt





#### **MAGASIN DE PRODUCTEUR**

HORAIRES: Ouverture du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Le dimanche du 15 juin au 15 septembre de 9h à 12h30 - grand Parking.

PRODUITS: Fruits et légumes de saison, viandes de porc, volaille, agneau, veau, bœuf, canard, escargots. Fromages de chèvre, brebis, vache, œufs, miel divers, confitures, jus de fruits, vin, petit épeautre, huile d'olive et pain bio. Produits conventionnels et biologiques.

ACCEPTE LES TICKETS RESTAURANTS.

#### **APT**

#### **ULYSSE BIANCO**

Ulysse Bianco

126, Rue de la Marguerite - 84400 APT

Tél: 06 45 91 00 45 - ulysse.bianco@gmail.com





LIEU: à la ferme. Sur rendez-vous 06 45 91 00 45, foires, marché à la ferme.

PRODUITS: Miels de Lavandes, de Montagne, Garrique, Acacia, Toutes fleurs, Châtaignes, Bruvères, Romarins, Pollen frais, Produits à la propolis.



#### ΔΡΤ

#### L'ÉTABLE MONTILIENNE

AURAND David 84 400 APT

Tél: 06 15 39 21 28 - davidtube84@gmail.com - 
☐: L'Etable Montilienne



LIEU: Magasin de producteur de Coustellet, Apt et Orange. DRIVE FERMIER.

PRODUITS: Viande et charcuterie de porc.

#### **AUBIGNAN**

#### LES AVETTES DU VENTOUX

LECLERC Yasmina et Alexandre 6 impasse Saint Michel 84810 AUBIGNAN Tél: 06 61 70 44 77 - lesavettesduventoux@outlook.fr





LIEU: Sur rendez-vous, sur le Marché des producteurs du soir le lundi à Avignon et sur les marchés de Carpentras, Aubignan et Gordes. PRODUITS: miel toutes fleurs, lavande, lavandin, forêt, châtaigner, luzerne & tournesol.

#### **AVIGNON**

#### FERME LA REBOULE CAPPEAU

CAPPEAU Numa, Clément et Mathieu

La Reboule - 1250. Chemin de la Barthelasse - 84000 AVIGNON

Tél: 06 71 08 28 15

la.reboule.cappeau@orange.fr - 1 : Ferme la Reboule



LIEU: À la ferme.

HORAIRES: Du 1er avril au 31 octobre: tous les jours sauf le dimanche, 10h-12h15 et 16h-19h30 ; du 1er novembre au 31 mars : tous les jours sauf le dimanche, 10h-12h15 et 16h-18h,

PRODUITS: Fruits et légumes de saison, plus de 40 variétés de tomates et 20 de courges, des légumes anciens et originaux (panais, rutabagas, topinambours...) mais également tous les légumes traditionnels (courgettes, aubergines, pommes de terre, melons, salades, fraises...). Au travers d'une agriculture raisonnée nous vous proposons des produits frais qui ont du goût.

VOIR AUSSI: Marché à la ferme le 29 juin de 10h à 19h.



#### **AVIGNON**

#### LES MARAÎCHERS BRIOLLE

BRIOLLE Sébastien et Sandra 1668, Chemin des Poiriers - 84000 Avignon Tél. 06 27 51 61 91 - 06 12 53 46 41 - **日** : Les Maraîchers Briolle





LIEU: À la ferme toute l'année sur commande, ouvert au public pendant la période estivale les mercredis, vendredis et samedis 9h-12h. PRODUITS: En été: pastèques, melons, différentes variétés de tomates, aubergines, poivrons verts et rouges, salades. En hiver: choux-fleurs, potimarrons, butternuts, céleri, blettes, poireaux, frisés, scaroles, salades.

#### **AVIGNON - MONTFAVET**

#### MAS CANTAREL

GARCIN Dominique 2990, Route de Marseille - 84140 MONTFAVET Tél : 06 81 25 63 35





LIEU: À la ferme. Tous les jours de mars à août sauf samedi aprèsmidi et dimanche de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h. Marché du soir des producteurs à Montfavet d'avril à juin.

PRODUITS: Fraises, melons, pêches, poires, pommes, abricots, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, concombres, salades au fil des saisons.

#### **AVIGNON-MONTFAVET**

#### **EN DIRECT DE NOS FERMES**

Rue Félicien Florent - 84140 MONTFAVET

Tél: 07 44 50 38 87 - delhelle.stephane.eddnf@gmail.com

: endirectdenosfermes84 - Drive : https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr





#### DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS FERMIERS D'AGROPARC

HORAIRES: Ouverture tous les jours de 6 h à minuit.

PRODUITS: Fruits et légumes de saison, charcuterie, viande de porcs, de volaille, fromage de chèvre, œufs, jus de fruits, confiture, petit épeautre, lentilles, pois chiches, truite fumée, huile essentielle, huile d'olive, produits cosmétiques...

VOIR AUSSI : Drive fermier







#### **AVIGNON**

#### **EN DIRECT DE NOS FERMES**

Parking des Italiens - 84000 AVIGNON

Tél: 07 44 50 38 87 - delhelle.stephane.eddnf@gmail.com

: endirectdenosfermes84 - Drive: https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr





#### DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS FERMIERS

HORAIRES: Ouverture 7/7 de 7h à 23h.

PRODUITS: Fruits et légumes de saison, charcuterie, viande de porcs, de volaille, fromage de chèvre, œufs, jus de fruits, confiture, petit épeautre, lentilles, pois chiches, truite fumée, huile essentielle, huile d'olive, produits cosmétiques...

VOIR AUSSI : Drive fermier





#### BEDARRIDES

#### **GOOD AMANDE**

**GRANGET Laure** 

10 chemin de la Valentine 84370 BEDARRIDES

Tél: 07 63 58 72 27

contact@good-amande.fr - www.good-amande.fr





**LIEU**: Sur le site internet ou au point de vente à la ferme (route de la petite Grange).

**HORAIRES**: Ouvert toute l'année sauf aout, le samedi matin de 9h30 à 12h.

**PRODUITS**: Amandes, chouchous, biscuits aux amandes, amandes au chocolat, amandes apéritives, purée d'amande, huile d'amande.

PRODUITS ISSUS D'AUTRES FERMES : olives, huile d'olive, miel.

#### **BOLLÈNE**

#### LOU CANTALOU - EARL MANCELLON

MANCELLON Eric et Sandra

ZA La Préférence Sud - La Croisère - 84500 BOLLÈNE

Tél: 04 90 30 29 37 - 06 84 06 96 15 / 06 86 22 57 73 - loucantalou84@orange.fr -

1 : Lou cantalou - www.loucantalou.com





**LIEU**: Ouvert d'avril à septembre. Avril-mai l'après-midi / juin-juillet et août de 9h à 19h. D'octobre à fin mars ouvert tous les vendredis de 14h à 19h. Fermé le Dimanche toute la saison.

PRODUITS: Fraises, melons, pêches jaunes, blanches, pêches plates, nectarines jaunes, blanches, abricots, pastèques, tomates, courgettes, aubergines, poivrons, salades, pommes de terre, ail, oignon, échalotes, prunes, courges, jus de pommes naturels, extrait de lavandin. Asperges. Jus de pommes (Bag-in-Box 3 litres), jus de fruits naturel en litre, en Bag-in- Box 3 litres Bio. Site sur lequel vous pouvez commander nos produits d'hiver: loucantalou.com



#### **RONNIFUX**

#### LES JARDINS DE MAELIS

**REY Jean-Denis** 

Le Pont Julien - Le Sarret n°106 - 84480 BONNIEUX

Tél: 06 88 09 01 37 - reytpagri@gmail.com





**LIEU**: À la ferme. Libre-service 7/7 jours de 8 h à 20h en saison, commande possible par téléphone.

#### DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS FERMIERS

**PRODUITS**: Fraises, melons, cerises, pastèques, courges, tomates, courgettes, aubergines, artichauts, asperges, fèves, salades, poivrons.

VOIR AUSSI: Distributeurs automatiques.

#### **BONNIEUX**

#### **EARL ATHENOSYS**

GUGLIELMINO Florent

Chemin de Roquemaure - 84480 BONNIEUX

Tél: 04 90 75 86 15 - 06 79 66 81 18 - earl.athenosys@orange.fr





LIEU: Marchés paysans Apt le mardi matin, Coustellet le dimanche matin et Marché du soir des producteurs à Cavaillon le jeudi. Membre du magasin producteur « Luberon paysan d'Apt ». Point de vente sur place. Du lundi au vendredi de 17h à 19h. Le samedi toute la journée et tous les après-midi à partir du 15 mai au 30 juin (cerises). Le reste du temps sur rendez-vous.

PRODUITS: Cerises, prunes, abricots, confitures et jus de fruits, huile essentielle lavande et lavandin et produits dérivés, huile d'olive. En Bio: pastèques, lavandes, raisins, mirabelles, grenades, courges et autres légumes.

VOIR AUSSI: Magasin paysan « luberon paysan du pays d'Apt »

#### **CADEROUSSE**

#### **EARL DE LA PERRAND**

GARCIA Magali et Julien, CHARVIN Christophe
463, Route de Châteauneuf-du-Pape 84860 CADEROUSSE - Tél : 04 90 51 91 40
contact@charvin-garcia.fr - 1 : EARL de la PERRAND





LIEU: À la ferme et Chemin de la Baussenque à côté de la base 115 Caritat - 84100 Orange (Lat 44 133 219 et Lon 484 1570).

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : À la ferme, de mars à mai, le matin ou sur commande. De juin à août, 8h-12h et 13h30-18h30. Fermé le dimanche.

POINT DE VENTE À ORANGE : Mars à mai : Horaires aléatoires en fonction des quantités de marchandises. Juin à septembre : lundi à jeudi de 14h30 à 18h30 et vendredi et samedi 10h à 18h30, non-stop. Fermé le dimanche.

PRODUITS: Fraises, asperges, melons, jus de grenade, pastèques, tomates rondes et anciennes, tomates cerises, tomates de conserve, artichauts, pomme de terre, haricots verts, petits pois, courgettes, aubergines, poivrons, concombres, et autres produits de saison.



#### **CADEROUSSE**

#### MILLET STÉPHANE

MILLET Stéphane

Avenue des Anciens Combattants d'Afrique du Nord - 84860 CADEROUSSE

Tél: 06 20 58 55 91 - 06 09 55 42 54





**LIEU**: De mars à septembre du lundi au samedi à la ferme de 7h30 à 12h commande possible par téléphone.

**PRODUITS**: Fraises, melons, aubergines, courgettes, tomates, haricots verts et légumes de saison.

#### **CAMARET-SUR-AIGUES**

#### LE JARDIN DE SAINT SECOURS

**CASTEL** Isabelle

200, Chemin de la Farigoule, les Rouvières - 84850 CAMARET-SUR-AIGUES

Tél: 06 16 03 30 46 - isabellecastel84@gmail.com - ■: Le jardin de saint secours





LIEU: À la ferme de mi-avril à mi-octobre de 14h à 19h les mercredi et vendredi, et de 8h30 à 12h le samedi.

**PRODUITS**: Fraises de variétés Clery et Mara des Bois, tomates anciennes, courgettes, poivrons, aubergines, radis, potimarrons et d'autres légumes à découvrir en fonction des saisons.

#### **CARPENTRAS**

#### LE BEAU VALLON

**CHARASSE** Pierre

1517, Chemin d'Embanay - 84200 CARPENTRAS

Tél: 06 30 84 70 84

lebeau.vallon@orange.fr -  $\blacksquare$  : Le Beau Vallon





**LIEU**: À la ferme. De mi-mars à mi-juin. Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 / 14h à 18h. Le samedi non-stop de 9h à 17h30. Dimanche de 9h à 12h30.

**PRODUITS**: Fraises (variétés Cléry, Dream), petits pois, pois gourmands et légumes de saison.



#### **CARPENTRAS**

#### LES FONTAINIERS

**REYNAUD Michel** 

22, Chemin de Modène - 84200 CARPENTRAS

Tél: 04 90 60 57 70 - 06 74 48 19 68 - fontainiers@aol.fr









LIEU: Carré de producteurs à Avignon le lundi soir et à Montfavet le vendredi soir. Marchés du soir à Châteauneuf-de-Gadagne le mardi. Marché de Velleron du 20 juillet au 15 septembre. Orange le mardi soir. PAS DE VENTE À LA FERME.

PRODUITS: Raisin de table Cardinal, Muscat, Italia, Rubi (noir), Ora. Danlas, Centenial (blanc), possibilité de commande à partir d'une caisse de 7 kg par tél.

#### **CAVAILLON**

#### LE JARDIN DU PORTAIL ROUGE

LARGUIER Laurent et Hervé

1300, Route des Vignères - 84300 CAVAILLON

Tél: 06 68 64 11 09 - 06 68 62 55 11 - larguier.herve@free.fr







LIEU : À la ferme (tous les jours sauf le dimanche) et sur les marchés de Velleron, Monteux et Cavaillon. Vente à travers l'association en direct de nos fermes dans les distributeurs automatique et sur le drive fermier. PRODUITS: Pommes, poires, prunes, kiwis, nectar de poire et jus de pomme.

#### **CAVAILLON**

#### LA GRANDE BASTIDE

**BOURNE** Christèle

772. Draille de la Grande Combe - 84300 CAVAILLON

Tél: 04 90 06 08 68 - 06 12 80 91 28 - earlgrandebastide@gmail.com









LIEU: À la ferme. Tous les après-midis de mars à juin de 14h30 à 18h30 et le samedi matin de 9h30 à12h. Sur commande en dehors des heures d'ouverture. Marchés du soir des producteurs à Cavaillon le jeudi. Châteaurenard le samedi matin et Coustellet le dimanche matin. PRODUITS: Asperges, poires, pommes, jus de fruit, huile d'olive.



#### CHÂTEAUNEUE-DE-GADAGNE

#### MAXIME FARAUD

**FARAUD Maxime** 

804. Route du Thor - 84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Tél: 04 90 22 15 51





LIEU: À la ferme. Tous les jours, du 10 mars au 1er juin. PRODUITS: Asperges, fraises.

#### CHEVAL-BLANC

#### LES GRANDES TERRES

FAMILLE MEYSSARD

1595, Route de Pertuis - 84460 CHEVAL-BLANC

Tél: 06 77 98 24 72 - 06 07 34 57 69 - lemarchedesdelices84@gmail.com

S: Le Marché Des Délices Puget - le-marché-des-délices-puget.business.site









LIEU ET HORAIRES DE VENTE : Marché du soir des producteurs à Cavaillon le jeudi. Marché paysan de Coustellet le mercredi soir (de mai à septembre) et le dimanche matin (d'avril à décembre). Pour avoir toute la gamme de nos produits il y a aussi notre stand en bord de route « Le marché des Délices » à Puget-sur-Durance au rond-point de la RD973 tous les jours de 9h à 19h d'avril à septembre.

PRODUITS: Fraises, melons, salades, tomates, courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts...Jus de fruits, huile d'olive, nectar, pâte à tartiner et coulis de fraises.

#### **GOULT**

#### **GANET APICULTURE**

**GANET David** 99 A, Chemin de Ponty - 84220 GOULT

Tél: 06 83 05 93 22 - davidganet@orange.fr





LIEU: À la ferme toute l'année. David vous propose de venir déguster du miel de lavande, de châtaignier, d'acacia ou tilleuls.

PRODUITS: Miel de lavande, châtaignier, acacia et tilleul.



#### **GOULT**

#### **CANTA CABRA**

**GREGOIRE** François 2204, Chemin de la Bégude - 84220 GOULT

Tél: 06 64 12 85 29

cantacabra@gmail.com - 11 : cantacabra







LIEU: À la ferme du jeudi au samedi de 9h à 12h. Marché paysan de Coustellet le dimanche matin. Membre du magasin paysan « Luberon Paysan » d'Apt. Marché de Lourmarin le vendredi matin.

PRODUITS: Fromages lactiques frais ou affinés, tomme, yaourt et faisselle.

MÉDAILLÉ D'ARGENT : sur la faisselle au Concours national de fromages de chèvre fermiers FROMAGORA 2019.

#### **ISLE SUR LA SORGUE**

#### **EARL BENALI**

**FAMILLE BENALI** 

1438, chemin du petit hôpital-84800 ISLE SUR LA SORGUE Tel: 04 90 20 70 94 - 06 25 14 94 15 - earlbenali@orange.fr

LIEU: A la ferme sur rendez-vous.

PRODUITS: salade, asperge (blanche et violette), ail, oignon (paille, blanc, rouge), cebette (blanc, rouge, jaune), fraise, tomate (10 variétés), poivrons (jaune, rouge, vert), aubergine, (zébrée, classique), melon, framboise, haricot vert, coco, potimarron, citrouille, courge de Nice, céleri, artichaut, brocoli, épinard, poireau, carotte, radis, pomme de terre.







#### ISLE-SUR-LA-SORGUE

#### **FERME DE LA SORGUE**

SOULA Frédéric 1161, Route d'Apt - 84800 ISLE-SUR-LA-SORGUE frederic.soula@orange.fr







**LIEUX**: Marché d'Apt le samedi matin, Marché du soir des producteurs à Avignon le lundi.

PRODUITS: Fraises Mara des Bois agriculture biologique.

#### **ISLE-SUR-LA-SORGUE**

#### LA PETITE GUILLAINE

DESSAUD Joël et Olivier 957, La Petite Guillaine Velorgues - 84800 ISLE-SUR-LA-SORGUE Tél : 06 15 11 41 40 (joindre par SMS)

lapetiteguillaine@outlook.fr - 1 : la petite Guillaine







LIEU: À la ferme. Toute l'année, du mardi au samedi 16h à 19h. Le mercredi & le samedi de 10h30 à 12h. Marché de Petit-Palais le samedi matin.

PRODUITS: Pois gourmands, fèves, aulx, oignons, haricots, courgettes, choux, melons, tomates variétés anciennes, poivrons, pois chiches, courges, prunes, pommes et coings, jus de pomme, fraises et autres fruits et légumes de saison





#### ISLE-SUR-LA-SORGUE

#### LES TRUITES DE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

MEYER Michaël - Pisciculture Meyer 1021, route d'Apt - 84800 ISLE-SUR-LA-SORGUE Tél: 06 15 23 21 08 - meyerpisciculture@gmail.com

ff: les truites de l'Isle-sur-la-Sorque - www.truite-provence.fr





LIEU: Listes des marchés de producteurs: mardi matin, Apt; samedi matin : Petit-Palais ; dimanche matin : Coustellet. Liste magasins de producteurs : la ferme des 4 saisons à Orange, Naturellement paysan à Coustellet, Luberon Paysan à Apt, Luberon Paysan à Tour d'Aigues, De nos terres à l'assiette à Vaison-la-Romaine, Coté Champs de Provence à la Brillanne, Clos Méjean à Sauveterre, Univers paysan à Forcalquiers, La Bardane à Cadenet, Pont Royal à Mallemort-en-Provence, En direct de nos fermes à Avignon.

PRODUITS: truite fraîche (pavés, filets, truites entières); truite fumée; gravlax ; tartinade de truite fumée ; plats préparés : lasagnes truite fraiche/fumée, brandade, bouchées à la reine, terrines.

#### ISLE-SUR-LA-SORGUE

#### LES FRUITS DU CAMPREDON

**BRUN Christian et Patrick** 

1458, Le Grand Campredon - Velorgues - 84800 ISLE-SUR-LA-SORGUE Tél: 04 90 38 60 95

lesfruitsducampredon@orange.fr - ■: lesfruitsducampredon











LIEU: Marché du soir des Producteurs à Pernes-les-Fontaines le mercredi de juillet à octobre. Marché de Producteurs de Petit-Palais le samedi matin de juillet à décembre.

À LA FERME : De juillet à mi-août : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 15h30 à 19h. De mi-août à mars : le mardi et le jeudi de 15h30 à 19h.

PRODUITS: Pêches, nectarines, poires (BIO), prunes, 9 variétés de pommes (6 en BIO et 3 en Agriculture Raisonnée), coings (BIO), kiwis, jus de pomme, nectar de poire, jus de pomme/kiwi, compote de poire, légumes du jardin.

VOIR AUSSI: Marché à la ferme le samedi 13 juillet de 10h à 19h avec une dizaine de producteurs locaux, paniers garnis à gagner, visite des vergers.





## Tarte sablée aux fraises





Chef cuisinier **David FREULET** Collège Léonard de Vinci **BOIS GUILLAUME** 





Préparation SSS Cuissan 15 min Preparation 15 min P





- 120 g de beurre pommade
- 1 sachet de levure
- Quelques gouttes de vanille25 cl de lait entier
- 12 cl de crème fleurette
  2 jaunes d'œufs
  20 g de miel

- 30 g de farine Vanille



- Crème pâtissière : mettre le lait à chauffer dans une casserole, blanchir les 2 jaunes d'œuf, le miel et la vanille dans un saladier.
- · Verser 1/3 du lait en ébullition dans le mélange, remuer, rassembler le tout et cuire 3 min à feu doux, refroidir.
- Sablé: mélanger les jaunes, le miel, le beurre et la vanille, obtenir un mélange homogène.
- Ajouter la levure, la farine, obtenir une boule de pâte et laisser reposer 15/20 min.
- Préparer les fraises, monter la crème en chantilly ferme et l'incorporer à la crème pâtissière froide.
- Etaler la pâte en cercle de 1 à 1,5 cm d'épaisseur et cuire 15 min à 165 °C.
- Dresser la crème sur le sablé froid, garnir avec les fraises et mixer le reste des fraises en coulis.





#### **JONQUIÈRES**

#### **GAEC PECOULETTE**

**CUER** Olivier

728, Chemin du Liot - 84150 JONQUIÈRES

Tél: 06 68 96 37 99 fanny.biscarrat@hotmail.fr





LIEU: Au rond-point de Beaucastel sur la nationale 7 entre Orange et Courthézon. L'été tous les après-midi sauf le dimanche et au printemps toute la journée sauf pénurie de produit.

PRODUITS: Asperges vertes, fraises, tomates, melons et pastèques.

#### LA TOUR-D'AIGUES

#### LE LUBERON PAYSAN DE LA TOUR-D'AIGUES

84 Boulevard St Roch - 84240 LA TOUR-D'AIGUES Tél : 04 90 07 34 93 - luberonpaysan@gmail.com www.luberonpaysan.fr

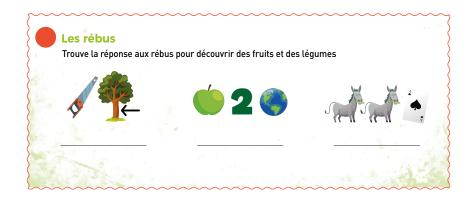




#### **MAGASIN DE PRODUCTEUR**

**HORAIRES**: Ouvert toute l'année sauf 1ère semaine de janvier. Du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h. Le dimanche de 9h à 12h30.

**PRODUITS**: Fruits et légumes de saison, œufs, volaille, viande d'agneau, de porc, de bœuf, de veau, confitures, jus de fruits, huile d'olive, épeautre, lentilles, pois chiches, huiles essentielles, vins, poissons, plantes.





#### LA TOUR-D'AIGUES

#### LACHAL FRANÇOIS

La Castelette - 84240 LA TOUR-D'AIGUES

Tél: 06 07 56 38 39 francois.lachal@wanadoo.fr







LIEU : Magasin de producteur La Tour-d'Aigues.

PRODUITS: Rhubarbe, raisin de table: Exalta Muscat de Hambourg, plantes aromatiques et médicinales: romarin, thym, origan.

VOIR AUSSI: Vivez fermier

#### LAGARDE-D'APT

#### LA BERGERONNETTE

**BONNET Bruno** 

Les Quintins - 986 la petite route - 84400 LAGARDE-D'APT

Tél: 06 72 76 39 04

contact@pelotes-bergeronnette.fr- www.pelotes-bergeronnette.fr







**LIEU**: Vente et visite de la ferme sur rendez-vous toute l'année. Retrouvez aussi nos produits au magasin de producteur à Apt et sur les foires et marchés de noël.

**PRODUITS**: Laine Alpaga et Mohair: pelote de laine, écharpe, bonnet, gants, chaussette, poncho, étole, pull, plaid et couverture.

#### **LE BARROUX**

#### **FERME LE DÉGOUTAUD**

MARIN Pierre

875, Chemin du Dégoutaud - 84330 LE BARROUX

Tél: 04 90 62 99 29

le.degoutaud@wanadoo.fr -  $\blacksquare$  : le degoutaud - www.degoutaud.fr







LIEU: À la ferme sur la D90 entre Suzette et Malaucène.

PRODUITS: Nectar et pur jus de fruits, confitures, huile d'olive, miel, Côtes-du-Ventoux et Côtes-du-Rhône. Cerises, abricots et figues en saison.

VOIR AUSSI: Vivez fermier.



#### I F BARROUX

#### **TERROIR DU BARROUX**

MEYER Andrée

30, Chemin du Jas Crema - 84330 LE BARROUX

Tél: 04 90 62 51 71 ou 07 82 42 45 46

www.terroirdubarroux.fr





LIEU: Sur commande. A la ferme, du lundi au vendredi à partir de 18h30. Le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 9h à 14h. PRODUITS: Fruits, jus et nectars, huile d'olive, confitures.

#### **LE THOR**

#### **CHEZ CACHOU**

GARCIA Sébastien Chemin du Trentin - 84250 LE THOR Tél: 06 23 34 39 67 chezcachou.seb@gmail.com







LIEU : Toute l'année sur l'exploitation chemin du Trentin 84250 Le Thor. Les vendredis de 15h30 à 19h. Marché du soir des producteurs le mardi à Châteauneuf-de-Gadagne. Marché hebdomadaire le samedi au Thor, marché agricole de Velleron les mardis et vendredis. Vous pouvez commander vos produits par mail ou téléphone.

PRODUITS: Selon la saison: aubergine, concombre, courgette, tomate, poivron, melon, pastèque, betterave, navet, choux, salade, radis, fenouil, épinard, blette, pomme de terre, poireau, courge...

#### **LE THOR**

#### LA BERGERIE DES BLANCAS

ABBATE Aurélie et GACHON Benoît 431. Chemin des Blancas - 84250 LE THOR Tél: 06 84 02 03 76 gaecdesblancas@gmail.com





LIEU: Toute l'année sur commande ou rendez-vous de novembre à

PRODUITS: Viande de veau, agneau et bœuf. En caissette ou au détail sous vide.



#### **IF THOR**

#### LA FOUGASSE

BOURDELIN Amélie et Nicolas 123, Traverse Fougasse - 84250 LE THOR Tél : 04 32 40 01 69 - 06 17 56 01 07 bourdelin.nicolas@orange.fr





**LIEU**: Marché du soir des producteurs le jeudi à Cavaillon et Avignon le lundi de fin mars à fin mai et septembre octobre. Marché de Velleron toute l'année.

**PRODUITS**: Pommes Gala, Golden, Elstar, Granny Smith, courges, Butternut; asperges, huile essentielle de lavandin et lavande.

#### **LE THOR**

#### LE CABANON LE GRAND ST ESTEVE

COYNEL Sarah

Chemin du Pont de l'âne - 84250 LE THOR Tél : 06 20 33 68 99 - coynelsarah@gmail.com Commande possible par téléphone au 06 20 33 68 99









LIEU: À la ferme du lundi au vendredi: 9h-19h, samedi: 9h-12h. Ouvert toute l'année.

PRODUITS: Pommes Juliet, gala, golden, granny, canada, crip's, poires williams, alexandrine, (tout en bio sauf crip's) butternut, miel de lavande, jus de pommes et poires bio, huile d'olive, vin, fruits et légumes de saison.

#### LOURMARIN

#### FERME HAUTE PRAIRIE - GAEC CARLIN

CARLIN Alexandrine et Nicolas 46, Route de Cucuron - 84160 Lourmarin Tél : 07 68 23 26 93 - 06 11 36 11 77

nicolas77carlin@gmail.com - 1 : Ferme Haute Prairie









LIEU: à la ferme, d'Avril à Septembre: ouvert de 10h à 13h et de 15h à 18h. Fermé le dimanche. Octobre à mars: ouvert de 10h à 13h. Fermé le dimanche et lundi. En dehors de ces horaires, contacter le 07 68 23 26 93. Marché des producteurs à Lourmarin mardi soir. Situé sur la « Route des Châteaux du Luberon ».

PRODUITS: Vins rouge, blanc et rosé Domaine Les Vaisses. Huile d'olive en bouteille de 0,25 cl à 5 L. Cerise en saison, tomate et légumes d'été, figue en saison. Confiture d'abricot-gingembre- basilic, figue-basilic-gingembre et fraise-basilic-gingembre. Coffret d'huile, vin et confiture. Tisanes.



#### **MALAUCÈNE**

#### CHÈVRERIE LA MALAUTIÈRE

VIAU-TOQUARD Edwige

228 Chemin de la Madeleine - 84340 MALAUCÈNE

Tél: 06 73 03 80 42

edwige.scp30@orange.fr - 1 : Chèvrerie la malautière





LIEU: Le samedi matin au marché des producteurs de Vaison-la-Romaine, à la ferme sur commande uniquement en semaine. Vente aux distributeurs automatiques à l'Agroparc et au parking des italiens.

PRODUITS : Fromage de chèvre, faisselles, yaourts.

VISITES DE LA FERME : Accueil et visite de groupe de la ferme, découverte de la ferme, dégustation du lait, nourrir les chèvres, biberons si chevreaux, sortie des chèvres dans le parc, dégustation de fromages. Uniquement sur rendez-vous, groupe minimum de 10 personnes, 10 €/ adulte et 5 €/enfants.

#### **MALAUCÈNE**

#### **FERME PLANTEVIN**

INGLEBERT Véronique et Aurélien

1742, Route de Vaison - Quartier le Pont rouge Entrevon - 84340 MALAUCÈNE

Tél: 04 90 37 06 23 - 06 18 46 02 67





**LIEU**: À la ferme. Tous les jours de mi-mai à octobre, de 10 h à 19h non-stop. Fermeture le mercredi.

**PRODUITS**: Fraises, cerises, abricots, melons, raisins de table, légumes: courgettes, tomates, aubergines, poivrons, jus de fruits, olives et huile d'olive, tilleul, tapenade, confiture, pâte de coing.

#### MALAUCÈNE

#### LA FERME DU SUBLON

CHAUVET Rémi

3679, Route de Vaison - 84340 MALAUCÈNE

Tél: 06 79 62 63 29

remi\_chauvet@yahoo.fr - ■: La Ferme du Sublon - www.lafermedusublon.com









**LIEU**: Sur l'exploitation bord de route.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : De 10h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00 du lundi au samedi de début avril à mi-octobre. Fermé l'hiver. Voir le site Internet et la page FB.

PRODUITS: Abricots, cerises, pêches, nectarines, melons, raisins, prunes, tomates, courgettes, poivrons, concombres, aubergines, salades, pommes de terres, huile d'olive, jus de fruits, confitures, etc.



#### MALAUCÈNE

#### L'ATELIER D'HIPPOLYTE

ARNAUD Damien et Coralie 4285, Route de Veaux - 84340 MALAUCÈNE Tél : 06 34 25 43 22 - 06 66 38 26 49 earllelauzas@gmail.com - 

☐ : l'Atelier d'Hippolyte









**LIEU**: Toute l'année les mardis et vendredis de 17h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h et de 17h à 19h. De Mai à Août tous les jours de 17h à 19h et le week-end de 9h30 à 12h et de 17h à 19h. Les produits sont aussi disponibles à la vente sur notre site internet www. latelierdhippolyte.fr. Vous pouvez aussi retrouver nos produits dans les distributeurs automatiques de l'association En Direct de nos Fermes à Avignon.

PRODUITS: Fruits en saison (cerises, abricots, prunes, coings et grenades) et gamme de produits transformés à partir de notre production: nectar d'abricot, jus de pomme-coing, 100% pur jus de grenade, sirop de grenade, préparation culinaire de vinaigre à la grenade, confitures (abricots, mirabelles, reine-claude dorée), gelées (coing, grenade) et pâte de coing.

#### **MAUBEC**

#### LE POTAGER DE M'AMELIE

**NOUGUIER Marie** 

287, Chemin des bourtouligo - 84660 MAUBEC

Tél: 06 32 59 75 61

lepotagerdemamelie@gmail.com - 

☐: Le Potager de M'Amélie





LIEU: à la ferme d'Avril à Novembre le mardi, mercredi, vendredi et samedi de 11h à 12h30 puis mardi et vendredi de 17h à 18h30. Fermé lundi et jeudi. Hors période sur rendez-vous. Vente 1 panier / semaine. Marché de Coustellet dimanche matin.

PRODUITS: Asperge, fraise, légumes d'été: tomate, courgette, poivron, aubergine, ail, oignon, melon, basilic, persil, légumes d'hiver: poireaux, courge, choux fleur, choux vert, brocolis, fenouil, épinard, mâche, scarole, pomme de terre. Coulis de tomate, crème d'asperge et huile d'olive.

#### MAZAN

#### **EARL DES MALAUQUES**

COUDRAY Sébastien

574, Route de Malemort - 84380 MAZAN

Tél: 06 03 49 30 45 / 06 11 44 35 89 - coudray.s08@hotmail.fr

coudray.s08@gmail.com - 🖪 : Les Malauques





LIEU: À la ferme. De fin Mars à fin Juin pour les asperges, 8h-12h et 14h-18h du lundi au dimanche 12h. En dehors de la saison des asperges, il est préférable de téléphoner auparavant (raisins et abricots). PRODUITS: Asperges, fraises pleine terre sous serres, huile d'olive, cerises, raisins, Muscat du Ventoux, jus de fruit.



#### ΜΔΖΔΝ

#### LA FERME DU ROURET

**GUENDE Florence** 679, Chemin du Rouret - 84380 MAZAN Tél: 04 90 69 84 84

www.lafermedurouret.com









LIEU: À la ferme le mercredi de 16h à 18h et le samedi de 10h à 12h et 15h -18h. En semaine sur rendez-vous. Marché de producteurs à Mazan le samedi matin.

PRODUITS: Volailles, jus de fruits, farines, petit épeautre, vin rouge, cerises, raisin Muscat, Livre de recettes. Vous pourrez parcourir notre ieu de piste, niché au cœur de la plaine du Comtat Venaissin, qui vous permettra de découvrir ou redécouvrir le rôle de la biodiversité dans nos belles campagnes.

#### ΜΔΖΔΝ

#### VINCENT ROUX

130 chemin de la Genestière 84380 MAZAN Tel: 06 22 06 91 90 - isabelleroux84@gmail.com







LIEU: L'exploitation familiale se situe au sein du comtat Venaissin entre Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux et Luberon. Les règles culturales tendent à limiter l'impact sur l'environnement en respectant la norme Haute Valeur Environnementale. Depuis deux générations la culture de l'asperge et de la vigne sont l'activité de prédilection de l'exploitation agricole. L'équipe est heureuse de vous retrouver sur les Marchés du soir des Producteurs de Pernes-les-Fontaines et de Montfavet durant la saison d'asperge de Mars à Mai.

PRODUITS: asperge, raisin

#### **MAZAN**

#### **EARL LES GUÊPIERS**

**BOYER Thibaud et CALLOT Isabelle** 1648. Route de Malemort - 84380 MAZAN Tél: 04 90 69 78 46 - 06 16 80 39 30 - 06 15 92 17 36 isabellecallot@orange.fr / lesguepiers@orange.fr







LIEU: À la ferme. Tous les jours, 9h-12h et 13h30-20h. Marchés du soir des producteurs d'Avignon et de Pernes-les-Fontaines. Thibaud, Isabelle et Alain sont là pour vous servir avec le sourire.

PRODUITS: Asperges (pour les commandes d'asperges, il est préférable de téléphoner), raisin Muscat du Ventoux, Centenial (raisin sans pépin).



#### $M\Delta Z\Delta N$

#### LAURA AUBERT ECURIE ASINERIE

ALIBERT Laura

214 chemin du Limon 84380 MAZAN

Tél: 06 82 85 12 77 loloaubert@yahoo.fr





LIEU: toute l'année (mardi mercredi jeudi et vendredi) de 9h30 à 17h30 à la ferme équestre. Sur les marchés et foires, camping de Blauvac.

PRODUITS: savon artisanal au lait d'ânesse saponifié à froid (25% de lait frais). Retrouvez également sur l'exploitation des activités éguestres. randonnées avec un âne, médiation équine et asine, animation soin / traite et dégustation de lait.

#### MONDRAGON

#### FERME VERDOULET

**BAUMET Christophe** 

Les Fumades - 84430 MONDRAGON

Tél: 06 89 16 08 32

baumet.verdoulet@orange.fr - ■: Ferme verdoulet





LIEU: À la ferme le samedi de 15h à 19h. Sur rendez-vous les autres jours.

PRODUITS: Miel de lavande, toutes fleurs, de châtaigner, de forêt. Bonbon, sucette, Amielle (amandes au miel), bougies au miel. Glace au miel.La fabrication des bonbons : En voilà une bonne idée ! Mais quel défi ! Comment réaliser des confiseries au miel sans utiliser des additifs ? Après de nombreux essais, de multiples recherches dans des grimoires de cuisine d'un autre temps, après des dizaines de dégustations, sont nés les Toumiels, Caramiels, Chocomiels et Amielles, Venez les découvrir en vente à la ferme.

#### **MONTEUX**

#### LES DOUCEURS DU COMTAT

**HAUWELLE Ludwig** 

2160 Bd de Sarrians - 84170 MONTEUX

Tél: 06 62 19 05 81

: Les douceurs du comtat www.lesdouceursducomtat.fr









LIEU: À la ferme sur rendez-vous, magasin de producteur le Luberon Paysan d'Apt, marché de Bédoin le lundi matin, marché de Noël le Pontet et Aubignan.

PRODUITS: Safran pistils. Berlingots au safran, au géranium rosat. à la lavande fine, à l'hysope, à la menthe douce, carrés d'apéritif emmental safran, nuage de safran. Sirop de safran, sirop de rose, sirop de Lavande fine. Gelée de Safran. Fleur de sel de safran.



#### MONTFUX

#### **FERME DE NOGARET**

JEAN Ghislain

341, Chemin de Champ Court - 84170 MONTEUX

Tél: 04 90 66 27 43 Fax: 04 90 61 02 97





LIEU: Tous les jours à la ferme en saison.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Tous les jours en saison. PRODUITS: Fruits et légumes, fraises « Manon », choux chinois, asperges, melons, jus de pomme, jus de pomme gazéifié, nectar de

#### **MONTEUX**

#### ÂME DES CHAMPS

MONTAGARD Nicolas et Alexandra 2284 B, Chemin des Escampades - 84170 MONTEUX Tél: 06 12 77 16 32 - 06 14 92 59 51 amedeschamps84@gmail.com - 1 : Âme des champs







LIEU: Tous les jours pour la saison des asperges. Hors saison consulter notre page Facebook. Vente à travers l'association en Direct de nos Fermes dans les distributeurs automatique et sur le drive fermier: www.endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr.

PRODUITS: Asperges vertes et blanches, petit épeautre, pois chiches, lentilles vertes, lavandin, maïs doux blé dur, blé tendre. Pâte au blé dur, farine semi-complète, de lentille verte, de pois chiches et de petit épeautre. Tartinable d'asperge blanche nature et au gingembre. Huile essentielle de lavandin.

#### MORIÈRES-LES-AVIGNON

#### EN DIRECT DE NOS FERMES

Aire d'autoroute de Morières sur l'A7 - 84310 MORIÈRES-LES-AVIGNON Tél: 04 90 23 65 61- 06 30 20 13 57 - delhelle.stephane.eddnf@gmail.com : endirectdenosfermes84 - https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr





#### **DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS FERMIERS**

HORAIRES: Ouverture tous les jours et 24/24h.

PRODUITS: Fruits et légumes de saison, charcuterie, viande de porcs, de volaille, fromage de chèvre, œufs, jus de fruits, confiture, petit épeautre, lentilles, pois chiches, truite fumée, chou kale, fleurs de courgettes, huile d'olive, produits cosmétiques...

VOIR AUSSI: Drive fermier.







#### **ORANGE**

#### LA FERME DES 4 SAISONS

85, Avenue De Lattre de Tassigny - 84100 ORANGE

Tél: 04 90 34 07 09





#### **MAGASIN DE PRODUCTEUR**

**HORAIRES**: 7h30-12h30 du lundi au samedi sauf jeudi. Vendredi de 14h30 à 18h30.

**PRODUITS**: Fruits et légumes de saison, volaille, œufs, viande bovine, viande porcine, confiture, jus de fruits, huile d'olive, épeautre, lentilles, pois chiches, essence de lavandin, vin.

#### **ORANGE**

#### **GAEC DE LA VALIÈRE**

**BAGNOL** Damien

Impasse 388 CRW - 29, de la Bédarrides Ouest - 84100 ORANGE

Tél: 04 90 29 50 82 - 06 27 92 18 34





**LIEU** : À la ferme. Toute l'année, de préférence le matin. Vente au magasin de producteur la Ferme des 4 Saisons à Orange.

PRODUITS: Fromages de chèvre fermiers, paille, luzerne.

#### **ORANGE**

#### LA FERME AUX HIRONDELLES

**PANICUCCI Brigitte** 

Domaine des Pradines - Impasse 385 CD - 11, Route d'Uchaux - 84100 ORANGE

Tél: 06 18 81 46 25

 $brigitte.panicucci@orange.fr-\blacksquare: La~ferme~aux~hirondelles$ 





**LIEU**: De septembre à juin, ouvert le lundi, mercredi, vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h30. En juillet et août, ouvert tous les jours sauf le dimanche de 9h à 12h30 et de 16h à 19h30.

PRODUITS: Vente de vin toute l'année (Côtes-du-Rhône rouge, rosé, blanc, bouteille de 75 cl, vrac et bag-in-box), melons, pommes de terre, ail, oignons, courgettes, aubergines, poivrons, haricots, butternut, potimarron, tomates (plusieurs variétés), courges, concombres, fraises, pastèques, pois gourmand, petit pois et légumes d'hiver.



#### **PERNES-LES-FONTAINES**

#### LA CHÈVRERIE PROVENÇALE

CASSARD Emmanuel

748, Chemin de Doche - Les Valayans - 84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél: 06 81 17 73 72 - escassard@orange.fr - 
☐: Lachevrerieprovencale





**LIEU**: Vente à la ferme le vendredi et le samedi de 15h à 19h. Marchés du soir des producteurs: mardi à Châteauneuf-de-Gadagne, mercredi à Pernes-les-Fontaines. Marché hebdomadaire du samedi matin au Thor.

PRODUITS DE L'EXPLOITATION: Fromages fermiers au lait cru et entier de chèvre (frais, affinés, secs, aromatisés, tomes), yaourts, faisselles.

#### PERNES-LES-FONTAINES

#### **FERME LA MIRAYETTE**

JENOT Céline et LANADIER Willie 711, Chemin de la Mirayette - 84210 PERNES-LES-FONTAINES Tél : 06 33 79 55 16

gaecdelamirayette@gmail.com







LIEU: À la Ferme de mi-mars à mi-juillet du lundi au vendredi 9h-19h et le samedi matin 9h-12h. Le reste de l'année à la Ferme sur rendez-vous.

PRODUITS: Fraises, tomates, aubergines, courgettes, poivrons, salades, poireaux, blettes, pommes de terre, courges, fenouils, choux, brocolis, navets, betteraves. Produits transformés: coulis de tomates, confiture de fraises velouté de courgettes.

#### **PERNES-LES-FONTAINES**

#### **FERME LES MOUREROUS**

PETIT Pascal 255, Chemin du Puy Bricon - 84210 PERNES-LES-FONTAINES Tél : 06 72 57 99 15

lesagneauxdepascal@gmail.com







LIEU: À la ferme sur commande.

**PRODUITS**: Caissette d'agneau entier ou demi sous vide ou non. À partir du mois de mai caissette de demi agneau pour le barbecue sous vide. Merquez ou chipos. Commande par téléphone ou par mail.



#### **PERNES-LES-FONTAINES**

#### LA CHÈVRERIE DES FONTAINES

CHRISTOL Julie et Laurent.

96. Route de St-Didier - 84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél: 06 14 67 09 69 julie011280@cegetel.net





**LIEU**: Sur l'exploitation. Ouverture les mercredis et vendredis de 17h à 19h de mars à décembre et le vendredi de 17h à 19h en janvier et février.

**PRODUITS**: Fromage de chèvre fermier au lait cru et ses dérivés. Vente sur commande au 06 12 34 42 72 en dehors des horaires.

#### PERNES-LES-FONTAINES

#### LES GOURMETS Z'AILES

SUDAN Antoine

407, Chemin de la Clément - 84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél: 06 23 44 41 17

lesgourmetszailes@gmail.com



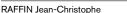


**LIEU**: Vente à la Ferme sur rendez-vous du lundi au samedi. Dépôt vente au magasin Provence Arômes à Entraigues-sur-la-Sorgue. Tous les mardis de juin à septembre vente au Domaine des Favards, 84150 Violès.

**PRODUITS**: Miel de Printemps, d'acacia, de tilleul, de châtaignier, de lavande, de germandrée, de romarin, de montagne et de bruyère et de thym. Nougats. Hydromel et produits issus de la ruche.

#### PERNES-LES-FONTAINES

#### LES SENTEURS DU VENTOUX



295, Route de Saint Philippe - 84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél: 06 85 69 06 43 - jcraffin@hotmail.fr

f: les senteurs du ventoux - https://lessenteursduventoux.fr









**LIEU**: À la ferme lundi et mercredi matin et samedi toute la journée. Marché du soir des producteurs de Pernes-les-Fontaines le mercredi de fin mars à fin octobre.

**PRODUITS**: Une vingtaine de plantes à parfum aromatiques et médicinales: eaux florales, sirops, tisanes, huiles essentielles, macérats huileux.

VISITES DÉCOUVERTES : Balade découverte sur réservation.
Atelier bouture, cuisine de plantes sauvages, séchage et conférences.



#### **PERTUIS**

#### MATHIAS AZAM

AZAM Mathias 745, VC de Saint Marc - 84120 PERTUIS Tél : 06 13 58 16 19 mathias.azam@gmail.com





LIEU: À la ferme le mardi et le jeudi de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h et le samedi matin de 8h30 à 12h30.

**PRODUITS**: Courgettes, salades, asperges, haricots, blettes, oignons, fèves, radis, concombres, ail, basilic, tomates, aubergines, melons, choux, poireaux, mâche, épinards.

#### **PERTUIS**

#### LE JARDIN DE CLAIRE

RACINE Rolland et Catherine 609, Chemin de la Rebouline - 84120 PERTUIS Tél : 04 90 79 13 13 - jdc84120@gmail.com







**LIEU**: Sur l'exploitation, 609 Chemin de la Rebouline, 84120 Pertuis. Du 1er mars au 31 octobre, du lundi au vendredi 9h-12h, 14h-18h, le samedi 9h-12h.

**PRODUITS**: Asperges vertes, fraises, tomates grappe, tomates cerises, tomates variétés anciennes, courgettes, aubergines, poivrons, melons, haricots verts, salades, épinards, sirop de fraises, confitures de fraises, nectar de fraises Ciflorette.

#### ROUSSILLON

#### **DOMAINE DES FINETS**

**GARCIN Marie-Paule** 

74. Chemin des Finets - 84220 ROUSSILLON

Tél: 06 14 35 63 64 - contact@domainedesfinets.fr - https://domaine-des-finets.sumupstore.com/produits





**LIEU**: À la ferme. Les mardis, mercredis, jeudi et vendredi matin de 9h à 12h. Les après-midi sur rendez-vous.

**PRODUITS**: Huile d'olive AOP de Provence et visite de l'oliveraie sur demande. A.O.C, Olives.



#### **ROUSSILLON**

#### LE COULET DE MIEL

SCHMITT Sabine

Route des Gaillanes - 84220 ROUSSILLON

Tél: 06 59 50 56 19 - 04-90-05-80-77 - lecouletdemiel@gmail.com - 
☐: i-le coulet de miel





LIEU: À la ferme du lundi au samedi de 10h à 19h et aussi sur rendezvous. Marchés d'Apt le mardi matin, du jeudi matin à Roussillon, du vendredi matin à Bonnieux, de Coustelletet de l'Isle-sur-la-Sorgue le dimanche matin.

**PRODUITS**: Miel de lavande, acacia, châtaigner, toutes fleurs, garrigue et miellat. Bières artisanales au miel de garrigue.

#### SAINT CHRISTOL D'ALBION

#### **AU PLEIN AIR DU VENTOUX**

AUBERT Agnes, Eric, Loris
369 chemin du Chenil - 84390 SAINT CHRISTOL D'ALBION
Tél : 06 85 30 43 66 - 06 45 64 21 94 - apadv@orange.fr
www.aupleinairduventoux.fr









LIEU: Marchés toute l'année: mardi matin Banon, mercredi matin Viens, vendredi soir Velleron, samedi matin Montbrun les Bains et Banon, dimanche matin Saint-Christol. Du printemps à l'automne: mardi soir Lourmarin, et Marché du soir des Producteurs le mercredi soir Pernes les Fontaines.

**PRODUITS**: viande, charcuterie, salaison, saucisson, issus de l'élevage familial plein air de cochons du Mont Ventoux.

#### **SAINT-DIDIER**

#### LE POTAGER DES GARRIGUES

HAUET Sandrine et Bruno 711, Avenue des Garrigues - 84210 SAINT-DIDIER Tél : 06 21 36 37 52 bruno.hauet@orange.fr





**LIEU**: À la ferme, toute l'année tous les jours de 9h à 12h et de 16h à 19h sauf le dimanche après-midi. Hors saison fermé le samedi après-midi et le dimanche toute la journée.

**PRODUITS**: Fraises, asperges, melons, poivrons, tomates, courgettes, aubergines, artichauts, haricots verts, salade, oignons, concombres, pommes de terre, petits pois, fèves, butternut, potimarrons.



#### SAINT-DIDIER

#### **NOUGATS SILVAIN**

SILVAIN Philippe

4, Place neuve - BP 25 - 84210 SAINT-DIDIER

Tél: 04 90 66 09 57 / 04 90 66 12 91 - bonjour@nougats-silvain.fr

1 : Nougats Silvain - www.nougats-silvain.fr





**HORAIRES**: Visite gratuite. De février à mai 10 h à 12 h et de 14 h à 18h, fermé le Lundi. De juillet à août, 10h à 12h 15h à 19h tous les jours. Juin et de septembre à décembre 10h à 12h 14h à 18h tous les jours.

VISITE GUIDÉE: Parcours gourmand - voir les horaires et tarifs sur www.nougats-silvain.fr



#### SAINT-MARTIN-DE-LA-BRASQUE

#### AYME PHILIPPE

AYME Philippe et Florian Chemin du Chalet - 84760 SAINT-MARTIN-DE-LA-BRASQUE

Tél: 06 35 31 74 23





LIEU: À la ferme de mai à septembre, le dimanche matin et le jeudi matin, de fin mai à fin août. De mai à novembre, marché de St Martin-de-la- Brasque. De mai à août, marché de la Tour-d'Aigues.

PRODUITS: Fruits et légumes, pommes de terre de Pertuis.



#### SAINT-MARTIN-DE-CASTILLON

#### **FERME DU PLATEAU**

PLUCK Fanny et LADU David Route des Marteaux - 84750 SAINT-MARTIN-DE-CASTILLON

Tél: 06 30 69 35 14 davidladu@live.fr





LIEU: À la ferme: fromagerie ouverte de mi décembre à mi octobre de 9h à midi. Repas paysan à la ferme le week-ends de mai à mi octobre. Réservation au 06 87 65 79 06. Magasin de producteurs le Luberon Paysan Apt et magasins Mons.

**PRODUITS**: fromages de brebis, fromage au lait cru frais et crémeux, sous le nom de « Castillon du Luberon ».



#### SAINT-TRINIT

#### **UNE FERME EN VENTOUX**

MIRAS Richard

Route de Suit - 84390 SAINT-TRINIT

Tél: 06 73 34 15 99 b

unefermeenventoux@gmail.com - www.unefermeenventoux.com







LIEU: A la ferme du mardi au samedi de 14h30 à 18h30 de préférence sur rendez-vous

#### MARCHÉS DE PRODUCTEURS :

Marchés de producteurs : Apt le mardi matin et Petit-Palais le samedi matin. Marchés de ville : Sault le mercredi matin et Carpentras le vendredi matin

PRODUITS : Viande de porc et charcuterie au détail, petit-épeautre

#### SARRIANS

#### LE JARDIN DE MASSET

AMOROS Michel

451, Chemin de la Tasque - 84260 SARRIANS

Tél: 06 16 77 66 24 - amoros.m@neuf.fr - 1: le jardin de Masset







LIEU: À la ferme sur rendez-vous. Marché du soir des producteurs d'Avignon le lundi et de Pernes-les-Fontaines le mercredi. Marché de Bédoin le lundi matin et Malaucène le mercredi matin. Produits disponibles d'avril à mai.

PRODUITS: Les incontournables: origan rampant, grec, marjolaine, thym citron, doux, romarin pyramidal, rampant, lavande maillette, lavande fleurs blanches, lavandin, lavande anglaise, sauge grande feuille, petite feuille, ananas, sarriette des montagnes, rampante, helichrysum, menthe verte, du Maroc, mojito, poivrée glaciale, bergamote, oseille, coriandre, céleri à couper, estragon français, du Mexique, ciboulette, ciboulail, livèche, mélisse, persil commun, frisé, verveine, cerfeuil, aneth, fenouil. Les spéciales : fraises des bois, sauge blanche, Mertensia, citronnelle, stevia, pélargonium citron, rosa, ail des ours, aloe vera.





#### SAULT

#### FERME AUBERGE LA MAGUETTE

MALAVARD Magali

2109, Route de Javon - La Maguette - 84390 SAULT

Tél: 04 90 64 02 60 - 06 62 30 42 39 - fermeaubergelamaguette@gmail.com

f: Ferme Auberge La Maguette - www.lamaguette.com/fr















LIEU: Vente sur place. Juin, juillet, août: 10h-19h tous les jours, le reste de l'année, mercredi, week-end et vacances.

PRODUITS: Huile essentielle lavande et lavandin, pois chiches, petit épeautre, confitures, savons, compositions, cadeaux, etc. Participe à De Ferme en Ferme (fin avril). Organise un marché à la ferme le dernier samedi de juin et marché de Noël le 2ème samedi de décembre. ÉVÉNEMENTS: Marchés à la ferme le 29 Juin de 10h à 18h et le 14 décembre de 10h à 18h.

VOIR AUSSI: Fermes auberges.

#### SAULT

#### LES LAVANDES DE CHAMPELLE

POPEE Eveline

Route du Ventoux - 84390 SAULT

Tél: 06 82 53 95 34 - champelle2@wanadoo.fr - 🖪 : les lavandes de champelle - www.lavandes-champelle.fr



LIEU: À la ferme. Tous les jours en saison du 1er mai au 30 septembre 9h-19h. Hors saison du lundi au vendredi 9h-17h (nous contacter pour les autres jours). Accueil de groupes, visite sur rendez-vous.

O Boutique en ligne

PRODUITS: Lavande lavandin: huiles essentielles, fleurs et bouquets, coussins, sachets... et divers conditionnements « cadeaux ». Miel, gelée de lavande, confitures, petit épeautre, herbes de Provence.



#### LA MAISON DES PRODUCTEURS

Rue de la République - 84390 SAULT Tél: 04 90 64 08 98

maisondesproducteurs.sault@orange.fr - www.maisondesproducteurs-sault84.com







#### **MAGASIN DE PRODUCTEUR**

HORAIRES: De mars à mi-novembre: Tous les jours de 10h-12h et de 14h à 17h30. Horaires pour juin-juillet-août de 9h30 à 19h. Pour les autres mois consulter le site internet ou la page Facebook de la maison des producteurs de Sault.

PRODUITS: Lavande et lavandin (huiles essentielles, fleurs, bouquets, artisanat), miels lavande et divers. Cosmétiques, huiles et plantes aromatiques issus d'Agriculture Biologique, petit épeautre, pois chiches, lentilles, crème de marron, cosmétiques, huile d'olives, nougats, confitures, sirops AB, vins, bières.



#### SAULT - LA LOGE

#### LES SAVEURS DU PUITS SAINT MARTIN

Archange & FILS La loge - 84390 SAULT

Tél: 06 09 71 41 27 - jonathan.archange@hotmail.fr

☐: Les saveurs du Puits St Martin - Archange & FILS















**LIEU**: vente à la ferme, marché estival hebdomadaire à la ferme, vente sur commande, marché de Terroir en Fête, Ventoux Saveurs, Week-end Gastronomique, Foires locales.

HORAIRES: tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 16h & sur commande au 06 09 71 41 27.

PRODUITS: Petit épeautre, farine de petit épeautre, Pâtes à la farine de petit épeautre, Semoule à la Farine de petit épeautre, Lentilles, Poischiche, Marrons aux naturels, Crème de marrons, Farine de Châtaignes, Bouquet de lavande, fleur de lavande, Huile essentielles de lavande, lavandin, immortelle, sarriette, sauge sclarée.

#### **SERIGNAN DU COMTAT**

#### LES JARDINS DE PAPE

HUON REYNARD Jean Baptiste 491 route de Camaret - 84830 SERIGNAN DU COMTAT Tél :06 77 01 11 67 - lesjardinsdepape@gmail.com





LIEU: A la ferme de juin à septembre, le lundi mardi jeudi et vendredi de 11h à 13h et de 17h30 à 19h30, le mercredi et samedi de 9h à 12h. PRODUITS: courgettes tomates, melons, poivrons, aubergines, pommes de terre, haricots, courges, salades, huile d'olive

#### **SORGUES**

#### LES JARDINS DE MAYANNE

BIZOT Yannick Île de l'Oiselet - 84700 SORGUES yannick-b1@hotmail.com







**LIEU**: Vente en bord de route à Sorgues. Nos jours de marchés sont : lundi soir marché du soir des producteurs Avignon, mardi à Sorgues de l'école Steinenr, jeudi soir Marché des producteurs de Vedène et dimanche matin à Sorgues au marché forain.

**PRODUITS**: Salades, tomates, aubergines, courgettes, concombre, poivrons, oignons, melons, pastèques, courges, artichaut, fenouil, choux, poireaux, navet, pommes de terre, œufs.

#### **UCHAUX**

#### LE PANIER DE LA COMTESSE

Mme BERNARD Carole

215, Chemin de la Comtesse - 84100 UCHAUX - Tél : 06 78 14 65 58

bernard@lacomtesse-agri.fr - 

! le panier de la comtesse - Site : lacomtesse-agri.fr





LIEU: Toute l'année sur commande au 06 78 14 65 58 selon productions disponibles. Le camion aménagé se déplace sur les entreprises afin de permettre aux salariés de profiter de fruits et légumes locaux sur leur lieu de travail pendant la pause du midi ou le soir avant de partir. Voir créneaux disponibles, si besoin contacter Carole. Vente directe tous les mercredis soirs devant le cimetière Uchaux La Galle de 16h30 à 19h et le samedi matin de 10h à 12h sauf entre Noël et jour de l'an. «Marché à la ferme le samedi 15 juin». voir page marché du soir

PRODUCTIONS: Tomates anciennes et rondes, fraises, concombres. aubergines, poivrons, pastèques, asperges vertes, pommes de terre nouvelles, radis, épinards, mâche, lentilles, pois-chiches, ail noir de Piolenc, coulis de tomate, huile essentielle de lavandin et de romarin. cardes et tomates roma pour la conserve.

#### **VALRÉAS**

#### **FERME REVERCHON**

**DUC Florian** 

140, Chemin de Reverchon - 84600 VALRÉAS

Tél: 06 43 27 62 02

f: ferme de reverchon - www.maboutiquefermiere.fr/lafermereverchon





LIEU: À la Ferme tous les jours inclu le dimanche. Marché mensuel au Caveau de la Gaillarde d'avril à juin.

PRODUITS: Asperges, fraises, courgettes, tomates, abricots, melons huile essentielle de lavandin. Vins de la coopérative la Gaillarde.

### **VALRÉAS**

#### FERME LA GRANDE BECONNE

FAMILLE JARDIN - CHAMPET Séverine et Nicolas 47. Chemin des Paluds - 84600 VALRÉAS

Tél: 06 98 32 11 96 - 04 90 28 16 33







LIEU: Ouvert toute l'année.

PRODUITS: Toute l'année poulets, pintades, lapins et œufs; de novembre à mars : poules à bouillir et canettes ; pour les fêtes de fin d'année oies, dindes, chapons pintade, chapons, poulardes. Ventes sur commande abattage du lundi au vendredi. En saisons : fraises, asperges, pommes de terre, courgettes, salades, courges d'hiver, huile essentielle de Lavandin, confiture de fraise.



#### **VELLERON**

#### LA PASSERELLE VERTE

**GUILLON ALDRIC** 

Chemin de Castane - Quartier Basse Garonne 84740 VELLERON

Tél: 06 09 98 46 52 - aldric.guillon@gmail.com

ff: La passerelle verte





**LIEUX**: Marché du soir des producteurs de Pernes les Fontaines le mercredi de fin mars à octobre. Vente à la ferme sur rendez-vous et à Naturellement Paysan de Coustellet. Marché des producteurs de Velleron le mardi et le vendredi toute l'année.

PRODUITS: Légumes, blé, petit épeautre, pain

#### **VELLERON**

#### **LES MURETS**

ROUCH Jérome 1168, Chemin de la Falèche - 84740 VELLERON jerome.rouch84@orange.fr





**LIEUX**: Marchés du soir des producteurs d'Avignon le lundi. Marchés de Buis-les- Baronnies le mercredi matin, Avignon, le samedi matin. Du 1/10 au 30/04 mardi, vendredi et samedi à Velleron. Du 02/05 au 30/09 tous les jours sauf dimanche et jours fériés à Velleron.

**PRODUITS**: Tomates, concombres, pommes de terre, courgettes, aubergines, salades, ail frais et secs, poivrons, pastèques, melons, fraises. Tous mes légumes sont cultivés en pleine terre.

#### **VELLERON**

#### **FERME DOCHE ET FILS**

DOCHE Aloïs

727, Chemin de la Fiance - 84740 VELLERON

Tél: 06 10 28 90 62

nadaudf@hotmail.fr -  $\blacksquare$  : earl Doche et fils





LIEU: À la ferme sur commande.

PRODUITS: Agneau et veau de l'exploitation vendu en caissette.

Nous produisons l'alimentation de notre troupeau. Nos brebis pâturent
dans la vallée du Queyras durant la saison estivale puis rentrent à la
Ferme au mois d'octobre.



#### **VENASQUE**

#### SCEA LOU PASTRE

SILVAIN Adeline & BOUCHER Luc 1697 route de Saint Didier 84210 VENASQUE

Tél: 06 21 00 21 59 / 06 29 92 62 97 - lucboucher13@gmail.com







LIEU: sur rendez-vous à la ferme. Sur le Marché du soir des Producteurs de Pernes-les-Fontaines le mercredi et sur le marché de Mallemort du Comtat..

**PRODUITS**: Amandes de Provence, miel, biscuits (sablés, macarons, croquants, tuiles...)

#### VILLELAURE

### FERME LA CHEVALIÈRE

CREST Michel et Delphine 129, Rue de la Chevalière - 84530 VILLELAURE Tél : 06 83 47 47 56 - delphine.crest@hotmail.fr





**LIEU**: Vente à la ferme 17h-19h tous les jours sauf le mardi marché des producteurs à la cave de des Bons Sachants.

PRODUITS: Fruits et légumes de saison: melons, pastèques, courgettes, tomates, aubergines poivrons, concombres, velouté de courgettes et coulis de tomates. En hivers: diverses variétés de choux, diverses variétés de courges, potimarrons, butternut, pâtissons, pois chiches, salades, épinards, blettes, velouté de butternut et velouté de potimarron.

#### **VILLELAURE**

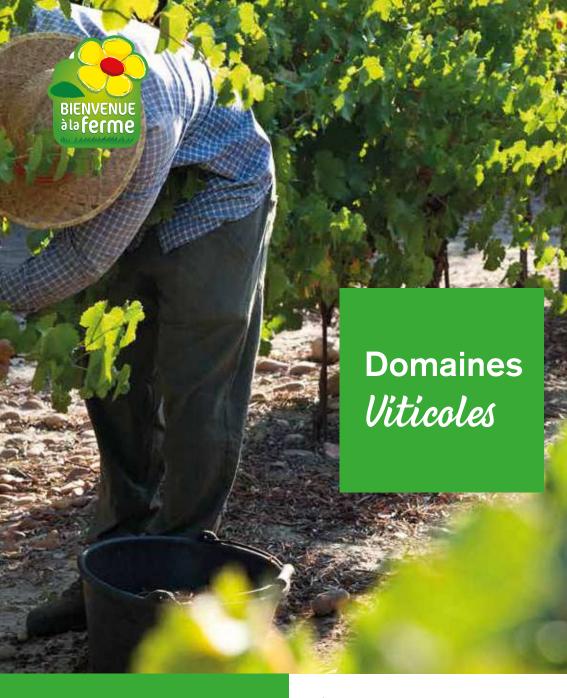
#### MAS DU FRIGOULIER

SERRI André 20, Chemin de Bounaudes - 84530 VILLELAURE Tél : 04 86 39 90 80 - 06 81 97 01 82 masdufrigoulier@gmail.com





**LIEU**: À la ferme le samedi matin et sur rendez-vous. **PRODUITS**: pommes de terre de Pertuis courges musquées de Provence, potimarron, butternut, blé dur, tournesol.



**Domaines** Viticoles

### VENTE DE PRODUITS FERMIERS ET ACCUEIL À LA FERME

Pour redécouvrir le goût et le plaisir des bons produits de nos fermes, venez nous voir...





#### Le Pontet

ZA Realpanier - 58 Rue Jean et René Reinaudo – 84130 Le Pontet Tél. : 04 90 38 72 34 – Courriel : 09058@creditmutuel.fr

#### Le Crédit Mutuel, banque coopérative, appartient à ses 8,6 millions de clients-sociétaires

\* Offres soumises à conditions, réservées aux nouveaux clients personnes physiques majeures, pour toute entrée en relation avec le Crédit Mutuel, dans les Caisses de Crédit Mutuel participant à l'opération. L'entrée en relation est soumise à l'accord de la Caisse de Crédit Mutuel et Caisses affliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 488 531 008 euros, 4 rue Raiffeisen, 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354 – N° Orias : 07 003 768. Banques régies par les articles L.511-1 et suivants du Code monétaire et financier. Pour les opérations effectuées en qualité d'intermédiaires en opérations d'assurances (immatriculations consultables sous www.orias.th), contrats d'assurance de ACM VIE SA et ACM IARD SA, entreprises régies par le Code des assurances.

# Le vaucluse



# et son vignoble renommé

**VOUS TROUVEREZ CHEZ** LES VIGNERONS «BIENVENUE À LA FERME». DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE SOUS APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOC/AOP) OU IGP

RETROUVEZ CES LOGOS ET PICTOGRAMMES SUR LES PRÉSENTATIONS DES CAVES PARTICULIÈRES CONCERNÉES



AB permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique



DEMETER permet d'identifier les fermes en biodynamie



HVE signifie « Haute valeur environnementale » et atteste d'une excellence environnementale de l'exploitation



NCE France passion : exploitations qui accueillent gratuitement les camping-car



Rendez-vous terroirs : sélection de vignerons qui s'engagent à vous recevoir dans les meilleures conditions



Vigneron indépendant : les vignerons indépendants cultivent la vigne en respectant le terroir, vinifient dans leur cave et vendent leurs vins au domaine.

- Des Côtes-du-Rhône AOC, des Côtes-du-Rhône Villages AOC, des Côtes-du-Rhône Villages AOC avec nom de village: Cairanne, Gadagne, Uchaux, Plan de Dieu, Puyméras, Roaix, Sablet, Séguret, Valréas, Visan..
- Mais aussi des Crus : Châteauneuf-du-Pape, Beaumes-de-Venise, Gigondas, Rasteau, Vacqueyras, Vinsobres
- Des vins AOC Luberon. AOC Ventoux
- Des vins doux Naturels : AOP Muscat Beaumes-de-Venise et AOP Vins doux Naturels de Rasteau
- Et des vins IGP Méditerranée et IGP Vaucluse/ IGP Principauté d'Orange, Pays d'Aigues

#### OFFREZ-VOUS UN APÉRITIF FERMIER CHEZ LE VIGNERON!

Cette formule payante, proposée par certains vignerons du réseau Bienvenue à la Ferme de Vaucluse, allie la dégustation des vins (ou d'un échantillon de leur gamme) avec celle de produits de terroirs salés et/ou sucrés. Au moment de l'apéritif profitez-en pour échanger avec le producteur tout en dégustant ses vins et en savourant des produits locaux. Pensez à réserver.

# FÊTE DE LA VIGNE ET DU VIN - 10 et 11 mai 2024

La fête de la vigne et du vin fête en 2024 ses 30 ans. Un village vigneron sera organisé le vendredi 10 mai 2024 sur la place du Palais des Papes à Avignon avec la participation du réseau «Bienvenue à la ferme».

Retrouvez les vignerons le samedi 11 mai dans leurs caves. Informations disponibles d'ores et déià sur le site www.fetedelavigneetduvin.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Mangez Fermier



#### ΔΡΤ

#### **DOMAINE DE MAYOL**

**VIGUIER Bernard** 

1648, Route de Bonnieux D3 - 84400 APT Tél : 04 90 74 12 80 - domaine.mayol@free.fr

1 : Mayol84 Instagram domayol84 - www.domainedemayol.com









LIEU DE VENTE : Au domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Lundi au vendredi de 9h-12h et 14h-18h et samedi sur rendez-vous.

**GAMME DE VINS PROPOSÉE**: AOP Luberon rouge, rosé et blanc; AOP Ventoux rouge; IGP Vaucluse et IGP Méditerranée en bouteilles. Tous nos vins sont biologiques.

ANIMATIONS ŒNOTOURISTIQUES : Dégustation gratuite de nos vins au caveau. Sur rendez-vous visite possible du vignoble, de la cave et accord mets et vins.

PRODUITS LOCAUX: Huile d'olive biologique et miel de notre rucher.

#### **AUBIGNAN**

#### DOMAINE DU VAS

GONTARD Thierry et et Elian 1741, Chemin du Vas - 84810 AUBIGNAN

Tél: 04 90 62 61 86 - contact@domaineduvas.fr - www.domaineduvas.fr













LIEU DE VENTE : Au caveau.

Marché du soir des producteurs à Avignon le lundi.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi matin de 9h à 12h.

GAMME DES VINS PROPOSÉE: AOC Ventoux - IGP Vins de Vaucluse: plusieurs vins sont proposés à la vente dans une fourchette de prix comprise 4.50 € et 10.00 €.

**PRODUITS LOCAUX**: Vente de raisin de table, jus de raisin, huile d'olive, miel, plants de vigne.

VOIR AUSSI: Marché à la ferme le dimanche 30 juin de 10h à 21h.

#### **AVIGNON**

#### DOMAINE SAINT PIERRE D'ESCARVAILLAC

**REQUIN Christophe** 

Chemin de Bompas - 84140 AVIGNON

Tél: 06 87 14 49 92 - stpierredescarvaillac@gmail.com

: Domaine St-Pierre d'Escarvaillac - https://domaine-escarvaillac.fr







LIEU DE VENTE: Au domaine du lundi au vendredi 9-12h et 14-18h. Samedi 8h-16h. Fermé le dimanche.

**GAMME DES VINS PROPOSÉE**: AOC Côtes-du-Rhône en rouge et bio, cuvées Saint-Pierre 2022, Huppe 2022, Tétras 2022, etc...

PRODUITS LOCAUX: Jus de poire et raisin bio

Au domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac nous vinifions nos raisins dans des cuves de pierre depuis le XIVe siècle ! Les remontages quotidiens assurent la diffusion des tanins, de la couleur et des arômes de fruits pendant la fermentation pour donner toute une gamme de vins subtils et dénéreux.



#### BEAUMES-DE-VENISE

#### DOMAINE DES BERNARDINS

Cave CASTAUD

138. Avenue Gambetta - 84190 BEAUMES-DE-VENISE

Tél: 04 90 62 94 13 - domainedesbernardins@gmail.com

https://boutique.domaine-des-bernardins.com

www.domaine-des-bernardins.com - 1 : domaine des bernardins







LIEU DE VENTE : Au domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h. Juillet-Août ouverture en continu de 9h à 18h.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : AOC Muscat-de-Beaumes de Venise et Beaumes-de-Venise rouge Côtes-du-Rhône rouge et rosé Vins de Pavs blancs.

#### **REAUMES-DE-VENISE**

#### LE ROCHER DES DAMES - MAS L'ÉVAJADE

BERNARD Jean-Luc et Corinne 292, Chemin du bois rond - St Véran - 84190 BEAUMES-DE-VENISE Tél: 04 90 62 95 84 - jean-luc.bernard57@orange.fr www.evajade.fr









LIEU DE VENTE : Sur place au Mas de l'Évajade.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Toute l'année le matin de 9h à 12h, de préférence sur rendez-vous.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : Cru Beaumes-de-Venise rouge et Muscat de Beaumes-de-Venise, Vacqueyras et Gigondas, blanc sec en vin de pays.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Visite possible du vignoble et dégustation gratuite.

VOIR AUSSI: Vivez Fermier Mas l'Évaiade

#### BEAUMES-DE-VENISE

#### **VIGNOBLE ALAIN IGNACE**

IGNACE Alain

1727, Route de Vacqueyras - 84190 BEAUMES-DE-VENISE Tél: 06 80 45 81 74 - ignacealain@orange.fr - alain.ignace@wanadoo.fr www.vignobleignace.com











LIEU DE VENTE : Au domaine, route de Vacquevras, Beaumes-de-

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Sur rendez-vous uniquement au 06 80 45 81 74.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : Beaumes de Venise rouge, Vacqueyras blanc, rouge; Muscat blanc, rouge et rosé (tous les vins sont en AB), Vin de France blanc et rosé, eau de vie de vin muscat. ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Sur rendez-vous, accord

mets et vins.



### **BOLLÈNE**

#### DOMAINE JULIEN DE L'EMBISQUE

GAÏDE Thierry et Fabien

1791, L'Embisque - 84500 BOLLÈNE

Tél: 04 90 30 56 34 - contact@juliendelembisque.fr

1 : Domaine-Julien-de-l'Embisque - https://juliendelembisque.fr/









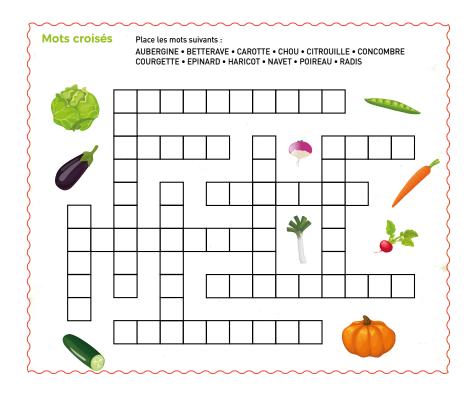


JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Toute l'année, du lundi au samedi, de 10h à 12h et de 14h à 19h + dimanche matin 10h-12h. GAMMES DE VINS: Vins biologiques des Côtes-du-Rhône blanc, rosé et rouge + Appellation Côtes-du-Rhône Villages Suze-la-Rousse rouge + IGP Principauté d'Orange muscat + Cuvée sans sulfites.

ÉVÉNEMENTS : Balade dans les vignes chaque année en juillet et août avec la collaboration de l'Office de Tourisme de Bollène et en dehors, sur rendez-vous.

En novembre Portes ouvertes avec foie gras et produits gascons, jambon Ibérique, cafés bio, huîtres bio, nougats/chocolats, miel...

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Visite des caves.







#### CASENEUVE

#### DOMAINE ALLOIS

**BUSI François** 

Domaine Allois - Le Boisset - 84750 CASENEUVE

Tél: 04 90 74 41 16 - 06 82 49 66 46 - contact@domaine-allois.com

www.domaine-allois.com/content/20-nos-cuvees





LIEU DE VENTE : Au domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Du lundi au samedi 10h-12h30 et de 14h30 à 19h. Hors saison 10h-12h30 et de 14h à 18h

**GAMME DES VINS PROPOSÉE**: AOC Ventoux, IGP Vaucluse et Vin de France en biodynamie. Couleurs: rouge, blanc, rosé, orange et effervescents méthode traditionnelle.

L'EXPLOITATION EST CERTIFIÉE DEMETER : Marque collective qui garantit aux consommateurs des raisins et des vins biodynamiques.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Dégustation gratuite de nos vins au domaine tous les jours. Sur rendez-vous possibilité de visiter la cave (groupe de 8 personnes mini). Plusieurs évènements toute l'année: soirée au domaine, concert, portes ouvertes...pour plus d'infos n'hésitez pas à nous contacter.

#### CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

#### CAVE DU CHÂTEAU DE FONSÉGUGNE

GEREN Philippe et Jean-Marc

122, Chemin des Taillades - 84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Tél: 06 10 63 67 04 - gerenim@aol.com

: chateaudefontsegugne - www.fontsegugne.com/boutique





LIEU DE VENTE : Au domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Du lundi au samedi, 10h-12h et 14h-18h. Le dimanche sur rdv.

**GAMME DES VINS PROPOSÉE**: AOP Gadagne rouge bouteilles. AOP Côtes-du-Rhône rouge, blanc, rosé en bouteilles et magnum. Vin de table rouge et rosé en bag-in-box.

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

#### DOMAINE DU COMTE CHRISTOPHE DE COURTEN

DE COURTEN Christophe

13 bis. Chemin du Bois de la Ville - 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Tél: 06 26 56 73 50 - contact@domaineducomte.fr

f: Domaine du comte Christophe De Courten - www.domaineducomte.fr





LIEU DE VENTE : Au caveau.

JOURS OUVERTURES ET HORAIRES: Du lundi au samedi uniquement sur rendez-vous 9h-18h. Sauf en septembre uniquement le samedi de 9h-18h.

**GAMME DE VINS PROPOSÉE**: AOP Châteauneuf-du-Pape rouge et blanc. Coffrets cadeaux, livraison France et étranger dans la gamme des vins proposée.



Boutique en ligr

#### CHÂTEAUNEUE-DU-PAPE

#### DOMAINES MOUSSET

#### CAVES DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES

MOUSSET Laure et Yann

Les Fines Roches - BP 15 - 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Tél: 04 90 83 50 05 - 04 90 83 73 10 - infos@mousset.com

: Domaines Mousset ChateauneufduPape - www.domainesmousset.com





JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE : Ouvert tous les jours. De avril à octobre de 10h à 18h30. De novembre à mars 10h à 17h30. Fermeture le 25 décembre et 1 janvier.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : Vins de Pays, Côtes-du-Rhône. Châteauneuf-du-Pape. Boutique produits terroir. Huile d'olive. Vente sur la boutique en ligne.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Visite de cave, initiation à la dégustation. Planche vigneronne : dégustation vins et fromages. Exposition temporaire d'artiste-peintre.

ÉVÉNEMENTS: La Fête de la Vigne et du Vin, Portes ouvertes, accueil de groupe, réception, anniversaire, mariage, évènement professionnel.

#### **COURTHÉZON**

#### DOMAINE FONT DE COURTEDUNE

CHARRIER Frédéric et Caroline

1198. Chemin des Sourcières - 84350 COURTHÉZON

Tél: 06 03 59 91 05 - 04 90 70 83 70 - domaine.font.de.courtedune@orange.fr







JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Au caveau du domaine. Du lundi au samedi sur rendez-vous au 06 03 59 91 05.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : Vin de pays de Vaucluse, Côtes-du-Rhône rouge, blanc et rosé, Côtes-du-Rhône Villages et Châteauneuf-du-Pape.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Journée porte ouverte en décembre.

#### **ENTRECHAUX**

#### DOMAINE DE CHAMP-LONG

GELY Agnés et Jean-Christophe 1900. Chemin de Champ-Long - 84340 ENTRECHAUX Tél: 04 90 46 01 58 - domaine@champlong.fr : Domaine de Champlong - www.champlong.fr









LIEU DE VENTE : Au Caveau.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Lundi au Samedi: 9h-12h et 14h-18h.

GAMME DES VINS PROPOSÉE: Vins de Cépages: AOP Ventoux blanc, rosé et rouge. AOP Côtes-du-Rhône rouge : Cuvées rares et confidentielles.

ANIMATIONS: Dégustations.



#### **GIGONDAS**

#### DOMAINE GRAND ROMANE

AMADIEU Claude

201, Route des Princes d'Orange - 84190 GIGONDAS

Tél: 04 90 65 84 08 - 04 90 65 82 14 - grand.romane@pierre-amadieu.com

1 : amadieu.pierre - 2 : @pierreamadieu - www.pierre-amadieu.com







**LIEU DE VENTE** : Caveau Les Celliers Amadieu à l'entrée du village de Gigondas.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : janvier et février : du lundi au vendredi. Mars, novembre et décembre, ouvert du lundi au samedi. Avril, mai, juin, juillet, aout, septembre, octobre : ouvert 7j/7. Toute l'année de 10h à 12h et de 14h à 18h.

GAMME DES VINS PROPOSÉE: Gigondas, Côtes-du-Rhône, Vin de Pays, crus de la Vallée du Rhône, Bouteilles, Bag-in-box et vrac.

**ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES**: visite de chai et visite de groupe sur demande, ateliers dégustations, visites et balades culturelles dans notre vignoble.

#### **GIGONDAS**

#### DOMAINE LA TOURADE

HAUT Virginie et Frédéric

1215, Route de Violès - 84190 GIGONDAS

Tél: 04 90 70 91 09 - latourade@hotmail.fr - www.tourade-gigondas.fr









LIEU DE VENTE : Au domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Ouvert 7/7 de 10h à 18h. Fermé le dimanche du 1er novembre au 1er avril.

**GAMME DES VINS PROPOSÉE** : Gigondas, Vacqueyras, Muscat de Beaumes-de-Venise.

AUTRES: Assiettes gourmandes (fromages + charcuterie) sur réservation, Balades en combi ou cox pour découvrir notre vignoble et nos vins (sur réservation), autres produits régionaux (tapenades, huile, miel, crème de marron, bière locale et souvenirs). Aire d'accueil pour camping-car et van. Ouverture de notre 2<sup>nd</sup> caveau à Gigondas dans le village: Rue Raymond V des Baux - 84190 Gigondas.

VOIR AUSSI: Apéritif fermier sur demande charcuterie et fromage.

#### **GIGONDAS**

#### MOULIN DE LA GARDETTE

MEUNIER Jean-Baptiste

Place Gabrielle Andéol - 84190 GIGONDAS

Tél: 04 90 65 81 51 - info@moulindelagardette.com - www.moulindelagardette.com









**LIEU DE VENTE** : Caveau de Dégustation - Place Gabrielle Andéol 84190 Gigondas.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Du 1er mai au 31 Octobre de 10h à 13h et 14h à 18h. Hors saison: nous contacter.

GAMME DES VINS PROPOSÉE: Petite Gardette (50% Grenache, 50% Syrah). Élevage 100% en cuve Tradition (80% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Syrah et 5% Cinsault). Elevage 20% en cuve et 80% en vieux foudres, Ventabren (70% Grenache, 20% Syrah et 10% Cinsault) élevage 100% en fûts de chêne.

#### **JONQUERETTES**

#### DOMAINE DU BOIS DE SAINT JEAN

ANGLÈS Xavier et Vincent

126, Avenue de la République - 84450 JONQUERETTES

Tél: 04 90 22 53 22 - xavier.angles@wanadoo.fr www.livemarket.fr/Domaine-bois-de-saint-jean







LIEU DE VENTE : Au caveau.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Ouvert du lundi au samedi 8h30-12h et 14h-19h (ouvert jours fériés/dimanches matin si présence).

GAMME DES VINS PROPOSÉE: Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Côtes-du-Rhône Villages Gadagne, Côtes-du-Rhône blanc/rosé/rouge, Vin de pays en fontaine à vin, huile d'olive.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES : Dégustation et visite de cave toute l'année ainsi que pendant les vendanges. Fête de la Vigne et du Vin le samedi de l'ascension. Soirées bar à vin « L'Éphé'verre » en été et divers événements tout au long de l'année.

#### **JONQUIERES**

#### DOMAINE ROMAN

**ROMAN Arnaud** 

4421 route de Violes - 84150 JONQUIERES

Tél: 09 86 55 59 96 - contact@domaine-roman.fr www.domaine-roman.fr

















LIEU DE VENTE : Boutique à la ferme et site internet.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : toute l'année du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h. Le mercredi et samedi de 9h30 à 12h00. Possibilité de recevoir hors des horaires sur rendez-

GAMME DES VINS PROPOSÉE: Vins biologiques Côtes du Rhône villages Vacqueyras & Plan de dieu rouge, Côtes du Rhône en rouge, blanc & rosé, Vin de france 100% clairette, amandes et dérivés.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: portes ouvertes de Noel et printanière, rosé night fever en juillet, paniers apé'ROMAN....

#### MAZAN

#### DOMAINE DE PLEIN PAGNIER

Famille MARCHESI

2033, La venue de Mormoiron - 84380 MAZAN

Tél: 06 76 12 99 32 - 04 90 69 75 66 - pleinpagnier@gmail.com terresdedouard@gmail.com - www.plein-pagnier.com









LIEU DE VENTE : À la propriété.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Lundi au Samedi de 9h00 à 18h00. Dimanche sur rendez-vous.

GAMMES DE VINS PROPOSÉE: AOP Ventoux Rouge, Rosé et Blanc bio.

AUTRES PRODUITS DE L'EXPLOITATION : Huile d'olive extra vierge bio, confitures bio : cerises, raisins Muscat de Hambourg, pur jus de raisins et cerises.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES : Balades contées du Domaine, pique-niques vigneron, dégustation vigneronne, afterworks. Tarifs sur demande.



#### **MENERBES**

#### **DOMAINE DES CANCÉLADES**

**DEFLAUX** Laurie

770 Chemin de Briançonceu - 84560 MÉNERBES

Tél: 06 80 91 07 87 - 06 19 21 03 08 - lescancelades@wanadoo.fr





LIEU DE VENTE : Au domaine sur rendez-vous et de mai à septembre pour l'ouverture du caveau au village.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Tous les jours sauf dimanche

10h-13h30 et 16h-19h.

GAMME DES VINS PROPOSÉE: AOP Luberon - Ventoux - IGP Vaucluse monocépage.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Visite des chais.

AUTRES PRODUITS: Vente de fruits selon saison: Cerises, Abricots et Raisins de table.

#### **MIRABEAU**

#### CHÂTEAU DE CLAPIER

MONTAGNE Thomas

1833, Route de Manosque - D996 - 84120 MIRABEAU

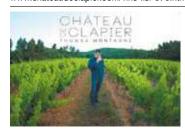
Tél: 04 90 77 01 03 / 04 90 77 03 26 - chateau-de-clapier@wanadoo.fr www.chateaudeclapier.com/vins-xsl-378.html











LIEU DE VENTE : Boutique du domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Du lundi au samedi, 9h30-12h30 et 14h-18h. Fermé les jours fériés et entre Noël et le 1er de l'an.

GAMME DES VINS PROPOSÉE: Vins AOP Luberon dans les 3 couleurs en bouteille et en fontaine, Vins IGP Méditerranée rouge en bouteille et en fontaine. Vins de Table de France rosé en bouteille et fontaine.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Visites des caves et dégustation sur réservation. Nombreuses animations sur l'année : pique-niques concert, afterworks, jeu de piste dans les vignes, méchoui des vendanges, marché de Noël...



# Mangez Fermier

#### MODÈNE

#### **DOMAINE LA RÊVERIE**

**ROUX Claude** 

385. Chemin des Marelles - 84330 MODÈNE

Tél: 04 90 62 34 57 / 06 77 77 53 06 - domainelareverie@free.fr

www.domainelareverie.com











LIEU DE VENTE : Au Caveau.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Tous les jours d'avril à septembre, de 10h-13h et 15h30-19h et d'octobre à mars le matin sur rendez-vous et de 13h à 18h30. Tous les jeudis, sur réservation, balade gratuite avec dégustation à la découverte de l'AOC Ventoux et son terroir!

GAMME DES VINS PROPOSÉE : Le domaine est composé de 24 ha de vigne en AOC Ventoux intégrant les cépages typiques de la Vallée du Rhône (Grenache noir et blanc, Syrah, Cinsault, Carignan, Roussanne et Viognier) qui permettent de produire des vins Bio rouge, blanc et rosé en bouteille ou en bag-in-box dotés un bon équilibre entre arômes et acidités et d'un excellent rapport prix/plaisir. La production de vin est complétée par une IGP Vaucluse 100% Merlot aux notes gourmandes de fruits cuits.

AUTRES PRODUITS : Le Domaine produit également de l'huile d'olive, avec une exploitation de 400 200 arbres, la majorité des oliviers sont centenaires. Son terroir est cultivé en agriculture biologique depuis 2010, sans désherbants chimiques, sans pesticides, par respect de l'environnement.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES : les jeudis de la Rêverie de mai à septembre balades et découverte des vignobles puis dégustation au caveau avec produit du terroir.

### **OPPÈDE**

#### DOMAINE MEILLAN-PAGES

FAÏREN Yannick 465, Chemin de la Garrigue - 84580 OPPÈDE Tél: 04 32 52 17 50 - meillan-pages@wanadoo.fr



















#### ORANGE

#### DOMAINE LA MEREUILLE

GRANGER Sylvie et Philippe

Impasse 2580 - Quartier le Grès - 84100 ORANGE

Tél : 04 90 34 10 68 / 06 11 05 31 75 - micbouyer@wanadoo.fr - www.domainelamereuille.com





LIEU DE VENTE : Au domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Du lundi au samedi de 8h à 19h. Dimanche sur rendez-vous : réception de groupes 25 pers. GAMME DES VINS PROPOSÉE: AOC Châteauneuf-du-Pape

rouge et blanc, Côtes-du-Rhône Villages, rouge, bouteilles et vrac ; Côtes-du-Rhône blanc, rouge, rosé, bouteilles vrac et bag-in-box.

#### PERNES-LES-FONTAINES

#### DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIERS

MOREL Didier et Florian

2335. Chemin des traversiers - 84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél: 06 75 86 74 98 / 06 50 99 70 60

contact@hauts-traversiers.com - ■: traversiers









LIEU DE VENTE : Au domaine et au Marché du soir des producteurs de Pernes-les-Fontaines le mercredi et au marché hebdomadaire le samedi matin.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Tous les samedis après-midi et sur rendez-vous les autres jours de la semaine.

GAMME DES VINS PROPOSÉE: Vins AOC Ventoux Les Traversiers rouge, rosé et blanc, l'Espuol rouge et blanc, la Foudonne rouge, blanc et l'Elixir rosé moelleux à base de muscat de Hambourg) en bouteille.

Bag-in- Box rouge, rosé et blanc en 5 et 10 litres.

**AUTRES PRODUITS**: lus de raisin muscat

#### SARRIANS

#### DOMAINE DE L'OISELET

COMBE Rose et Maxime

1234, Route de la Garrigue de l'Etang - 84260 SARRIANS

Tél: 06 18 74 17 68 - domaine.oiselet@gmail.com

domaine-de-loiselet.business et nid'oiselet.business

f: domaine oiselet et nid'oiselet - www.roiselet.com









LIEU: À la ferme. Sur rendez-vous.

GAMME DE VIN PROPOSÉE: Vin Vacqueyras bio.

AUTRES PRODUITS: Jus de raisin muscat Bio, Sorbets faits maison en saison, Verger conservatoire, Vente de fruits (figues, abricots, cerises...) et légumes.

ANIMATIONS ŒNOTOURISTIQUES : Visite guidée du domaine, ateliers pédagogiques et activités proposées pour adultes, enfants et familles possibilités groupes et classes. Possibilité de séjours en immersion sur le domaine.

## Mangez Fermier

#### SARRIANS

#### FONTAINE DU CLOS

BARNIER Céline

735 Boulevard du Comté d'Orange 84260 SARRIANS

Tél: 04 90 65 59 39 - contact@fontaineduclos.com

www.fontaineduclos.com/fr

www.instagram.com/fontaineduclos www.facebook.com/fontaineduclos

























LIEU DE VENTE : Boutique à la ferme et site internet. JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Toute l'année, horaires

variables en fonction des périodes de l'année.

GAMME DES VINS PROPOSÉE: Vins IGP Vaucluse, IGP Méditerranée, AOP Côtes du Rhône, AOP Vacqueyras. Produits venant d'autres fermes : Jus de fruits, confitures, nougat, miel, produits à base de truffes, tartinables,

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Safari viticole en Land Rover, portes ouvertes et soirées musicales, visite des chais et de la parcelle pédagogique aux 32 cépages, dégustation verticale d'AOP Vacqueyras, ateliers d'assemblages.

#### **SUZETTE**

#### LA FERME SAINT MARTIN

Famille Jullien 84190 SUZETTE Tél: 04 90 62 96 40 - contact@fermesaintmartin.com www.fermesaintmartin.com











LIEU DE VENTE : Caveau sur le domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: Tous les jours sauf les dimanches et jours fériés 10-12h et 14h-18h. Sur rendez-vous en janvier et février.

GAMME DES VINS PROPOSÉE: AOP Beaumes-de-Venise rouge, AOP Ventoux rouge et rosé, AOP Côtes-du-Rhône rouge et blanc. Vins naturels en agriculture biologique depuis 1998. Dégustation gratuite.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Expositions artistiques à découvrir au caveau de mai à septembre. Tout l'été : Théâtre, poésie. cinéma plein air, concert... Atelier assemblage : création de cuvée. Atelier sensoriel : découverte de la dégustation. Sentier dans les vignes, parcours fléché, à la découverte du paysage et de la flore locale. Possibilité de repas sur la terrasse à partir de 20 personnes.







#### ΤΡΔΥΔΙΙΙΔΝ

#### DOMAINE VALAND ET DOMAINE LE RENARD

ANDRIEU Marie-Christine

31, Chemin des Muletiers, Le Vieux Travaillan - 84850 TRAVAILLAN Tél : 04 90 37 71 73 / 06 18 53 10 64 - valadier17@orange.fr

www.domainevalandrenard.com





LIEU DE VENTE : Au domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES: De 15 à 19h toute l'année. GAMME DES VINS PROPOSÉE: Vins Biologiques IGP Principauté d'Orange, blanc, rosé, rouge appellations Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu et Cru Cairanne.

**AUTRES PRODUITS** : Huile de pépin de raisins, jus de raisin. Mousseux rosé demi-sec.

**ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES**: Balade dans les vignes avec poney, mini ferme. Marie-Christine et Jacques vous accueillent simplement pour une dégustation des vins avec les produits du terroir sur demande.

AUTRES ACTIVITÉS: Au printemps 2023, conseil en nathuropathie par Jacques Fourel, Hygiènisme, Réfléxologie plantaire, Iridologie, Chromophotonie (06 52 94 83 12).

#### VAISON-LA-ROMAINE

#### **DOMAINE DU GROS PATA**

GARAGNON Sabine

2885, Route de Villedieu - 84110 VAISON-LA-ROMAINE

Tél: 06 21 72 13 60 - contact@grospata.fr - 🖪 : Domaine du Gros Pata - www.grospata.fr





LIEU DE VENTE: Caveau Domaine du Gros Pata.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h.

**GAMME DES VINS PROPOSÉE**: Côtes-du-Rhône Villages Vaisonla-Romaine rouge, Côtes-du-Rhône rouge, rosé et blanc et Vins de pays deVaucluse rosé, blanc et rouge.

**ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES**: Visite et dégustation uniquement à 17h juillet et août gratuite sur réservation.

#### **VILLARS**

#### CHÂTEAU SAINT-PONS

William MONIN

2259b route de la Riaille 84400 Villars

Tél : 04 90 75 55 84 / 06 29 62 40 79 - chateau@saintpons.com - www.saintpons.shop





LIEU DE VENTE : Au domaine.

JOURS OUVERTURE ET HORAIRES : Tous les jours de 9h à 19h.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : Blanc, rosé et rouge en AOP
Ventoux.

ANIMATIONS ŒNO-TOURISTIQUES: Circuit pédestre dans les vignes, pique-nique dans les vignes, visite du chai et dégustation, découverte des arômes des vins.

ACCESSIBILITÉ HANDICAPÉS : oui.

VOIR AUSSI: Vivez fermier

# Réseaux Sociaux



Le réseau « Bienvenue à la ferme » se mobilise fortement sur les réseaux sociaux pour promouvoir les démarches des producteurs et les points de vente.

#### **REJOIGNEZ-NOUS!**

Retrouvez toute l'actualité du réseau et des adhérents de Bienvenue à la Ferme Vaucluse sur Facebook et sur Instagram!







#### Utiliser le site internet (voir QR code site internet) www.bienvenue-a-la-ferme.com

pour retrouver toutes les informations des adhérents au réseau et localisez-vous !

### **UN NOUVEAU SERVICE:**

### LA RÉSERVATION EN LIGNE!

La réservation en ligne va vous permettre en un clic de programmer vos sorties et de gagner du temps. Vous pouvez désormais réserver un hébergement et même une activité de plein air.

#### Pour cela:

- 1 Rendez-vous sur le site : https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca
- 2 Choisissez votre activité ou votre séjour!
- 3 Sélectionnez vos dates
- 4 Cliquez sur le bouton « réserver »
- 5 Payez directement en ligne

# VOUS AIDER À TROUVER LE PLUS COURT CHEMIN



# **VERS VOS CLIENTS.**

Encaissement en mobilité, vente en ligne, financement, assurances... Le Crédit Agricole se tient aux côtés des agriculteurs pour le développement de leur activité en circuit court.



Produits et services soumis à conditions : pour plus de renseignements, contactez votre Caisse régionale de Credit Agricole. Financements accordés sous réserve d'étude et d'acceptation par votre Caisse régionale de Credit Agricole, préteur. Contrats d'assurances distribués par votre Caisse regionale de Crédit Agricole, immatriculée auprès de l'ORIAS en qualité de courtier (mentions de courtier disponibles sur mentionscourtiers, credit-agricole fr). CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL ALPES PROVENCE - société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - siège social situe 25 chemin des Trois Cyprès - CS70392 - 13097 Aix-en-Provence Cedex 2 - 381 976 448 RCS Aix-en-Provence société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des intermédiaires en Assurance sous le numéro 07 019 231.

Crédit Photo : Yann Stofer

# **Adresses** Utiles





#### ASSOCIATION BIENVENUE À LA FERME VAUCLUSE

Maison de l'Agriculture - Site Agroparc TSA 58 432 - 84912 Avignon Cedex 9

Tél: 06 38 37 12 01- laura.daniaume@vaucluse.chambagri.fr



#### **VAUCLUSE PROVENCE ATTRACTIVÉ**

12 rue collège de la croix BP 147 84008 Avignon Cedex 04 90 80 47 00 - info@vaucluseprovence.com www.provenceguide.comw



#### **GÎTES DE FRANCE VAUCLUSE**

Place Campana - BP 164 84008 Avignon Cedex 1 04 90 85 45 00 www.gites-de-france-vaucluse.com

Crédits photos :

1 ere de couverture : @HOCQUEL A - VPA Autres photos: Chambre d'agriculture 84 et

partenaires, les agriculteurs, VPA Carte: Vaucluse Provence Attractivité

Mise en page : Devisocom Imprimé par : RC : 319 871 570

Prix conseillé : 5 €

Toutes les informations contenues dans ce document n'ont pas de caractère contractuel. La responsabilité de la Chambre d'agriculture et de l'Association départementale Bienvenue à la ferme ne saurait être engagée en cas d'erreur ou d'omission qui aurait pu se glisser dans ce document malgré tout le soin apporté à sa réalisation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à

consommer avec modération.





Imprimé sur papier certifié PEFC par une entreprise labellisée Imprim'vert





membre indépendant de Walter France et d'Allinial Global International

#### **EXPERTISE COMPTABLE ET FISCALE - SOCIAL - AUDIT - CONSEIL**

# **LAISSEZ-VOUS GUIDER DANS VOS PROJETS**

#### SREC VOTRE PARTENAIRE CONSEIL AU QUOTIDIEN

- Expertise Comptable
- Conseil en gestion
- Externalisation
- Accompagnement du dirigeant
- Tableau de bord
- Audit social et externalisation de la paie

SREC WALTER FRANCE Tél: 04.90.62.04.30 www.srec-walterfrance.com

Retrouvez nous dans nos bureaux :

- Vedène:
  - 582, Chemin de Causeran CS 20308 (84276)
- Carpentras:
  - 9, Rue Marie Thérèse Chalon (84200)
- Cavaillon:
  - 821, Avenue de Cheval Blanc (84300)
- Sainte-Cécile-les-Vignes : Rue Eugène Bard (84290)



Nous contacter
CHAMBRE D'AGRICULTURE DE
VAUCLUSE AU: (+33) 04 90 23 65 65

Retrouvez nous sur:
bienvenue-a-la-ferme.com
bienvenue-a-la-ferme.com
bienvenue-a-la-ferme.com

CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE VAUCLUSE AVEC LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DES PRODUCTEURS ET DE NOS PARTENAIRES :







