



Printemps
à la ferme

« PROGRAMME PRINTEMPS À LA FERME » DU 20 MARS AU 30 JUIN 2024

Découvrez la douceur du printemps à la ferme avec notre programme d'animations. Des moments conviviaux vous attendent pour partager en famille ou entre amis la beauté de cette saison empreinte de renouveau.

MARS

CHATEAUNEUF-DU-PAPE INITIATION A LA DEGUSTATION

Domaines Mousset - du 20/03 au 20/06

Initiez-vous à la dégustation autour de 5 vins dont du Châteauneuf du Pape blanc et rouges.

Réservation obligatoire : infos@mousset.com / 06 14 11 87 24 - 25,50€/personne

SARRIANS

JOURNÉE PORTES OUVERTES DE PÂQUES

Domaine Fontaine du Clos - Samedi 30 mars de 10h00 à 19h00

Venez fêter Pâques au domaine et profitez de plusieurs animations gratuites pour toute la famille ! Chasse aux œufs dans les vignes, maquillage de pâques pour les enfants, dégustations, visites des chais !

Réservation obligatoire : contact@fontaineduclos.com / 04 90 65 59 39 - gratuit

SAULT

REPAS DE PÂQUES

Ferme auberge La Maguette - Dimanche 31 mars et lundi 1 avril

Réservation obligatoire : 04 90 64 02 60
34€ / personne 12€/enfant

Entrée + plat + fromage + dessert + boissons : oeufs mimosa, crudités, cabri à la broche, risotto de petit épeautre, légumes, fromages, chou à la crème.

AVRIL

MIRABEAU

ATELIER ASSEMBLAGE DE VIN

Château de Clapier - Samedi 13 avril de 10h30 à 12h30

Dégustez d'abord différents vins pour en connaître les caractéristiques olfactives, gustatives mais aussi quelques techniques de dégustation de vin, puis, éprouvettes en main, laissez-vous guider par le vigneron pour concevoir votre propre cuvée et repartir avec une petite bouteille de vin rouge.

Réservation obligatoire : chateaudeclapier@orange.fr / 04 90 77 01 03 - 45€/personne

FOCUS SUR "DE FERME EN FERME" un événement national organisé par le réseau des CIVAM

Samedi 27 et dimanche 28 avril 2024



Les fermes vous ouvrent leur porte le temps d'un weekend afin de vous faire découvrir leurs savoir-faire et leur métier. Cette année **4 circuits** sont proposés en Vaucluse avec **42 exploitations** participantes et 7 adhérents Bienvenue à la ferme : La Maguette, La Bergeronnette, La Ferme du Rouret, Domaine Plein Pagnier, Les Hauts Traversiers, La Chevrerie des Fontaines, Ecurie le Pas du Loup.

GIGONDAS

VISITE CULTURELLE

Celliers Amadiou - Lundi 29 avril & Lundi 20 mai & Lundi 10 juin de 10h00 - 11h30

Partez à la découverte de notre patrimoine géologique, historique et viticole - 12 € / personne

BALADE CULTURELLE

Celliers Amadiou - vendredi 19 avril et vendredi 17 mai de 9h30 - 11h30

Arpentez les terroirs uniques et préservés de nos coteaux d'altitude sur l'appellation Gigondas et découvrez notre métier de vigneron - 25 € / personne

Réservation obligatoire : boutique@pierre-amadiou.com / 04 90 65 84 08 / chaussures adaptées à prévoir.



Créé en 1988, le réseau Bienvenue à la ferme accompagne 8000 agriculteurs partout en France. Pour acheter des produits fermiers, partager un moment convivial ou séjourner à la ferme, « vous êtes les bienvenus ». Grâce au réseau, les agriculteurs partagent avec les visiteurs les valeurs qui leur sont chères : la découverte, l'authenticité, la qualité, la convivialité !

Laura Danjaume
laura.danjaume@vaucluse.chambagri.fr
06 38 37 12 01



MAI

SARRIANS

MARCHE A LA FERME

Domaine Fontaine du Clos - Jeudi 02 mai de 17h00 à 20h00

Producteurs et artisans locaux vous accueillent au domaine pour vous faire découvrir leurs spécialités... Ambiance musicale, bar à vin et vente de planches apéritives des producteurs. Offres spéciales sur les rosés à découvrir en boutique !

Pour en savoir plus : contact@fontaineduclos.com / 04 90 65 59 39 - gratuit

JONQUIERES

REPAS LOCAL ET PRESENTATION DU MILLESIME

Domaine Roman - Dimanche 05 mai

Venez partager un repas 100% local et découvrir les nouveaux vins du millésime !

Pour en savoir plus : 06 18 80 51 25

AVIGNON

VISITE D'EXPLOITATION "Agriculture et biodiversité"

Ferme la Reboule - Samedi 25 mai de 11h à 19h

Rendez-vous à 11h ou 15h pour une visite des cultures maraichères d'une durée de 1h. Découvrez les principes d'une agriculture éco-responsable et l'intérêt de la biodiversité et de la lutte intégrée. Possibilité de faire ses courses à la ferme de 10h00 à 12h15 et de 16h00 à 19h30.

Pour en savoir plus : la.reboule.cappeau@orange.fr / 06 71 08 28 15 - gratuit

GIGONDAS

ATELIER DEGUSTATION

Celliers Amadiou - Jeudi 30 mai de 18h00 à 19h30

Retrouvez nos ateliers dégustation à thème autour de nos vins lors de soirées conviviales, ludiques et instructives.

Réservation obligatoire : boutique@pierre-amadiou.com / 04 90 65 84 08 - 20 € / personne

Vous souhaitez en savoir plus ?

Rendez-vous sur www.bienvenue-a-la-ferme.com/
ou sur notre guide des producteurs :



MARCHES DU SOIR DES PRODUCTEURS BIENVENUE A LA FERME



- **AVIGNON** : à partir du 25 mars, tous les lundis aux Allées de L'Oulle de 17h à 19h ;
- **CHATEAUNEUF DE GADAGNE** : à partir du 2 avril, tous les mardis au Plateau Campbeau de 17h à 19h ;
- **PERNES LES FONTAINES** : à partir du 27 mars, tous les mercredis sur la Place Frédéric Mistral de 18h à 20h ;
- **UCHAUX** : à partir du 10 avril, tous les mercredis au chemin de l'Estagnet de 17h à 19h ;
- **CAVAILLON** : à partir du 21 mars, tous les jeudis à la base du Grenouillet de 16h à 18h30 ;
- **MONTFAVET** : à partir du 29 mars, tous les vendredis sur la Place de l'Eglise de 16h30 à 19h.

JUIN

UCHAUX

MARCHE A LA FERME

Le Panier de la Comtesse - Samedi 15 juin de 10h à 18h

Venez partager un moment convivial et acheter des bons produits locaux lors du marché à la ferme !

Pour en savoir plus : carole.bernard@lacomtesse-agri.fr / 06 78 14 65 58 - gratuit

VILLELAURE

"HIYSOPE" exploration au tour du vivant

Ferme HI bride - Samedi 22 juin de 10h à 00h00

"HiYsope" n'est pas un festival, ni un salon, ou une foire mais une invitation à venir explorer le temps d'un week end, le vivant, la nature. Venez croiser les propositions, les pratiques pour vous ouvrir à la découverte d'un monde inconnu.

Réservation obligatoire : info@lafermehibride.com - 40€/personne

AVIGNON

MARCHE A LA FERME

Ferme la Reboule - Samedi 29 juin de 10h à 19h

Venez découvrir l'exploitation avec une visite guidée à 10h et faire vos achats de produits locaux !

Pour en savoir plus : 06 71 08 28 15

SAULT

MARCHE A LA FERME

Ferme Auberge La Maguette - Samedi 29 juin 2024 de 10h à 18h

Venez découvrir l'exploitation avec des visites guidées à 11h et à 15h et faire vos achats de produits locaux !

Pour en savoir plus : 04 90 64 02 60

AUBIGNAN

MARCHE A LA FERME

Domaine du Vas - Dimanche 30 juin de 10h à 21h

Venez partager un moment convivial, prendre un repas à la ferme et faire vos achats de produits locaux !

Pour en savoir plus : 04 90 62 61 86

