



Vente de produits fermiers et accueil à la ferme

ÉDITION 2025



VAUCLUSE

bienvenue-a-la-ferme.com



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VAUCLUSE





Marchés du soir
des **producteurs***



Carrés des
producteurs

Croquez *local*

VOS RENDEZ-VOUS 2025

Le Vaucluse vous invite sur
les Marchés du soir des Producteurs
de fin mars à fin octobre,
ici, vous êtes les bienvenus

LUNDI Avignon

MARDI Châteauneuf-de-Gadagne

MERCREDI Pernes-les-Fontaines, Uchaux

JEUDI Cavailon

VENDREDI Montfavet

Horaires et lieux des marchés détaillés page 42

Suivez-nous sur :

 [marchesdusoirdesproducteursdevaucluse](https://www.facebook.com/marchesdusoirdesproducteursdevaucluse)



BIENVENUE
à la ferme



Pour votre santé, évitez de manger des aliments trop gras, trop sucrés, trop salés. * Marque déposée par la Chambre d'agriculture de Vaucluse ; marchés encadrés par la Chambre d'agriculture et garantissant les produits issus des exploitations agricoles © Chambre d'agriculture de Vaucluse.



Edito

BIENVENUE A LA FERME, marque créée en 1988 par les Chambres d'agriculture regroupe aujourd'hui près de 8 000 adhérents prêts à vous recevoir pour passer un moment convivial à la ferme autour d'une visite, une nuitée, un repas ou vous régaler avec de bons produits fermiers. Chaque agriculteur du réseau respecte un cahier des charges permettant de vous offrir un accueil chaleureux et personnalisé, tout en garantissant une traçabilité des produits, pour une expérience authentique et en toute confiance.

Au cœur de notre beau département, ce sont plus de 140 fermes qui affichent fièrement la petite fleur de BIENVENUE A LA FERME.

Au fil des pages de ce guide, vous découvrirez les hommes et les femmes qui, chaque jour, façonnent notre paysage agricole. En vous rendant chez ces producteurs, mais également sur nos marchés du soir des producteurs de Vaucluse et sur nos événements tout au long de l'année, vous ne faites pas seulement le choix de la qualité et de la proximité, vous soutenez également une agriculture à taille humaine, ancrée dans nos traditions tout en étant tournée vers l'avenir. Ici, vous êtes les bienvenus !

Ici, vous êtes les bienvenus !
André SERRI
Président de l'association
Bienvenue à la ferme Vaucluse

Partager un moment convivial autour d'un délicieux repas local, profiter d'une pause dépayssante à la ferme, découvrir le travail passionnant des agriculteurs, déambuler sur un marché local au rythme des saisons... les expériences « Bienvenue à la ferme » sont nombreuses en Vaucluse avec à chaque 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 **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'État
et 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.

Vivez fermier

Découvrir la traite des chèvres, se
réveiller au chant du coq, 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.



Mangez fermier

Fruits, légumes, viandes, vins,
fromages...

Nous mettons tout en œuvre pour
vous simplifier l'accès aux bons
produits fermiers.





Sommaire

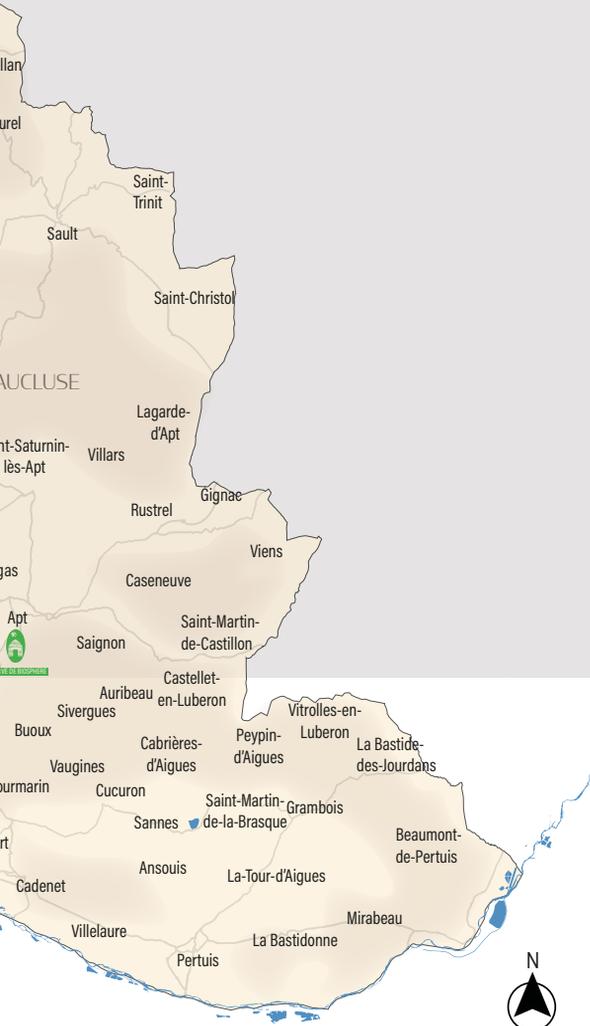
Edito	3
Carte	6
Index des labels	8
Index des fermes par production	10
VIVEZ FERMIER	13
Gîtes et Chambres d'hôtes	14
Camping à la ferme	23
Fermes auberges	24
Fermes découvertes et pédagogiques	27
MANGEZ FERMIER	33
Les distributeurs automatiques	34
Les drives fermiers	36
Magasins de producteurs	38
Marchés à la ferme	40
Marchés du soir et Carrés des producteurs	42
Points de vente de produits fermiers	44
DOMAINES VITICOLES	77
Evènements viticoles	78
Caveaux de vente de vin	79
RÉSEAUX SOCIAUX	96
ADRESSES UTILES	98

VAUCLUSE





VAUCLUSE



Index des labels



L'index vous aidera à identifier rapidement les labels, certifications et autres qualifications des producteurs. Ces symboles ont été conçus pour vous offrir une lecture claire et simplifiée des engagements et pratiques des producteurs.

Référez-vous à cette page à tout moment pour vérifier la signification de chaque label et faire un choix éclairé lors de votre sélection de producteurs.



Accueil vélo permet d'identifier les structures situées à moins de 5km des itinéraires cyclables et proposant les équipements nécessaires pour les cyclistes.



L'agriculture biologique est un système de production agricole qui privilégie des pratiques respectueuses de l'environnement, exclut les produits chimiques de synthèse et les OGM.



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



L'Appellation d'Origine Protégée et/ou Appellation d'Origine Contrôlée est un label français qui garantit qu'un produit agricole ou alimentaire est fabriqué selon un savoir-faire reconnu et provient d'une zone géographique spécifique.





Demeter est un label certifiant les produits issus de l'agriculture biodynamique, une approche qui intègre des cycles naturels et des préparations spécifiques pour revitaliser les sols et les plantes.



VAUCLUSE



FRANCE PASSION vous permet d'identifier les lieux où vous pouvez vous arrêter gratuitement à la ferme en camping-car.



Gîtes de France est un label français qui certifie des hébergements touristiques répondant à des critères de confort et d'authenticité.



Haute Valeur Environnementale est une certification agricole française qui valorise les exploitations engagées dans des pratiques respectueuses de l'environnement, axées sur la biodiversité, la gestion de l'eau et la réduction des intrants.



L'Indication Géographique Protégée est un label qui garantit qu'un produit agricole provient d'une zone géographique spécifique et que ses caractéristiques sont liées à ce lieu d'origine.



Les «rendez-vous Terroirs» garantissent aux visiteurs les meilleures conditions d'accueil et de dégustation pendant leur visite.



Les routes de la lavande vous invitent à la rencontre des passionné(e)s qui cultivent et transforment la lavande de Provence.



Le label **Vergers Écoresponsables** certifie des exploitations arboricoles françaises engagées dans une production de fruits respectueuse de l'environnement.



Le label **Vigneron Indépendant** certifie des producteurs de vin qui cultivent et vinifient leurs propres raisins, garantissant une production authentique et de qualité.

Retrouvez ces logos sur les présentations des fermes concernées.



Index des fermes



Vivez Fermier

GÎTES

Avignon - Chez Annie et Jean-François ...	15
Beaumes-de-Venise - Mas de L'Evajade..	15
Bonnieux - Athenosys en Luberon	16
Cadenet - Bastide Bellugue.....	17
Gargas - Le Moulin de Lavon.....	18
Isle sur la Sorgue - Le champ du Coq.....	18
Jonquières - Domaine du petit Margot.....	19
La Tour-d'Aigues - Lachal François.....	19
Le Barroux - Ferme Le Dégoutaud	20
Monieux - Le Viguier	20
Suzette - Domaine La Cheneraie.....	21
Villars - Château Saint Pons.....	21
Villelaure - Domaine La Ferme Hi Bride ..	22

CHAMBRES D'HÔTES

Beaumes-de-Venise - Mas de L'Evajade ..	22
Cadenet - Bastide Bellugue.....	17
Le Barroux - Ferme Le Dégoutaud	20
Monieux - Le Viguier	20
Villelaure - La Ferme HiBride.....	22

CAMPINGS À LA FERME

Cucuron - Camping à la ferme Roumavagi...3	
Lagnes - Aire Naturelle de Camping « La Folie »	23

FERMES DÉCOUVERTES ET/OU PÉDAGOGIQUES

Bedoin - La grand Terre.....	27
Caumont/Durance - Ecurie Le pas du loup	28
Mazan - Lucky Horse	28
Puyvert - Les Chevrettes de Malo.....	29
Sarriens - Ferme du Roiselet	31
Villedieu - Domaine des Adres.....	29

FERMES AUBERGES

Bollène - Ferme Auberge Le mas de Flore ..	24
Sault - Ferme Auberge La Maguette.....	25
Villelaure - Domaine La Ferme Hi Bride ...	26

Mangez Fermier

POINTS DE VENTE COLLECTIFS

Apt - Le Luberon paysan du pays d'Apt....	44
Avignon/Montfavet - En direct de nos fermes.....	46
La Tour-d'Aigues - Le Luberon paysan de la Tour-d'Aigues.....	64
Morières-les-Avignon - En direct de nos fermes.....	62
Orange - La Ferme des 4 saisons.....	63
Sault - La maison des producteurs.....	71

VENTE À LA FERME OU SUR LES MARCHÉS

FRUITS & LÉGUMES

Althen-des-Paluds - Earl Berger	44
Avignon - Ferme La Reboule Cappeau.....	45
Avignon - Les Maraîchers Briolle.....	45
Avignon/Montfavet - Mas Cantarel	45
Bollène - Lou Cantalou	47
Bonnieux - Les Jardins de Maelis.....	48
Bonnieux - Earl Athenosys.....	48
Caderousse - Millet Stéphane.....	48
Carpentras - Le Beau Vallon.....	49
Carpentras - Les Fontainiers	49
Cavaillon - Le Jardin du Portail Rouge	49
Cavaillon - La Grande Bastide.....	50
Cavaillon - La Pommerie de Charlotte.....	50
Châteauneuf-de-Gadagne - Maxime Faraud..	50
Cheval-Blanc - Les Grandes Terres.....	51
Isle-sur-la-Sorgue - Earl Benali.....	52
Isle-sur-la-Sorgue - Ferme de la Sorgue.....	52
Isle-sur-la-Sorgue - La Petite Guillaîne.....	53

Isle-sur-la-Sorgue - Les fruits du Campredon..	53
Jonquières - Gaec Pecoulette.....	54
La Tour-d'Aigues - Lachal François.....	54
Le Barroux - Ferme Le Dégoutaud.....	55
Le Barroux - Terroir du Barroux.....	55
Le Thor - Chez Cachou.....	56
Lourmarin - Ferme Haute Prairie	57
Malaucène - Ferme Plantevin	57
Malaucène - L'atelier d'Hippolyte.....	58
Malemort du Comtat - Abel Gras.....	58
Maubec - Le Potager de M'amellie.....	58
Mazan - Earl des Malauques.....	59
Mazan - La ferme du Rouret.....	59
Mazan - Vincent Roux.....	59
Mazan - Earl Les Guépriers.....	60
Montfavet - Paysadou.....	61
Monteux - Ferme de Nogaret.....	61
Monteux - Âme des champs.....	62
Oppède - La ferme des Boudoungnes	62
Orange - La ferme aux Hirondelles.....	63
Pernes-Les-Fontaines - Ferme La Mirayette	64
Pernes-Les-Fontaines - Le potager d'Octave et Gustave.....	64
Pertuis - Mathias Azam.....	66
Pertuis - Le Jardin de Claire.....	66
Roaix - La ferme Leon Fert.....	67
Saint-Didier - Le Potager des Garrigues.....	68
Saint-Martin-de-la-Brasque - Ayme Philippe..	69
Serignan du Comtat - Les Jardins de pape..	71
Sorgues - Les Jardins de Mayanne	72
Uchaux - Le panier de la Comtesse.....	72
Valréas - Ferme Reverchon	72
Valréas - Ferme La Grande Beconne	73
Velleron - Les Murets.....	73
Villelaure - Mas du Frigoulier.....	74

FRUITS SECS ET PRODUITS DÉRIVÉS

Bédarides - Good Amande.....	46
Jonquières - Domaine Roman	87
Saint-Didier - Nougats Silvain.....	69
Venasque - Scea Lou Pastre	74



VAUCLUSE



LÉGUMES SECS - CÉRÉALES FARINES - PÂTES

Mazan - La ferme du Rouret.....	59
Monteux - Âme des champs.....	62
Saint-Trinit - Une ferme en Ventoux.....	70
Sault - Ferme Auberge La Maguette.....	70
Sault - Les Lavandes de Champelle.....	70
Sault - Les saveurs du Puits Saint Martin.....	71
Uchaux - Le panier de la Comtesse.....	72

PLANTES AROMATIQUES & MÉDICINALES - HUILES ESSENTIELLES

Bonnieux - Earl Athenosys.....	48
La Tour-d'Aigues - Lachal François.....	54
Monteux - Les douceurs du Comtat.....	61
Monteux - Âme des champs.....	62
Pernes-Les-Fontaines - Les Senteurs du Ventoux.....	66
Saint Christol d'Albion - Aux goûts tendres.....	68
Sault - Ferme Auberge La Maguette.....	70
Sault - Les lavandes de Champelle.....	70
Sault - Les saveurs du Puits Saint Martin.....	71
Uchaux - Le panier de la Comtesse.....	72
Vairéas - Ferme La Grande Beconne.....	73

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

Apt - Ulysse Bianco.....	44
Goult - Ganet apiculture.....	51
Isle sur la sorgue - Miam.....	52
Mondragon - Ferme Verdoulet.....	60
Oppède - La ferme des Boudougnes.....	62
Pernes-Les-Fontaines - Les Gourmets Z'aïles.....	65
Roussillon - Le Coulet de Miel.....	67
Saint-Didier - Nougats Silvain.....	69
Sault - Les Lavandes de Champelle.....	70

HUILES D'OLIVE

Bonnieux - Earl Athenosys.....	48
Le Thor - La Fougasse.....	56
Le Thor - Le cabanon le grand St Esteve.....	57
Lourmarin - Ferme Haute Prairie.....	57
Malaucène - Ferme Plantevin.....	57
Mazan - Earl des Malauques.....	59
Roussillon - Domaine des Finets.....	67
St-Martin-de-La-Brasque - Ayme Philippe.....	69

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Goult - Canta Cabra.....	51
Orange - Gaec de La Vallière.....	63
Pernes-Les-Fontaines - La chèvrerie provençale.....	64
Pernes-Les-Fontaines - La chèvrerie des fontaines.....	65
St-Martin-De-Castillon - Ferme du plateau.....	69

VOLAILLES - ŒUFS

Mazan - La Ferme du Rouret.....	59
Vairéas - Ferme la grande Beconne.....	73

BOVINS - AGNEAUX

Le Thor - La bergerie des Blancas.....	56
Velleron - Ferme Doche & Fils.....	73

COCHONS

Saint Christol d'Albion - Au plein air du Ventoux.....	68
Saint-Trinit - Une ferme en Ventoux.....	70

POISSONS

Isle-sur-la-Sorgue - Les Truites de L'Isle-sur-la-Sorgue.....	53
--	----

LAINES ET VÊTEMENTS

Lagarde-d'Apt - La Bergeronnette.....	55
---------------------------------------	----

COSMÉTIQUES

Althen des Pauds - Earl Berger.....	44
Mazan - Les Sabots du Limon.....	60
Sault - Ferme Auberge La Maguette.....	70
Sault - Les lavandes de Champelle.....	70

ESCARGOTS

Bédoin - L'escargot du Ventoux.....	47
-------------------------------------	----

CAVES PARTICULIÈRES PAR APPELLATIONS PRINCIPALES

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf-du-Pape - Domaine du Comte Christophe de Courten.....	83
Châteauneuf-du-Pape - Caves du Château des Fines Roches.....	84
Courthézon - Domaine Font de Courtedune.....	84
Orange - Domaine La Mereuille.....	90

GIGONDAS - VACQUEYRAS - BEAUMES DE VENISE.....

Beaumes-de-Venise - Domaine Des Bernardins.....	81
Beaumes-de-Venise - Le Rocher Des Dames.....	81
Beaumes-de-Venise - Vignoble Alain Ignac.....	82
Gigondas - Domaine Grand Romane.....	85
Gigondas - Domaine La Tourade.....	86
Gigondas - Moulin de la Gardette.....	86
Jonquières - Domaine Roman.....	87
Sarriens - Domaine de l'Oiselet.....	91
Sarriens - Fontaine du Clos.....	92
Suzette - La Ferme Saint Martin.....	93

CÔTES-DU-RHÔNE

Avignon - Domaine Saint Pierre d'Escarvaillac.....	81
Bollène - Domaine Julien de l'Embisque.....	82
Châteauneuf-de-Gadagne - Cave du Château de Fonségugne.....	83
Travaillan - Domaine Valand et Domaine le Renard.....	94
Vaison-La-Romaine - Domaine du Gros Pata.....	95

AOC VENTOUX

Aubignan - Domaine du Vas.....	80
Caseneuve - Domaine Allois.....	82
Entrechaux - Domaine de Champ-Long.....	85
Mazan - Domaine de Plein Pagnier.....	87
Modène - Domaine La Réverie.....	89
Pernes-les-Fontaines - Domaine des hauts Traversiers.....	90
Villars - Château Saint-Pons.....	95

AOC LUBERON

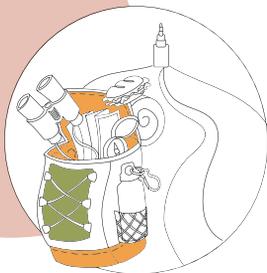
Apt - Domaine de Mayol.....	80
Menerbes - Domaine des Cancellades.....	88
Mirabeau - Château de Clapier.....	88
Oppède - Domaine Meillon-Pages.....	89



LE VAUCLUSE

Naturellement Provence

Tu sais que tu voyages responsable en Vaucluse quand



Tu préfères te **balader** à pied ou à vélo même si ton rendez-vous est au sommet du Mont-Ventoux.

Ton sac a doublé de volume depuis qu'il rivalise avec celui de Mary Poppins : gourde, tote-bag, cendrier de poche, sac à déchets...

Tu te balades en forêt les jours où tu ne déranges pas Dame Nature.

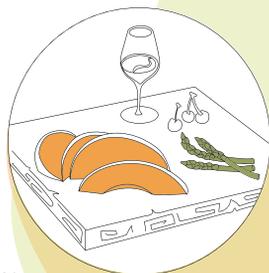
Tu connais par cœur la couleur de la poubelle pour le plastique.

Tu apprécies passer une après-midi à **discuter** avec un artisan ou un vigneron.

Tu as aimé le bleu de la **lavande** et tu as hâte de **découvrir** le rose des amandiers et le rouge des **vignes**.

Tu manges uniquement local et de saison même si cela te prive du dernier jus detox à la mode.

Tu ne manquerais pour rien au monde le **marché** de producteurs du coin.



Tu sais que la meilleure climatisation c'est de **vivre** au rythme de la Provence : sieste l'après-midi, sorties en soirée l'été, **bouger** au printemps et à l'automne...

En été, tu fermes les volets la journée et tu ouvres les fenêtres la nuit (et pas l'inverse).

Tu préfères la **lumière** provençale à celle de l'ampoule.

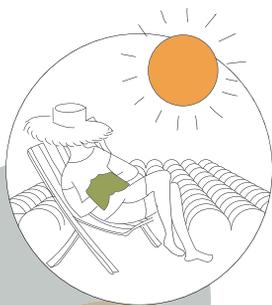
Tu as compris qu'une douche plus longue ne rend pas plus propre.

Aux abords des champs cultivés, tu touches seulement avec les yeux.

Tu veilles au respect de la tranquillité des **habitants**.

Tu situes l'arrêt de bus et la gare la plus proche.

Tu gardes cette charte et tu la fais lire à ton voisin.





Vivez *Fermier*

- Gîtes & Chambres d'hôtes ▪ Campings ▪ Fermes auberges
- Fermes découvertes ▪ Fermes pédagogiques



Gîtes & Chambres d'hôtes

à la ferme

Gîtes

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

Chambres d'hôtes

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 !



LÉGENDE DES PICTOGRAMMES



Carte bleue



Accès handicapé



Télévision



Climatisation



Wi Fi



Piscine



Table d'hôtes



Animaux acceptés



AVIGNON

CHEZ ANNIE ET JEAN-FRANCOIS

CARTOUX Annie et Jean François
1960, Rue de la Garance - 8400 AVIGNON
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.

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€/nuît
▪ Juillet-août : 600€ ou 100€/nuît. Autres périodes : 400€ ou 70€/nuît.

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
04 90 62 95 84 - jean-luc.bernard57@orange.fr
www.evajade.fr



DESCRIPTIF DES CHAMBRE D'HÔTES : 4 chambres d'hôtes.
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.

DESCRIPTIF DES GÎTES : • 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. Entre 2 600€ hors saison et 4 000€ en pleine saison la semaine.

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...

VOIR AUSSI : Domaines viticoles



BONNIEUX

ATHENOSYS EN LUBERON GÎTES

GUGLIELMINO Lucette
445, Chemin de Roquemaure - 84480 BONNIEUX
04 90 75 86 15 - 06 82 08 40 96
patrick.guglielmino@orange.fr - www.athenosysenluberon.com



DESRIPTIF 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. « Les Lavandes » de 380€/semaine hors saison à 465€/ semaine pleine saison.
- « 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. « Les écureuils » de 520€/semaine hors saison à 630€/semaine pleine saison.
- « 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. « Les Tournesols » de 600€/ semaine hors saison à 860€/ semaine pleine saison.

VOIR AUSSI : Mangez fermier

On joue ?

NOMBRES CROISÉS

Place dans la grille les nombres proposés pour qu'elle soit juste.

- Les nombres déjà inscrits dans la grille sont barrés : on ne peut plus les utiliser.
- Il manque le signe d'une opération

Nombres à placer :

3 - ~~4~~ - 5 - 5 - 8 - 8 - 9 - 9 - ~~17~~



	+		=	17
-		-		-
			=	
=		=		=
4	+		=	



CADENET

BASTIDE BELLUGUE

EYRAUD Virginie
1249, Chemin de Bellugue - 84160 CADENET
06 15 46 69 50 - virginie.eyraud@yahoo.fr
f : Bastide Bellugue Chambres D'hôtes
www.bastidebellugue.com



DESSCRIPTIF : Vous serez logé à la ferme, chaque logement est indépendant et possède son propre extérieur où 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 situés 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. Ouverture toute l'année. Habitat insolite fermé de début novembre à début mars.

DESSCRIPTIF CHAMBRES D'HÔTES :

- "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 extérieure, 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 à vis. Possibilité d'accès à une SDB partagée selon météo. TARIF : 68€ à 78€ Les Petits-déjeuners sont en option, Ils seront servis sous forme de paniers à récupérer à la boutique de 8h30 à 9h45

DESSCRIPTIF GÎTE :

- "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.



GARGAS

LE MOULIN DE LAVON

GEYNET Gilles
304, Chemin de Lavon - 84400 GARGAS
04 90 74 34 54 - gilles.geynet@wanadoo.fr
www.moulindeLavon.com



DESSCRIPTIF DU GÎTE : 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.

ISLE-SUR-LA-SORGUE

LE CHAMP DU COQ

COMPANY Elisabeth
500 chemin de Palerme - 84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
06 25 52 40 80 - lechampducoq@hotmail.fr



Le gîte se trouve au cœur de la ferme, un élevage de volailles fermières élevées dans le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique, que nous prendrons plaisir à vous faire visiter. Idéalement situé à environ 2 km de l'Isle sur Sorgue, entouré des Monts de Vaucluse, du Luberon et du Mont Ventoux, et non loin de Avignon, Orange, Aix en Provence...

DESSCRIPTIF DU GÎTE : Gîte de 2 personnes de 60m² (30m² loi Carrez) avec une chambre avec lit 140x190, une jolie terrasse avec son coin barbecue, une pièce principale avec un coin salon, un coin cuisine équipée, une salle d'eau avec sèche serviette et sèche-cheveux à disposition. L'hébergement est climatisé et dispose d'un parking, d'une piscine, d'une aire de pétanque avec jeux de boules à disposition. L'hébergement est non-fumeur.

PRODUITS DE LA FERME : poulets, pintades, chapons, poulardes prêts à cuire, découpe (blancs, cuisses, sauté...).

PRIX À LA SEMAINE : Basse saison (janvier à mai inclus et octobre à décembre inclus) : 590€ / Moyenne saison (mai, juin, septembre) : 690€ / Haute saison (juillet et août) : 790€

PRIX POUR DEUX NUITS : Basse saison (janvier à mai inclus et octobre à décembre inclus) : 85€/nuit ; moyenne saison (mai, juin, septembre) : 95€/nuit / Haute saison (juillet et août) : 105€/nuit (3 nuits minimum).

COMPRIS : linge de chambre, toilettes et cuisine. En supplément : Taxe de séjour proportionnelle et forfait ménage.



JONQUIERES

DOMAINE DU PETIT MARGOT

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



DESSCRIPTIF 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€ 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

LA TOUR-D'AIGUES

LACHAL FRANÇOIS

La Castelette - 84240 LA TOUR-D'AIGUES
04 90 07 42 31 - 06 07 56 38 39
francois.lachal@wanadoo.fr / www.domaine-la-castelette.fr



DESSCRIPTIF DU GÎTE : Un gîte 2 épis pour 4 personnes. Maison indépendante dans une grande propriété avec terrain non clos de 500 m², bel environnement. Date de construction du gîte : XVIII^e 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. 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
04 90 62 99 29 - le.degoutaud@wanadoo.fr
f : ledegoutaud - www.degoutaud.fr



Bienvenue sur une propriété familiale agricole certifiée Bio, face aux Dentelles de Montmirail, où des hectares de forêts et vergers vous assurent un calme harmonieux.

DESCRIPTIF DU GÎTE : 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 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. De 470 à 580€ par semaine (plus taxe de séjour de 0,70€ par jour et par personne).

DESCRIPTIF DES CHAMBRES D'HÔTES : 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. De 90 à 95€ pour 2 personnes, petits déjeuners inclus.

PISCINE : Piscine à débordement (12x6) avec pataugeoire à partager.

VOIR AUSSI : Mangez fermier.

MONIEUX

LE VIGUIER

GIARDINI Marc et Samuel
Ferme Le Viguiier - Route de Méthamis - 84390 MONIEUX
04 90 64 04 83 - le.viguiier@wanadoo.fr
www.leviguiier.com



DESCRIPTIF DU GÎTE : 1 gîte tout confort. De septembre à juin, 350€ par semaine. Juillet et août, 400€ par semaine. Ménage en fin de séjour 40€.

Gîtes de France 3 épis.

DESCRIPTIF DES CHAMBRES D'HÔTES : 5 chambres, 14 occupations. 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 blanches le weekend de mai à juillet et séjour truffes noires de décembre à mars. Activité de cavage à 15€/ personne.



SUZETTE

DOMAINE LA CHENERAIE

MERCIER Annie
La Chêneraie - 84190 SUZETTE
04 90 62 99 35 - merciersuzette@yahoo.fr



DESRIPTIF DU GÎTE : 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. Climatisation.

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

VILLARS

CHATEAU SAINT-PONS

MONIN William
2259b, route de la Riaille - 84400 VILLARS
04 90 75 55 84 - 06 11 02 92 49 - chateau@saintpons.com
www.saintpons.shop



DESRIPTIF 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 : Domaines viticoles



VILLELAURE

LA FERME HI BRIDE

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



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. Possibilité de se restaurer sur place.

DESSCRIPTIF DES CHAMBRES D'HÔTES : 5 chambres doubles avec salle de douche et toilettes séparées. Vue sur le Luberon. Petits déjeuners inclus. Chambre de 220€/nuit à 280€/nuit ou de 1230€/semaine à 1570€/semaine.

DESSCRIPTIF DES GÎTES : 3 Gîtes de 6 personnes de 50 m² à 130 m². Tous les gîtes possèdent 3 chambres. Gîte de 400€/nuit à 630€/nuit ou de 2240€/semaine à 3360€/semaine.

ACCÈS PISCINE DU 1^{er} MAI AU 30 SEPTEMBRE.

TABLES D'HÔTES: 50€/personne. Option petit déjeuner à 20€/personne.

JOURS OUVERTURE : Toute l'année.

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

VOIR AUSSI : Fermes auberges





Campings 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 !
Au cœur 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 rendez-vous.
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 »

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



DESRIPTIF : 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 : 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.

CUCURON

CAMPING À LA FERME ROUMAVAGI

SARCIAUX Matthieu
Chemin de Lunès - « Le Vabre » - 84160 CUCURON
06 05 40 72 90 - camping.roumavagi@gmail.com
campingroumavagi.blogspot.fr



DESRIPTIF : 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. 6 emplacements ombragés. 4 branchements électriques.

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 : 2€. 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.



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 !

BOLLÈNE

LE MAS DE FLORE

MILLON Flore et Céline

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

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



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

PRODUITS DE LA FERME : Maraichage, céréales, volailles, porcins.

PÉRIODES ET HORAIRES D'OUVERTURE : Sur réservation, tous les jours de l'année. Vente de légumes selon disponibilité.

TARIFS : 25 à 30€ vin compris.

CAPACITÉ : 100 couverts.

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

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

Menu de la Ferme

Apéritif

Vins rouge, rosé ou kir ou pastis
ou jus de fruit

Entrée

Salade paysanne, terrine,
beignets de fleur de courgette

Plat

Poulet, pintade, canard aux
oignons, civet ou sauté de porc
accompagné de deux légumes

Plateau de fromage

Deux desserts





SAULT

FERME AUBERGE LA MAGUETTE

MALAVARD Magali

2109, Route de Javon - La Maguette - 84390 SAULT

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

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



Pour la table de l'auberge Magali produit ses légumes et céréales et élève également : 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).

PRODUITS DE LA FERME : Légumes verts, céréales, fruits, viande (lapin, poulet, pintade, cochon, agneau, cabri) uniquement pour la ferme auberge.

PÉRIODES ET HORAIRES D'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.

TARIFS : 35€ par personne tout compris / Menu enfant -12 ans : 14€ par personne. Supplément dessert : 3,50€ la part.

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

SPÉCIALITÉS DE LA FERME AUBERGE : Risotto d'épeautre, viande à la broche, etc.

ÉVÈNEMENTS : Elle organise deux marchés à la ferme : le dernier samedi de juin (samedi 28 juin 2025) et le 2^{ème} samedi de décembre (samedi 13 décembre 2025). Elle participe également aux Festival Ventoux Saveurs et Brin de Culture en octobre. Des soirées à thème sont proposées dans l'année. Soirées musicales au fil de l'année.

VOIR AUSSI : Mangez fermier

Menu de la Ferme

Apéritif

Un verre apéritif par personne avec amuses bouches

Entrée

Macédoine de légumes et œuf dur, charcuterie maison

Plat

Lapin farci à l'oseille à la broche, risotto de petit épeautre,

Dessert

Fromage de chèvre et brebis de Sault / Sorbet fraise et meringue

Café





VILLELAURE

DOMAINE LA FERME HI BRIDE

EL OUARGHI Patrick et CHAPELET Philippe
2268, route d'Ansouis - 84530 VILLELAURE
09 75 68 59 40 - info@domainelafermehibride.com
<https://domainelafermehibride.com>



PRODUITS DE LA FERME : Légumes du potager et vins.

PÉRIODES ET HORAIRES D'OUVERTURE : Ouverture 5 jours par semaine uniquement le soir. Fermeture le mardi et mercredi. Uniquement en saison estivale.

TARIFS : 50€/personne

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 40 personnes

SPÉCIALITÉS DE LA FERME AUBERGE : Poulet au citron et aux dattes et couscous d'épeautre.

Menu de la Ferme

Entrée

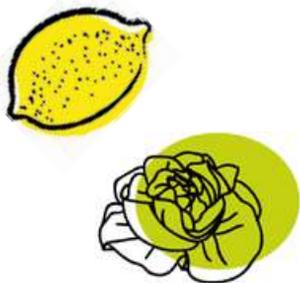
Salade de tomates du potager

Plat

Poulet au citron et aux dattes et
couscous d'épeautre

Dessert

Crumble aux pommes





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.

BÉDOIN

LA GRAND TERRE

BREMOND Lindsay et Michael
165, route des vendrans - 84410 BÉDOIN
06 99 93 56 55 - lagrandterre@icloud.com



Nous sommes ravis de vous accueillir au coeur de la ferme, où la nature et l'éducation se rencontrent.

PÉRIODES ET HORAIRES D'OUVERTURE : Tous les jours de 9h30 à 18h00. Fermeture en septembre.

VISITES & ANIMATIONS :

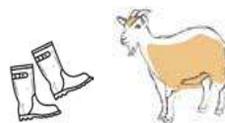
Visite de la ferme : Participez aux soins des animaux et au nourrissage (paon, canard, poules, moutons, poneys, lapins, cailles...) pour une expérience authentique et enrichissante. Profitez d'une pause pour découvrir des activités manuelles et/ou jeux ludiques en lien avec la ferme (peinture, reconnaissance des senteurs...). Un moment inoubliable en pleine nature !

TARIFS : 5€/enfant – 2€/adulte. Pour les événements spéciaux : Halloween, Noël, cerise : 10€ à 15€/ enfant

CAPACITÉ D'ACCUEIL : groupe de 10 pour les enfants / groupe de 30 pour les adultes.

ANNIVERSAIRE À LA FERME : Fêtez votre anniversaire à la ferme au milieu des animaux ! Participez au nourrissage, aux activités manuelles et profitez du stand barbe à papa!

TARIFS : 140€ pour 8 enfants (gâteau, boissons et bonbons compris) de 14h30 à 17h30.



CAUMONT-SUR-DURANCE

ECURIE LE PAS DU LOUP

LAUGIER Christine
152, chemin du Pont de l'Âne - 84510 CAUMONT-SUR-DURANCE
06 26 26 93 66
www.ecurie-lepasduloup.com



Ferme d'élevage de chevaux lusitaniens.

PÉRIODES ET HORAIRES D'OUVERTURE : Ouvert de 10h à 18h et vacances scolaires, sur réservation.

VISITES & ANIMATIONS : Visite guidée des installations par une spécialiste de l'élevage de chevaux lusitaniens, présentation des chevaux et de la race « Lusitanien » et démonstration équestre. Visite libre des animaux de la ferme: (oies, poules, lapins, âne, brebis, chevaux miniature américain...). Promenade à poneys, cours enfants & adultes, équi-coaching aux CE d'entreprises et de l'équithérapie. Accueil de groupe (tarif spécial), salle de réception pour mariage champêtre, anniversaire

TARIF : 7€/adulte et 5€/enfant

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 20 à 40 personnes.

MAZAN

LUCKY HORSE

SILVESTRE Daniel et VOGEL Marion
1775, chemin d'Aubignan - 84380 MAZAN
07 62 59 61 78 - info@isofaculte.fr
<https://www.luckyhorse.fr/>



Ferme équi-homologique d'élevage de chevaux et animaux de médiation, au pied du Mont Ventoux sur 3 hectares arborés, 3 étangs, 40 chevaux et une centaine d'autres animaux de la ferme : cheval, poney, chèvre, mouton, cochon, tortues, lapins, poules, oies, canards, dindons...

PÉRIODES ET HORAIRES D'OUVERTURE : du lundi au samedi de 8h30 à 17h toute l'année, fermeture 1 semaine entre Noël et Jour de l'an.

VISITES ET ANIMATIONS : Séances ou stages équi-homologie (avec les chevaux), Animations ferme-play avec les animaux de la ferme, Balades à cheval, Marches pastorales accompagnées d'animaux, Visites guidées de la ferme, Baby poney, Anniversaires à la ferme, Accueil de groupes scolaires, Séminaires d'entreprises

TARIFS : Séances individuelles 35 à 55€/h, Ferme Play 20 à 30€/h, Baby poney 20 à 25€/demi-heure
Balades à cheval : 30 à 40€ /h. Stages de 25 à 70€. Anniversaires 6 enfants 180€. Visites guidées 20€/demi-heure. Autres demandes sur devis.

CAPACITÉ ACCUEIL : Grande capacité : groupes, écoles, team building, événements.

PUYVERT

LES CHEVRETTES DE MALO

MOUREY Laure
30, avenue du Couleton - 84160 PUYVERT
06 16 84 68 86 - lorett06@hotmail.fr
www.facebook.com/leschevrettesdemalo



Bienvenue dans la chèvrerie de Laure, créée en 2019, où vous pourrez découvrir des chèvres du Roves mais également de nombreux animaux de la ferme (cheval, âne, poney, moutons, cochons, poules, canards, lapins, cobayes, tortues, oiseaux...)

PÉRIODES ET HORAIRES D'OUVERTURE : Ouverture toute l'année sur réservation.

VISITES & ANIMATIONS : Balade avec les chèvres pour la sortie du matin dans le Luberon avec pique-nique sorti du sac (8€/personne). Ateliers animaliers sur place ou dans les établissements (école, crèche, Epahd...) avec une partie pédagogique « découverte d'une espèce », une partie contact avec l'animal et une dernière ludique (jeux, quizz, contes...) (90€/groupe). D'avril à juin, biberon aux cabris (5€/personne). Visite de la ferme. Stage pour les enfants pendant les vacances scolaires : découverte des animaux de la ferme, du métier d'agriculteurs, dégustation de fromages (25€/jour)

CAPACITÉ D'ACCUEIL : 30 personnes

VILLEDIEU

DOMAINE DES ADRÈS

TARDIEU Thierry et BOUTIN Marion
857, chemin de Saint-laurent - 84110 VILLEDIEU
06 83 34 64 37 - domainedesadres@live.fr
f domainedesadres



Domaine familial depuis 1983, en Agriculture Biologique depuis 2001 à Villedieu. La ferme est en polyculture (vignes, raisins de table, olives noires, tapenade, huile, farine de blé, petit épeautre en farine et grain, paille, foin, 2 chevaux, 5 ânes, insectes phasmes). Thierry est paysan depuis toujours. Marion est paysanne depuis 2009, enseignante équestre D.E, animatrice des activités du Domaine

PÉRIODES ET HORAIRES D'OUVERTURE : Ouverture toute l'année, uniquement sur rendez-vous pour toutes les activités. Choix des horaires en fonction de la saison et de la météo.

VISITES ET ANIMATIONS : journée avec le paysan, ateliers créatifs avec les éléments de la nature, ateliers peinture artistique, équitation, séances rencontre et reliance homme-cheval, anniversaires, balade-goûter avec l'âne, balades en main ânes et chevaux tous âges et niveaux, séances de remise en confiance avec la voltige. Sorties pédagogiques et éducatives.

Nos animations sont adaptées à tous types de public (grand public, scolaires, centre de loisirs, personnes en situation de handicaps).

TARIFS : en fonction des activités.

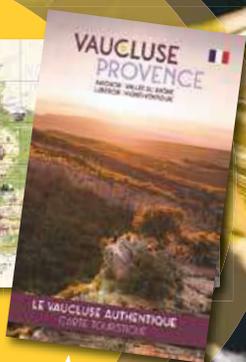
CAPACITÉ ACCUEIL : Capacité d'accueil et tarifs en fonction des ateliers et activités.

VAUCLUSE PROVENCE

AVIGNON | VALLÉE DU RHÔNE
LUBERON | MONT-VENTOUX

LE VAUCLUSE AUTHENTIQUE

SAVOUREZ SES PRODUITS LOCAUX



Carte disponible dans les offices de tourisme du Vaucluse et en téléchargement sur

www.provenceguide.com

VAUCLUSE
PROVENCE
Attractivité





Fermes pédagogiques

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.

SARRIANS

FERME DU ROISELET

COMBE Rose
1234, route de la Garrigue de l'Étang - 84260 SARRIANS
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 équilibrée en respectant le Vivant.

PÉRIODES ET HORAIRES D'OUVERTURE : Uniquement sur réservation ouvert toute l'année, principalement les vacances scolaires, les mercredis et certains weekends.

VISITES ET ANIMATIONS :

Accueil de groupes, familles, individuels, scolaires, collectivités, ALSH centres aérés, EPAHD, crèches, 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.

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

Votre santé c'est notre priorité



Notre complémentaire santé s'adapte à vos besoins et à votre budget.

Aide à domicile dès 24h d'hospitalisation si immobilisation ⁽¹⁾

10000 partenaires santé avec des tarifs négociés ⁽²⁾

Prise en charge des médecines douces

Pour plus d'informations sur nos offres et services, rendez-vous en agence, sur groupama.fr ou au 0 969 322 232 (service gratuit + prix appel).



(1) Assistance : En cas d'immobilisation au domicile, médicalement justifiée, pour une durée de plus de 8 jours consécutifs, ou suite à une hospitalisation de plus de 24 heures, ou en cas de décès d'un bénéficiaire assuré au contrat. (2) Vous conservez l'entière liberté de choix de votre professionnel de santé. Voir conditions et modalités en agence. Aix-en-Provence Cedex 3 - 379 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel.Novembre 2024



Mangez *Fermier*

▪ Distributeurs automatiques ▪ Drives fermiers ▪ Magasins de producteurs ▪ Marchés à la ferme ▪ Marchés du soir et Carré des producteurs ▪ Points de vente fermiers



Distributeurs *automatiques*



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

C'est quoi ?



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

Simple 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.

AVIGNON-MONTFAVET

EN DIRECT DE NOS FERMES

Agroparc - Rue Félicien Florent - 84140 MONTFAVET
07 44 50 38 87

📱 : endirectdenosfermes84



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS FERMERS D'AGROPARC.

HORAIRES : Ouverture 7/7 et 24h/24h - Grand parking. Commande possible via le Drive Fermier.

DRIVE : <https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr>



BONNIEUX

LES JARDINS DE MAELIS

REY Jean-Denis
Le Pont Julien - 84480 BONNIEUX
06 88 09 01 37



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE.

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

MORIÈRES-LES-AVIGNON

EN DIRECT DE NOS FERMES SUR A7

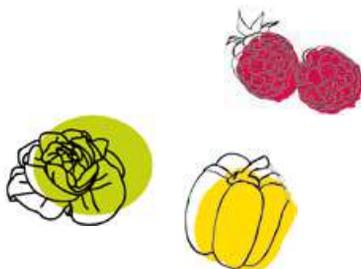
Aire d'autoroute de Morières à l'intérieur de la station ESSO sur l'A7 - 84310 MORIÈRES-LES-AVIGNON
07 44 50 38 87 - 📱 : endirectdenosfermes84



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS FERMERS.

HORAIRES : Ouverture 7/7 et 24/24 - Commande possible via le Drive Fermier.

DRIVE : <https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr>





Le drive fermier

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 ?



- 1 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
- 3 Expérience unique : transmission de la **passion** et de la **fierté** d'un métier ;
- 4 Je récupère mes produits en points relais ou je me fais livrer par la poste.



Scannez et découvrez
votre drive fermier

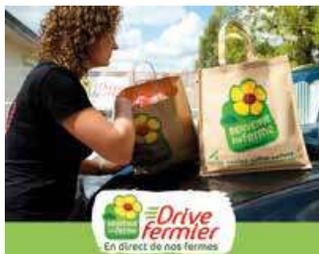


EN DIRECT DE NOS FERMES

04 90 23 65 61 - 07 44 50 38 87

rigat.emilie.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, ou en box réfrigérées, du mardi au samedi. Drive pour particuliers et professionnels.

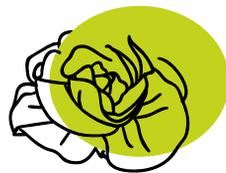
SITE WEB : <https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr>

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. : 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 événements !

MAI

SARRIANS • Domaine Fontaine du Clos **Vendredi 02 mai 2025 • De 17h à 20h**

735, Bd Comte d'Orange • 04 90 65 59 39

contact@fontaineduclos.com

Marché des producteurs à la ferme.

JUIN

AUBIGNAN • Domaine du Vas **Dimanche 15 juin 2025 • De 9h à 21h**

1741, Chemin du Vas • 04 90 62 61 86

contact@domaineduvas.fr

f Gontard Frères • Domaine du Vas

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

AVIGNON • Ferme La Reboule

Samedi 28 juin 2025 • De 10h à 19h

1250, Chemin de la Barthelasse

06 71 08 28 15

la.reboule.cappeau@orange.fr

f 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 28 juin 2025 • De 10h à 18h

La Maguette • 06 62 30 42 39

f 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
- Tombola

JUILLET

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

Les Fruits du Campredon

Samedi 12 juillet 2025 • De 10h à 19h

1458, Le Grand Campredon • 04 90 38 60 95

lesfruitsducampredon@orange.fr

f lesfruitsducampredon

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



AOÛT

ORANGE

La ferme aux hirondelles

Samedi 9 août 2025 • De 17h30 à 20h30

Impasse 385CD - 11, Route d'Uchaux
06 28 40 86 51 - melissa.panicucci@hotmail.fr

- Marché des producteurs et d'artisans
- Tombola
- Concert avec buvette et restauration sur place

SEPTEMBRE

EARL Berger

Vendredi 5 septembre 2025 • 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 12 décembre 2025 • 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 13 décembre 2025 • 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 2025, « De ferme en ferme » aura lieu les 26 et 27 avril.

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 de saison et locaux, savoureux et de qualité, vendus directement par les agriculteurs de la commune et/ou membres du réseau Bienvenue à la ferme. Ils sont fondés sur deux principes forts : 100% local, 100% vente directe.



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** les producteurs vous donnent rendez-vous du **lundi au vendredi** dans **6 communes** vauclusiennes partenaires de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, en fin d'après-midi

LUNDI
AVIGNON 17h-19h
Allées de l'Oulle

MARDI
CHÂTEAUNEUF-DE GADAGNE 17h-19h
Plateau de Campbeau

MERCREDI
PERNES-LES-FONTAINES 18h-20h
Jusqu'au 24 septembre
puis 17h-19h
Place Frédéric Mistral

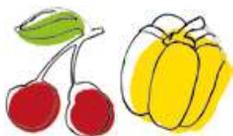
MERCREDI
UCHAUX 16h30-19h
Chemin de l'Estagnet

JEUDI
CAVAILLON 16h-18h30
Au Grenouillet,
Rue Alphonse Jauffret

VENDREDI
MONTFAVET 16h30-19h
Place de l'Église



Suivez l'actualité de ces marchés sur facebook « Marchés du soir des producteurs de Vaucluse ».



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, etc., tout ce qui peut confectionner un joli panier.

Les Marchés du soir des producteurs, organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse et le réseau « Bienvenue à la ferme » aux côtés des communes partenaires, ont obtenu le **label 100 % Valeurs du Sud, décerné par la Région Sud.**

Ce label « 100 % Valeurs du Sud » facilement identifiable (photo ci-contre) **garantit au consommateur d'avoir accès à des produits 100 % locaux, de qualité et en vente directe** pour soutenir une agriculture locale, durable et responsable et une juste rémunération des agriculteurs.



Les autres rendez-vous de 2025



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 14 et 15 juin 2025.

Venez vous régaler et découvrir les saveurs de nos produits fermiers !

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 14, 15, 16 novembre 2025 pour la 20^{ème} édition !

Organisé par la Chambre d'agriculture de Vaucluse



FESTIVAL BRIN DE CULTURE

Du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre 2025 en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, le Festival Brin de Culture invite le grand public à découvrir autrement l'agriculture au travers d'événements culturels accessibles à tous !



ALTHEN-DES-PALUDS

EARL BERGER

BERGER Nicolas
1463, Avenue des Valayans - 84210 ALTHEN-DES-PALUDS
04 90 62 15 91 - earl.berger@ficafruits.fr
www.ficafruits.fr



LIEU : À la ferme. De août à avril, du lundi au Vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 et de mai à juin de 8h à 12h.

PRODUITS : Pommes Bio Akane, Gala, Crimson Crisp, Golden Orange, Golden, Granny Smith, Story, Opal, Juliet, Déliodor, Lubee, jus de pommes Bio, jus de pommes poires Bio, pétillant de pommes, cidre brut artisanal Bio, bière à la pomme Bio, vinaigre de cidre Bio, chips de pommes Bio, pâtes de fruits, croquants aux pommes, Confitures Bio, nougats à la pommes, savons et bougies.

VOIR AUSSI : Marchés à la ferme le 5 septembre de 17h à 20h et le 12 décembre de 14h à 19h.

APT

LE LUBERON PAYSAN DU PAYS D'APT

661, Avenue de Lançon - 84400 APT
04 90 05 88 19 - contact@luberon-paysan-apt.fr
f : le luberon paysan d'Apt



LIEU : 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.

APT

ULYSSE BIANCO

Ulysse Bianco
126, Rue de la Marguerite - 84400 APT
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 : Miel de Lavandes, de Montagne, Garrigue, Acacia, Toutes fleurs, Châtaignes, Bruyères, Romarins, Pollen frais, Produits à la propolis.



AVIGNON

FERME LA REBOULE CAPPEAU



CAPPEAU Numa, Clément et Mathieu
La Reboule - 1250, Chemin de la Barthelasse - 84000 AVIGNON
06 71 08 28 15 - la.reboule.cappeau@orange.fr

f : Ferme la Reboule



LIEU : À la ferme. Du 1^{er} avril au 31 octobre : tous les jours sauf le dimanche, de 10h à 12h15 et de 16h à 19h30 ; du 1^{er} novembre au 31 mars : tous les jours sauf le dimanche, de 10h à 12h15 et de 16h à 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 28 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

f : 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
06 81 25 63 35



LIEU : À la ferme. Tous les jours de mars à août sauf samedi après-midi et dimanche de 9h à 12h et de 15h à 18h. 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
07 44 50 38 87 - rigat.emilie.eddnf@gmail.com

Facebook : endirectdenosfermes84 - Drive : <https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr>

UNIQUEMENT



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS FERMERS D'AGROPARC

HORAIRES : Ouverture tous les jours de 24h/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, huile essentielle, huile d'olive, produits cosmétiques...

VOIR AUSSI : Drive fermier



BEDARRIDES

GOOD AMANDE

GRANGET Laure
10 chemin de la Valentine 84370 BÉDARRIDES
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). 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.

La gamme est complétée par des produits de fermes voisines.





BEDOIN

L'ESCARGOT DU VENTOUX

GIBIER Marion
1044 chemin du Van Ouest - 84410 BÉDOIN
06 65 57 12 98 - lescargotduventoux@gmail.com



LIEU : Accueil à la ferme sur rendez-vous sur les marchés (Bédoin, Pernes les fontaines) et événements divers (marché du Parc Ventoux, marchés de Noël...).

PRODUITS : Escargots transformés en Coquille, Croquilles ou Naturel. Tous nos produits sont surgelés/équipement glacière ou sacs congélation conseillé.

BOLLÈNE

LOU CANTALOU - EARL MANCELLON

MANCELLON Eric et Sandra
ZA La Préférence Sud - La Croisère - 84500 BOLLÈNE
04 90 30 29 37 - 06 84 06 96 15 - 06 86 22 57 73 - loucantalou84@orange.fr
f : 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



BONNIEUX

LES JARDINS DE MAELIS

REY Jean-Denis
Le Pont Julien - Le Sarret n°106 - 84480 BONNIEUX
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 FERMIER

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



LIEU : À la ferme de mars à mai, le matin ou sur commande. De juin à août, de 8h à 12h et de 13h30 à 18h30. Fermé le dimanche. Au point de vente à Orange, chemin de la Bausseque à côté de la base 115 Caritat - 84100 Orange. De Mars à mai, horaires aléatoires en fonction des quantités de marchandises. De juin à septembre, du lundi au jeudi de 14h30 à 18h30 et vendredi et samedi de 10h à 18h30, non-stop. Fermé le dimanche.

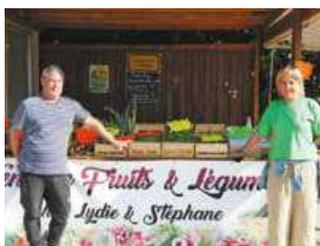
PRODUITS : Fraises, asperges, melons, jus de grenade, pastèques, tomates rondes et anciennes, tomates cerises, tomates de conserve, artichauts, pomme de terre, haricots verts, petits pois, courgettes, aubergines, poivrons, concombres, et autres produits de saison.

VOIR AUSSI : Gites et chambres d'hôtes

CADEROUSSE

MILLET STÉPHANE

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



CARPENTRAS

LE BEAU VALLON

CHARASSE Pierre
1517, Chemin d'Embanay - 84200 CARPENTRAS
06 30 84 70 84 - lebeau.vallon@orange.fr

f : Le Beau Vallon



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

PRODUITS : Fraises (variétés Cléry, Dream, Dély), et légumes de printemps.

CARPENTRAS

LES FONTAINIERS

REYNAUD Michel
22, Chemin de Modène - 84200 CARPENTRAS
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
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.

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
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 à 12h. Sur commande en dehors des heures d'ouverture. Marchés du soir des producteurs à Cavailon le jeudi. Châteaurenard le samedi matin et Coustellet le dimanche matin.

PRODUITS : Asperges, poires, pommes, jus de fruit, huile d'olive.

CAVAILLON

LA POMMERAIE DE CHARLOTTE

GROSJEAN Charlotte
6383, Chemin des Châteaux - 84300 CAVAILLON
06 33 10 53 05 - charlotte.pommeraie@gmail.com
f : lapommaraiedecharlotte



LIEU : Accueil à la ferme sur rendez-vous. Marché des producteurs de Avignon (lundi soir) et de Châteauneuf-de-Gadagne (mardi soir), marché de Velleron en saison, et Marseille pointe rouge les samedis matin.

PRODUITS : Vente de pomme (25 variétés), jus de pomme fabriqué à la ferme, jus spécifique tel que pomme gingembre, pomme menthe citron..., compote, pommes séchées.

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

MAXIME FARAUD

FARAUD Maxime
804, Route du Thor - 84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE
04 90 22 15 51



LIEU : À la ferme. Tous les jours, du 10 mars au 1^{er} juin.

PRODUITS : Asperges, fraises.



CHEVAL-BLANC

LES GRANDES TERRES

FAMILLE MEYSSARD

1595, Route de Pertuis - 84460 CHEVAL-BLANC

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

f : Le Marché Des Délices Puget



Marché du soir
des producteurs



LIEU : 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

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

06 64 12 85 29 - cantacabra@gmail.com

f : 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.



ISLE-SUR-LA-SORGUE

MIAMM

COUCHET Florian
1401, Montée des Granets 84800 ISLE-SUR-LA-SORGUE
06 59 33 69 99 - contact@ferme-miaam.fr

f : Miaam - Paysan Glacier - <https://miaam.eatbu.com/>



LIEU : Marchés de producteurs (Vedène, Velleron, Petit Palais) et magasins de producteurs (Apt, La Tour d'Aigues, Coustellet, Venelles, Valensole, Mallemort).

PRODUITS : glaces (fleur de lait au miel, vanille bourbon, chocolat, caramel fleur de sel, noisette, pistache, café blanc, cacahuète), sorbets (citron jaune, fraise, poire, framboise).

ISLE-SUR-LA-SORGUE

EARL BENALI

FAMILLE BENALI
1438, Chemin du petit hôpital - 84800 ISLE-SUR-LA-SORGUE
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



LIEU : 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 Guillaîne Velorgues - 84800 ISLE-SUR-LA-SORGUE
06 15 11 41 40 (joindre par SMS) - lapetiteguillaîne@outlook.fr
f : la petite Guillaîne



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
06 15 23 21 08 - meyerpisciculture@gmail.com
f : les truites de l'Isle-sur-la-Sorgue - 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 ; tartina de truite fumée ; plats préparés : lasagnes truite fraîche/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
04 90 38 60 95 - lesfruitsducampredon@orange.fr
f : 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 au 15 août : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 15h30 à 19h. Du 15 août à mars : mardi et 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 12 juillet de 10h à 19h avec une dizaine de producteurs locaux, paniers garnis à gagner, visite des vergers.



JONQUIÈRES

GAEC PECOULETTE

CUER Olivier et Fanny
728, Chemin du Liot - 84150 JONQUIÈRES
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
04 90 07 34 93 - luberonpaysan@gmail.com
www.luberonpaysan.fr



LIEU : Ouvert toute l'année sauf 1^{ère} 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
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
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
04 90 62 99 29 - le.degoutaud@wanadoo.fr
f : 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.

LE BARROUX

TERROIR DU BARROUX

MEYER Andrée
30, Chemin du Jas Crema - 84330 LE BARROUX
04 90 62 51 71 ou 07 82 42 45 46
www.terroirdubarroux.fr



LIEU : Sur commande. À 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
06 23 34 39 67 - chezcachou.seb@gmail.com



LIEU : Toute l'année sur l'exploitation. 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

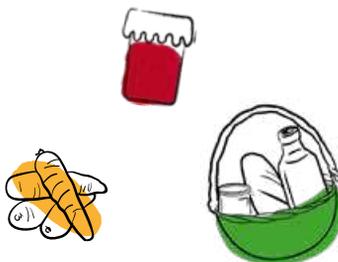
LA BERGERIE DES BLANCAS

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



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

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





LOURMARIN

FERME HAUTE PRAIRIE - GAEC CARLIN

CARLIN Alexandrine et Nicolas
46, Route de Cucuron - 84160 Lourmarin
07 68 23 26 93 - 06 11 36 11 77 - nicolas77carlin@gmail.com

f : Ferme Haute Prairie



LIEU : À la ferme. D'avril à septembre de 10h à 13h et de 15h à 18h. Fermé le dimanche. D'octobre à mars 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.

MALAUÈNE

FERME PLANTEVIN

INGLEBERT Véronique et Aurélien
1742, Route de Vaison - Quartier le Pont rouge Entrevon - 84340 MALAUÈNE
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.





MALAUÇÈNE

L'ATELIER D'HIPPOLYTE

ARNAUD Damien et Coralie
4285, Route de Veaux - 84340 MALAUÇÈNE
06 34 25 43 22 - 06 66 38 26 49 - contact@latelierdhippolyte.fr
f : 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.

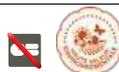
Les produits sont aussi disponibles à la vente sur notre site internet www.latelierdhippolyte.fr. Vous pouvez aussi retrouver nos produits dans les distributeurs automatiques de l'association En Direct de nos Fermes à Avignon.

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.

MALEMORT DU COMTAT

ABEL GRAS

178, Chemin du Touve
84570 MALEMORT DU COMTAT
06 09 11 92 12 - abel.gras@orange.fr



LIEU : Marchés du soir des producteurs de Vaucluse d'Avignon (lundi soir), Pernes les fontaines (mercredi soir), Montfavet (vendredi soir) et marché de Vedène (jeudi soir) du 10 mai au 7 juillet.

PRODUITS : Cerises des Monts de Venasque. Huile d'olive.

MAUBEC

LE POTAGER DE M'AMÉLIE

NOUGUIER Marie
287, Chemin des Bourtoutlgo - 84660 MAUBEC
06 32 59 75 61 - lepotagerdemamelie@gmail.com
f : 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
06 03 49 30 45 / 06 11 44 35 89 - coudray.s08@hotmail.fr
f : Les Malauques



LIEU : À la ferme. De fin mars à fin juin pour les asperges, de 8h à 12h et de 14h à 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.

MAZAN

LA FERME DU ROURET

GUENDE Florence
679, Chemin du Rouret - 84380 MAZAN
04 90 69 84 84
www.lafermedurouret.com



LIEU : Samedi de 10h à 12h toute l'année et l'après-midi de 14h à 18h de novembre à mars et de 16h à 19h d'avril à octobre. En semaine sur rendez-vous. Ouvert le 21, 22, 23 décembre toute la journée et le 24 décembre au matin.

PRODUITS : poulets, volailles de Noël, jus de raisin, farines de blé, petit épeautre, pois chiche, vinaigre, vin, livre de recette de la ferme...

AGRITOURISME : À travers d'un jeu de piste venez découvrir notre domaine agroforestier: en polyculture/élevage, les animaux, les différentes cultures : céréales, arbres, vignes font parti d'un tout et contribuent au bon équilibre du domaine. Nous accueillons aussi les écoles pour des activités pédagogiques.

MAZAN

VINCENT ROUX

130, Chemin de la Genestière - 84380 MAZAN
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 : Asperges, raisin.



MAZAN

EARL LES GUËPIERS

BOYER Thibaud et CALLOT Isabelle
1648, Route de Malemort - 84380 MAZAN
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, de 9h à 12h et de 13h30 à 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).

MAZAN

LES SABOTS DU LIMON

AUBERT Laura
214, Chemin du Limon - 84380 MAZAN
06 82 85 12 77 - lololoubert@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 Saint Estève de Blauvac.

PRODUITS : Savon artisanal au lait d'ânesse saponifié à froid (25% de lait frais). Décliné en trois gammes (Le petit loup, Le peau d'âne, Le Cigalou) et deux formats.

AGRITOURISME : Retrouvez également sur l'exploitation des activités équestres, randonnées avec un âne, médiation équine et asine, animation soin / traite et dégustation de lait. Élevage d'âne de Provence.

MONDRAGON

FERME VERDOULET

BAUMET Christophe
Les Fumades - 84430 MONDRAGON
06 89 16 08 32 - baumet.verdoulet@orange.fr
f : 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 Tourniels, Caramiels, Chocomiels et Amielles. Venez les découvrir en vente à la ferme.

AGRITOURISME : Visite de la ferme, après-midi au rucher, chasse aux oeufs d'abeilles, activités pédagogiques.



MONTFAVET

PAYSADOU

VERDRON Camille
409, Chemin des sœurs - 84140 MONTFAVET
07 77 07 41 41 - verdroncamlle@gmail.com



LIEU : Toute l'année sur le marché de Tarascon le mardi matin, de Saint Remy de Provence le mercredi matin, de Villeneuve les Avignon le jeudi matin, Avignon le samedi matin. Marché du soir des producteurs de Vaucluse le lundi soir à Avignon et le vendredi soir à Montfavet de mars à octobre.

PRODUITS : Légumes et fruits (fraises, pastèques, melon) de saison.

MONTEUX

LES DOUCEURS DU COMTAT

HAUWELLE Ludwig
2160, Bd de Sarrians - 84170 MONTEUX
06 62 19 05 81

f : 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.

MONTEUX

FERME DE NOGARET

JEAN Ghislain
341, Chemin de Champ Court - 84170 MONTEUX
04 90 66 27 43



LIEU : Tous les jours à la ferme en saison.

PRODUITS : Fruits et légumes, fraises « Manon », choux chinois, asperges, melons, jus de pomme, jus de pomme gazéifié, nectar de fraise.



MONTEUX

ÂME DES CHAMPS

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

f : 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
04 90 23 65 61 - 06 30 20 13 57 - rigat.emilie.eddnf@gmail.com

f : endirectdenosfermes84 - <https://endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr>



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PRODUITS FERMERS

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.



OPPEDE

FERME LES BOUDOUGNES

GUIRAUD William
3353 B, route de Menerbes - 84580 OPPÈDE
07 66 84 03 48 - contact@lesboudougn.es

f : lesboudougn.es - www.lesboudougn.es



LIEU : Vente à la ferme d'avril à novembre tous les jours de 16h à 18h et de novembre à avril du lundi au vendredi de 16h à 18h ou sur rendez-vous. Vente dans le magasin Mybioshop à Coustellet.

PRODUITS : Miel, Miel pressé, Pollen frais congelé, propolis, cire d'abeille, hydromel, savon et baume au miel



ORANGE

LA FERME DES 4 SAISONS

85, Avenue De Lattre de Tassigny - 84100 ORANGE
04 90 34 07 09



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
Lieu dit La Valière - 84100 ORANGE
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. Sur les marchés de Carpentras (mardi soir), Orange (jeudi matin), Vedène (jeudi soir).

PRODUITS : Fromages au lait cru frais, secs, cendrés, faisselle, paille, luzerne.

ORANGE

LA FERME AUX HIRONDELLES

PANICUCCI Brigitte
Domaine des Pradines - Impasse 385 CD - 11, Route d'Uchaux - 84100 ORANGE
06 18 81 46 25 - brigitte.panicucci@orange.fr
f : 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, salades, petit pois et légumes d'hiver.

VOIR AUSSI : Marché à la ferme le samedi 9 août de 17h30 à 20h30.



PERNES-LES-FONTAINES

LE POTAGER D'OCTAVE ET GUSTAVE

PROST Damien – PROST Claude
1652, Route de sudre - 84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 19 09 12 77 - damienprost84@gmail.com

📍 : Le potager d'Octave et Gustave



LIEU : Sur commande par téléphone à la ferme, sur les marchés de Saint-Pierre-de-Vassols et de Venasque.

PRODUITS : Fraise, raisin de table, melon, huile d'olive, tomate, courgette, aubergine, poivron.

PERNES-LES-FONTAINES

LA CHÈVRERIE PROVENÇALE

CASSARD Emmanuel
748, Chemin de Doche - Les Valayans - 84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 81 17 73 72 - escassard@orange.fr

📍 : Lachevriereprovencale



LIEU : Vente à la ferme le vendredi et le samedi de 15h à 18h. Marchés du soir des producteurs : mardi à Châteauneuf-de-Gadagne, mercredi à Pernes-les-Fontaines.

PRODUITS : 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
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

LA CHÈVRERIE DES FONTAINES

CHRISTOL Julie et Laurent
96, Route de St-Didier - 84210 PERNES-LES-FONTAINES
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. Vente sur commande au 06 12 34 42 72 en dehors des horaires.

PRODUITS : Fromage de chèvre fermier au lait cru et ses dérivés.

PERNES-LES-FONTAINES

LES GOURMETS Z'AILES

SUDAN Antoine
407, Chemin de la Clément - 84210 PERNES-LES-FONTAINES
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 à 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

RAFFIN Jean-Christophe
295, Route de Saint Philippe - 84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 85 69 06 43 - jcriffin@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.

AGRITOURISME : Balade découverte sur réservation. Atelier botture, cuisine de plantes sauvages, séchage et conférences.

PERTUIS

MATHIAS AZAM

AZAM Mathias
745, VC de Saint Marc - 84120 PERTUIS
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
04 90 79 13 13 - jdc84120@gmail.com



LIEU : Sur l'exploitation, 609 Chemin de la Rebouline, 84120 Pertuis. Du 1^{er} 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.



ROAIX

LA FERME LEON FERT

RANCELLI Mathilde et BONINO Guillaume
2007, Route de Villedieu 84110 Roaix
06 45 56 14 77 - lafermeleonfert@gmail.com



LIEU : À la ferme de mai à septembre lundi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi de 16h à 19h30. De septembre à fin décembre et avril le lundi et jeudi de 17h à 19h. Nous sommes aussi au marché de producteurs de Vaison-la-Romaine le mardi matin (de mai à octobre) et le samedi matin (toute l'année).

PRODUITS : Fruits (figues, abricots, fraises, pêche..) et légumes de saisons (asperges, salades, tomates, pommes de terres, courgette, choux...), plantes aromatiques (persil, menthe...), confitures, coulis de tomates, huile d'olives (tanche, grossane, verdale..)

ROUSSILLON

DOMAINE DES FINETS

GARCIN Marie-Paule
74, Chemin des Finets - 84220 ROUSSILLON
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
06 59 50 56 19 - 04-90-05-80-77 - lecouletdemiel@gmail.com
📍 : le coulet de miel



LIEU : À la ferme du mardi au samedi de 14h30 à 18h00 et aussi sur rendez-vous sur les marchés d'Apt le mardi matin, Saint-Rémy-de-Provence le mercredi matin, Roussillon le jeudi matin, Bonnieux et Eygalières le vendredi matin, Apt le samedi matin, l'Isle-sur-la-Sorgue et Coustellet le dimanche matin.

PRODUITS : Miel de lavande, garigue, acacia, châtaigner, toutes fleurs. Bonbons fourrés au miel de lavande et lavande propolis, sucettes au miel, pâte à tartiner au miel, caramel et crème fraîche. Bières artisanales au miel de garigue, savon au miel.



SAINT CHRISTOL D'ALBION

AU PLEIN AIR DU VENTOUX

AUBERT Agnes, Eric, Loris
369, Chemin du Chenil - 84390 SAINT CHRISTOL D'ALBION
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 CHRISTOL D'ALBION

AUX GOÛTS TENDRES

VAN DER VYNCKT Olivia et IMBALZANO Claire
585, Chemin de la sigoyère - 84390 SAINT-CHRISTOL
06 40 40 03 78 - auxgoutstendres@gmail.com



LIEU : À la ferme. Samedi matin de 9h30 à 12h30 ou sur rendez-vous.

PRODUITS : œufs extra frais, infusions, confitures, sirops, aromates, et autres produits de la ferme.

AGRITOURISME : Visite de l'exploitation de 30 minutes sur rendez-vous.

SAINT-DIDIER

LE POTAGER DES GARRIGUES

HAUET Sandrine et Bruno
711, Avenue des Garrigues - 84210 SAINT-DIDIER
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
04 90 66 09 57 - 04 90 66 12 91 - bonjour@nougats-silvain.fr
f : Nougats Silvain - www.nougats-silvain.fr



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

PRODUITS : Nougats et confiserie, amandes, miel.

AGRITOURISME : Visite de la fabrication du nougat avec histoire familiale et dégustation, parcours éducatif en plein air pour découvrir les abeilles et leur environnement avec Arielle l'Abeille, découverte de la culture d'amandiers et dégustation avec Philippe ou Jean Silvain.

SAINT-MARTIN-DE-LA-BRASQUE

AYME PHILIPPE

AYME Philippe et Florian
Chemin du Chalet - 84760 SAINT-MARTIN-DE-LA-BRASQUE
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
06 30 69 35 14 - davidladu@live.fr



LIEU : À la ferme : fromagerie ouverte de mi décembre à mi octobre de 9h à 12h. Repas paysan à la ferme le week-end 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
06 73 34 15 99 b - unefermeenventoux@gmail.com
www.unefermeenventoux.com



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

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 (BIO)

SAULT

FERME AUBERGE LA MAGUETTE

MALAVARD Magali
2109, Route de Javon - La Maguette - 84390 SAULT
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.

ÉVÈNEMENTS : Marché à la ferme le samedi 28 juin 2025 et marché de Noël le samedi 13 décembre 2025.

VOIR AUSSI : Fermes auberges.

SAULT

LES LAVANDES DE CHAMPELLE

POPEE Eveline
Route du Ventoux - 84390 SAULT
06 82 53 95 34 - champelle2@wanadoo.fr
f : les lavandes de champelle - www.lavandes-champelle.fr



LIEU : À la ferme. Tous les jours en saison du 1^{er} 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.

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

AGRITOURISME : Découverte des champs de lavande et du rucher pédagogique (animaux autorisés en laisse). Gratuit, sur réservation.



SAULT

LA MAISON DES PRODUCTEURS DE SAULT

Rue de la République - 84390 SAULT
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 PUIITS SAINT MARTIN

Archange & FILS
La loge - 84390 SAULT
06 09 71 41 27 - jonathan.archange@hotmail.fr
f : Les saveurs du Puits St Martin - Archange & FILS



LIEU : Vente à la ferme tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 16h & sur commande au 06 09 71 41 27. Marché estival hebdomadaire à la ferme, vente sur commande, marché de Terroir en Fête, Ventoux Saveurs, Week-end Gastronomique, Foires locales.

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

SERIGNAN DU COMTAT

LES JARDINS DE PAPE

HUON REYNARD Jean Baptiste
491, Route de Camaret - 84830 SÉRIGNAN-DU-COMTAT
06 77 01 11 67 - lesjardinsdepape@gmail.com



LIEU : À la ferme, lundi, mardi, jeudi et vendredi de 17h à 19h et le samedi de 9h à 12h pour la période printemps/été. Et pour automne/hiver les jours d'ouverture sont le lundi, mercredi et vendredi de 16h à 18h et le samedi de 9h à 12h. Vente sur le marché de producteurs à Uchaux le mercredi soir d'avril à septembre de 17h à 19h. Les commandes sont également possibles au 06 77 01 11 67.

PRODUITS : Huile d'olive, œuf, fraise, melon, pastèque, tomate Roma, tomate Coeur de bœuf, tomate Noire de Crimée, tomate Ananas, tomate cerise, salade, poivron vert et rouge, courgette verte et jaune, aubergine graffiti et noire, haricot vert, concombre noa, concombre long, cebette et oignon, pomme de terre primeur et de conservation, haricot coco, mâche, épinard, potiron, potimarron, butternut, chou-fleur, chou vert, choux cabus, brocoli, blette, poireau, fenouil, carotte.



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 Steiner, 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
06 78 14 65 58 - bernard@lacomtesse-agri.fr
f : 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.

PRODUITS : 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
06 43 27 62 02
f : ferme de reverchon - www.maboutiquefermiere.fr/lafermereverchon



LIEU : À la Ferme tous les jours incluant 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
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

LES MURETS

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



LIEU : 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
06 10 28 90 62 - nadaudf@hotmail.fr
f : 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
06 21 00 21 59 / 06 29 92 62 97 - lucboucher13@gmail.com



LIEU : Marché des Producteurs du lundi soir, Porte de l'Oulle à Avignon, le mercredi soir, Place Frédéric Mistral à Pernes-les-Fontaines et le samedi matin à Petit Palais. Directement à la ferme sur RDV. Et aussi dans les drives fermiers d'En Direct De Nos Fermes.

PRODUITS : Amandes, amandes apéritives (grilles, salées, au curry). Pralines. Biscuits : croquants, macarons à l'ancienne, financiers, médaillons, sablés citron, cannelle, etc. Miel.

VILLELAURE

MAS DU FRIGOULIER

SERRI André
20, Chemin de Bounaudes - 84530 VILLELAURE
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.

On joue ?

Décode la phrase
en remplaçant chaque lettre
par celle qui la suit dans
l'alphabet :
Z=A, A=B ...

LZMFDQ EQZHR KNBZK DS CD RZHRNM ZUDB ZFQHKNBZK





La Recette de Peggy MEYSSARD

Le tiramisu aux fraises

Ingrédients



- 2 œufs + 1 jaune
- 130 g de sucre
- 500 g de mascarpone
- 500 g de fraises
- 25-30 biscuits à la cuillère
- nectar de fraises
- coulis de fraises (facultatif)

Préparation



- Fouetter les œufs avec le sucre puis ajouter le mascarpone tout en le montant en Chantilly.
- Couper les fraises en 2 ou 4.
- Tremper les biscuits dans le nectar de fraises et les mettre au fond d'un plat.
- Alterner ensuite les couches de fraises, de préparation au mascarpone et de biscuits en terminant par la préparation.
- Décorer de fraises ou de coulis de fraises (facultatif).
- Placer 3 ou 4h au frigidaire avant dégustation (encore meilleur le lendemain).

Le mot de Sylvain MEYSSARD

« Spécialisée dans le maraîchage, la famille Meyssard a su depuis 3 générations perpétuer le savoir-faire familial. Aujourd'hui, la certification Haute Valeur Environnementale lui permet de communiquer sur ses pratiques de culture respectueuses de l'environnement. La diversité des produits de l'exploitation vous permettra de garnir votre panier pour la semaine. »

Produits et Lieux de Vente :

Fraises, melons, salades, tomates, courgettes, aubergines, poivrons, haricots verts, coulis, nectar et pâte à tartiner à la fraise.

- à Cavailon, sur le Marché du soir des producteurs de Vaucluse, le jeudi d'avril à septembre
- à Coustellet, sur le marché paysan le mercredi soir et dimanche matin
- à Puget/Durance, point de vente « Le Marché Des Délices » (rond-point RD973), tous les jours d'avril à septembre, de 9h à 19h

1595, route de Pertuis - 84460 Cheval-Blanc
Tél : 06 77 98 24 72 - gaecmeyssard@orange.fr

Le Marché Des Délices Puget



AGRICULTEURS

ENSEMBLE, RELEVONS LE DÉFI



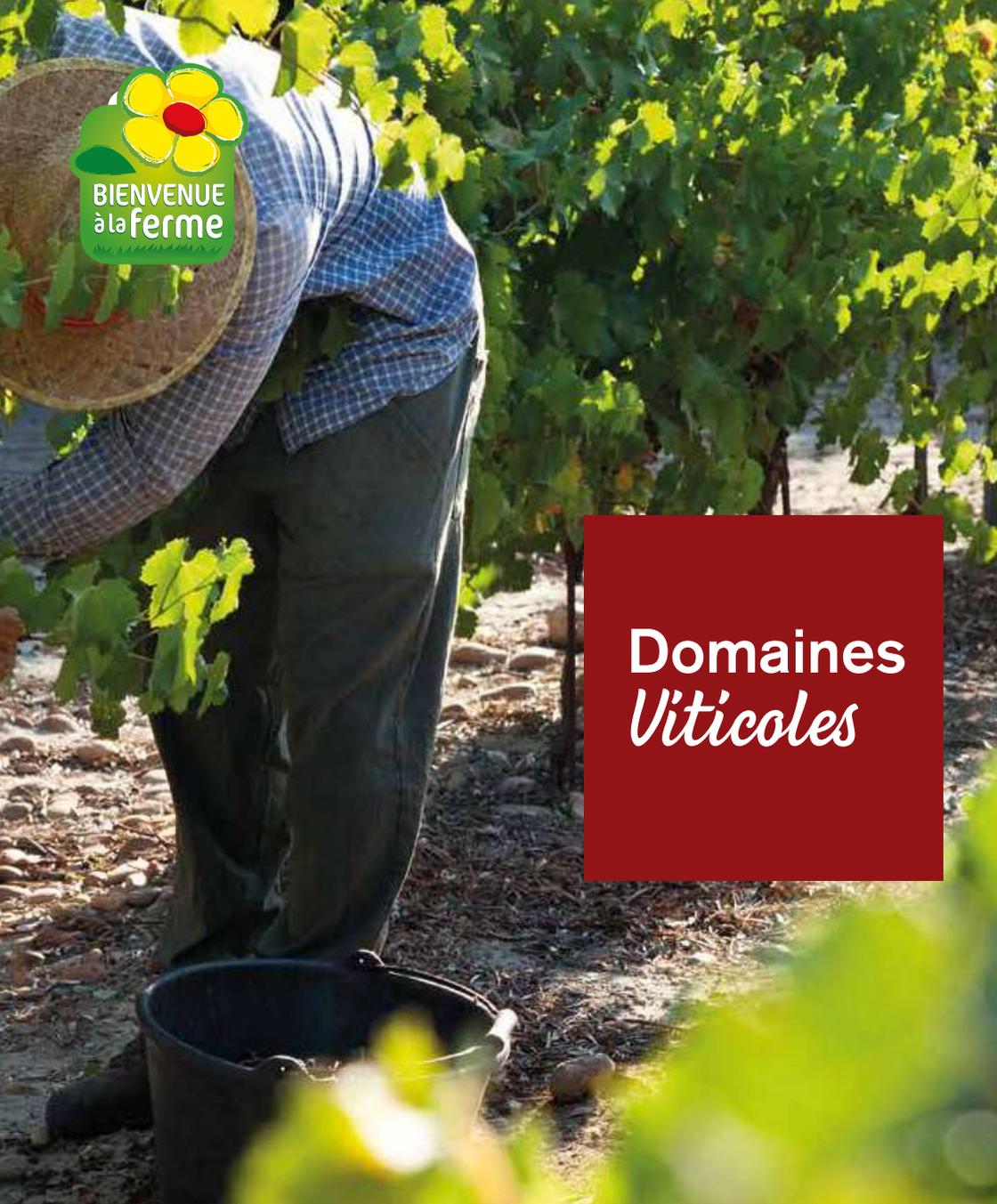
DE L'AGRICULTURE DURABLE

Partenaire historique à vos côtés, nous répondons
présent pour vous conseiller et accompagner
votre transition environnementale.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



ALPES PROVENCE



Domaines *Viticoles*

**Domaines
Viticoles**

**VENTE DE PRODUITS FERMISERS
ET ACCUEIL À LA FERME**

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



Evènements & animations



autour du vin



DOMAINE DU VAS AUBIGNAN

JOURNÉE BODEGA

DATE : Dimanche 15 Juin 2025

HORAIRES : 9h-21h

TARIF : entrée libre

DESCRIPTION : Rejoignez-nous pour une journée dans la convivialité et la bonne humeur au domaine! Dégustation de nos nouveaux vins, marché de producteurs, restauration rapide (camion pizza, fruits de mer, charcuteries, fromages...), concours de coinche, musique live, et tombola.

RÉSERVATION : 04 90 62 61 86
contact@domaineduvas.fr

DOMAINE JULIEN DE L'EMBIQUE BOLLÈNE

JOURNÉE PORTES OUVERTES

DATE : Dimanche 9 novembre 2025

HORAIRES : 9h30-18h30

TARIF : entrée libre

DESCRIPTION : journée découverte et gourmandise avec une quinzaine d'exposants des métiers de la bouche principalement (vin, jambon, miel, fromage...) et de l'artisanat d'art (céramiques, bijoux, savons...).

RÉSERVATION : 04 90 30 56 34
contact@juliendelembisque.fr

DOMAINE ROMAN JONQUIÈRES

JOURNÉES PORTES OUVERTES : AGNEAU À LA BROCHE CUIT AU FEU DE BOIS

DATE : Dimanche 18 mai 2025

HORAIRES : à partir de 11h

TARIF : 25€/personne pour le repas complet : plat-fromage-dessert à base de produits 100% locaux (possibilité de remplacer l'agneau par une autre viande type échine porc)

DESCRIPTION : Venez partager un moment convivial autour d'un agneau à la broche cuit au feu de bois par la Broche à Pilou. Apéritif et dégustation des vins offerte. Visite du vignoble et d'autres animations à venir. Réservation fortement recommandée.

Fête de la vigne et du vin

31 mai 2025

Retrouvez **les vigneron**s
le **samedi 31 mai 2025**
dans leurs caves.

Informations disponibles sur
www.fetedelavigneetduvin.com





DOMAINE ROMAN JONQUIÈRES

ROSE NIGHT FEVER

DATE : Samedi 5 juillet

HORAIRES : à partir de 18h

TARIF : 10€ l'entrée (dont 2€ de consigne pour le verre avec un verre de vin offert.

DESCRIPTION : Soirée dans la cour du Domaine, illuminée de rose. Bar extérieur avec les vins du Domaine, DJ et food Truck.

RÉSERVATION : 06 18 80 51 25
contact@domaine-roman.fr

CHÂTEAU DE CLAPIER MIRABEAU

AFTERWORK MUSICAUX & PIQUE-NIQUE CONCERTS DANS LES JARDINS DU CHÂTEAU

DATE : Une fois par semaine en juillet et août.

HORAIRES : 19h30-22h

TARIF : 8€/personne et gratuit pour les - de 18 ans

DESCRIPTION : Un petit verre à Clapier, ça vous tente ? Venez vibrer au rythme de nos cuvées dans une ambiance conviviale et décontractée ! Des soirées estivales en musique au coeur du domaine avec, bien sûr, la dégustation de nos vins et jus de raisin.

RÉSERVATION : 04 90 77 01 03
chateaudeclapier@orange.fr



DOMAINE FONTAINE DU CLOS SARRIANS

LES JEUDIS TCHIN

DATE : Le jeudi soir en juillet et août.

HORAIRES : 19h-21h30

DESCRIPTION : la cour du domaine se transforme en bar à vin ! Venez trinquer à l'arrivée des beaux jours ! Ambiance musicale, petite restauration et bonne humeur y sont au rendez-vous.

RÉSERVATION : 04 90 65 59 39
contact@fontaineduclos.com

VENDEURS D'UN JOUR

DATE : Fin août à début septembre

HORAIRES : 10h-14h

TARIF : 40€/personne

DESCRIPTION : L'évènement "Vendangeur d'un jour" vous propose d'expérimenter les différentes facettes du métier de vigneron et de partager son quotidien pendant les vendanges ! En immersion totale dans le domaine, vous participerez également à la création d'une cuvée unique... Inklus : repas des vendanges et ambiance musicale.

RÉSERVATION : 04 90 65 59 39
contact@fontaineduclos.com

LA FERME SAINT MARTIN SUZETTE

APÉROS SUNSET & SOIRÉES À THÈMES

DATE : tous les jeudis et vendredis en juillet et août (hors jours fériés)

HORAIRES : à partir de 19h30

TARIF : Entrée gratuite

APÉROS SUNSET (JEUDI SOIR) : planches mixtes (charcuterie, fromage, légumes) avec produits artisanaux, à partager sur la terrasse avec un fond musical, bar à vin. (entrée gratuite)

SOIRÉES À THÈME (VENDREDI SOIR) : planches mixtes (charcuterie, fromage, légumes) avec produits artisanaux, à partager sur la terrasse, bar à vin, concerts, théâtre, poésie... (entrée gratuite et participation au chapeau)

RÉSERVATION : 04 90 62 96 40
evenementiel@fermesaintmartin.com



APT

DOMAINE DE MAYOL

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

📱 : Mayol84 Instagram [mayol84](https://www.instagram.com/mayol84) - www.domainedemayol.com



LIEU : Au domaine. Du lundi au vendredi de 9h-12h et 14h-18h et samedi sur rendez-vous.

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

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

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

AUBIGNAN

DOMAINE DU VAS

GONTARD Elian et Malvina
1741, Chemin du Vas - 84810 AUBIGNAN
04 90 62 61 86 - contact@domaineduvas.fr
www.domaineduvas.fr



LIEU : Au caveau; marchés du soir des producteurs Avignon le lundi et Vedène le jeudi.

PÉRIODES ET HORAIRES : du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h (du 1^{er} avril au 30 septembre), du lundi au vendredi de 9h à 18h (du 1^{er} octobre au 31 mars).

GAMME DES VINS PROPOSÉE : AOC Ventoux, IGP Vaucluse, Vin de France, Vacqueyras. Tarifs entre 5€ et 17€

PRODUITS LOCAUX : Jus de raisin blanc, Huile d'olive, Miel de lavande, fruits et légumes de saison.

VOIR AUSSI : Marché à la ferme le dimanche 15 juin 2025 de 9h à 21h.

CENOTOURISME :

BALADE VIGNERONNE

DATE : toute l'année - Durée : 50 minutes

DESCRIPTION : Balade vigneronne au cœur de notre domaine familial ! En autonomie totale, partez pour une promenade à travers nos terres et le long du canal de Carpentras. Cette balade est jalonnée de 12 points d'arrêts, chacun accompagné d'une vidéo ou bande son, qui vous plongera dans notre histoire, nos cultures, notre métier et notre belle région. À la fin de cette expérience, nous vous offrons une dégustation de nos vins et un verre sérigraphié à notre nom en souvenir de votre visite.

APERITIF 7 ACCORDS METS & VINS

DATE : un mardi sur deux de juin à septembre - Horaires : 19h - Tarif : 15€/adulte & 10€/enfant (avec jus de raisin)

DESCRIPTION : Vivez une expérience unique autour de 7 accords mets et vins. Dégustez nos vins, chacun accompagné d'un mets soigneusement sélectionné, et découvrez l'histoire de notre domaine ainsi que la passion de notre métier. La soirée se termine par une visite de la cave.

RÉSERVATION OBLIGATOIRE : 04 90 62 61 86
contact@domaineduvas.fr





AVIGNON

DOMAINE SAINT PIERRE D'ESCARVAILLAC

REQUIN Christophe
Chemin de Bompas - 84140 AVIGNON
06 87 14 49 92 - stpierredescarvailac@gmail.com
f : Domaine St-Pierre d'Escarvailac - <https://domaine-escarvailac.fr>



LIEU : Au domaine du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h. Samedi 9h-15h. Fermé le dimanche. Au domaine Saint-Pierre d'Escarvailac nous vinifions nos raisins dans des cuves de pierre depuis le XIV^e 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 généreux.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : AOC Côtes-du-Rhône en rouge et bio, Tétrás, Huppe 2023, Huppe, Saint-Pierre et Cépède 2022, etc.

PRODUITS LOCAUX : Jus et nectar de poire, jus de raisin, huile d'olive, essence de lavandin, aromatiques

CENOTOURISME : Dégustations et visites du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14 à 18h. Dégustation (30 min) : 6€. Visite-dégustation (1h15) : 15€.

BEAUMES-DE-VENISE

DOMAINE DES BERNARDINS

Cave CASTAUD
138, Avenue Gambetta - 84190 BEAUMES-DE-VENISE
04 90 62 94 13 - domainedesbernardins@gmail.com
<https://boutique.domaine-des-bernardins.com>
f : domaine des bernardins - www.domaine-des-bernardins.com



LIEU : Au domaine. Du 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 Pays blancs.

BEAUMES-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
04 90 62 95 84 - jean-luc.bernard57@orange.fr
www.evajade.fr



LIEU : Sur place au Mas de l'évajade. 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.

VOIR AUSSI : Vivez Fermier Mas l'évajade

CENOTOURISME : Visite possible du vignoble et dégustation gratuite.



BEAUMES-DE-VENISE

VIGNOBLE ALAIN IGNACE

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



LIEU : Au domaine, route de Vacqueyras, Beaumes-de-Venise.
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.

CENOTOURISME : Sur rendez-vous, accord mets et vins.

BOLLÈNE

DOMAINE JULIEN DE L'EMBIQUE

GÂÏDE Thierry et Fabien
1791, L'Embique - 84500 BOLLÈNE
04 90 30 56 34 - contact@juliendelembique.fr
f : Domaine-Julien-de-l'Embique - <https://juliendelembique.fr>



LIEU : Au domaine. 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.

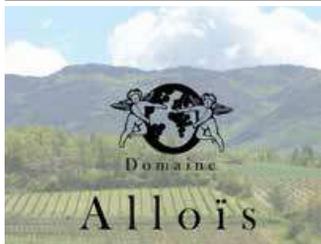
ÉVÈNEMENTS : Balade dans les vignes chaque année en juillet et août avec la collaboration de l'Office de Tourisme de Bollène et en dehors, sur rendez-vous. En novembre Portes ouvertes avec foie gras et produits gascons, jambon Ibérique, cafés bio, huîtres bio, nougats/chocolats, miel...

CENOTOURISME : Visite des caves.

CASENEUVE

DOMAINE ALLOIS

BUSI François
Domaine Allois - Le Boisset - 84750 CASENEUVE
04 90 74 41 16 - 06 82 49 66 46 - contact@domaine-allois.com
www.domaine-allois.com/content/20-nos-cuvees



LIEU : Au domaine. Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et 14h30 à 18h00 en basse saison, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 en haute saison.

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

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



CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

CAVE DU CHÂTEAU DE FONSGUGNE

GEREN Philippe et Jean-Marc
122, Chemin des Taillades - 84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE
06 10 63 67 04 - gerenjm@aol.com

f : chateaufontsegugne - www.fontsegugne.com/boutique



LIEU : Au domaine. Du lundi au samedi, 10h-12h et 14h-18h.
Le dimanche sur rdv.

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

OENOTOURISME : Visite et dégustation du lundi au samedi de 10h
à 12h et de 14h à 18h

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DU COMTE CHRISTOPHE DE COURTEN

DE COURTEN Christophe
13 bis, Chemin du Bois de la Ville - 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
06 26 56 73 50 - contact@domaineducomte.fr

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



LIEU : Au caveau. 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.

On joue ?

MOT MYSTÈRE

Déchiffre le code...



—

—

—

—

—

—

—

—

—

—





CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINES MOUSSET

CAVES DU CHÂTEAU DES FINES ROCHES

MOUSSET Laure et Yann
Les Fines Roches - BP 15 - 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
04 90 83 50 05 - 04 90 83 73 10 - infos@mousset.com

f : Domaines Mousset ChateaufduPape - www.domainesmousset.com



LIEU : 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^{er} 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.

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

CENOTOURISME

INITIATION AU 3 COULEURS :

DATE : vendredi du 01/04/2025 au 31/12/2025

DURÉE : 10h30 – 11h

TARIF : 20€/personne

DESCRIPTION : Initiation à la dégustation des 3 couleurs de vins.
Réservation : infos@mousset.com (sur rendez-vous 48h avant)

COURTHÉZON

DOMAINE FONT DE COURTEDUNE

CHARRIER Frédéric et Caroline
1198, Chemin des Sourcières - 84350 COURTHÉZON
06 03 59 91 05 - 04 90 70 83 70 - domaine.font.de.courtedune@orange.fr



LIEU : 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.

CENOTOURISME : Journée porte ouverte en décembre.





ENTRECHAUX

DOMAINE DE CHAMP-LONG

GELY Agnès et Jean-Christophe
1900, Chemin de Champ-Long - 84340 ENTRECHAUX
04 90 46 01 58 - domaine@champlong.fr

f : Domaine de Champlong - www.champlong.fr



LIEU : Au Caveau. Du lundi au samedi de 9h-12h et de 14h-18h.

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

GENOTOURISME : Dégustations.

GIGONDAS

DOMAINE GRAND ROMANE

AMADIEU Claude
201, Route des Princes d'Orange - 84190 GIGONDAS
04 90 65 84 08 - 04 90 65 82 14 - grand.romane@pierre-amadieu.com

f : [amadieu.pierre](https://www.facebook.com/amadieu.pierre) - **ig** : [@pierreamadieu](https://www.instagram.com/pierreamadieu) - www.pierre-amadieu.com



LIEU : Caveau Les Celliers Amadieu à l'entrée du village de Gigondas. Janvier et février : du lundi au vendredi. Mars, novembre et décembre, ouvert du lundi au samedi. Avril, mai, juin, juillet, août, 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.

GENOTOURISME : Tous les vendredis à 11h d'avril à octobre : visite gratuite de chai + dégustation ; ateliers dégustation : visite complète de cave + découverte d'un thème par la dégustation (20€/personne), ateliers œnologiques « Apprendre à déguster » (15€/personne), visites culturelles : visite du beau village de Gigondas et dégustation au domaine (12€/personne), balade dans le vignoble : balade et dégustation dans notre vignoble de Gigondas (25€/personne). Contact pour réserver : boutique@pierre-amadieu.com ou 04 90 65 84 08.



GIGONDAS

DOMAINE LA TOURADE

HAUT Virginie et Frédéric
1215, Route de Violès - 84190 GIGONDAS
04 90 70 91 09 - latourade@hotmail.fr
www.tourade-gigondas.fr



LIEU : Au domaine. Ouvert 7/7 de 10h à 18h. Fermé le dimanche du 1^{er} novembre au 1^{er} avril.

OUVERTURE DE NOTRE 2ND CAVEAU À GIGONDAS DANS LE VILLAGE : Rue Raymond V des Baux - 84190 Gigondas.

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

ENOTOURISME : 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.

GIGONDAS

MOULIN DE LA GARDETTE

MEUNIER Jean-Baptiste
Place Gabrielle Andéol - 84190 GIGONDAS
04 90 65 81 51 - info@moulindelegardette.com
www.moulindelegardette.com



LIEU : Caveau de Dégustation - Place Gabrielle Andéol 84190 Gigondas. Du 1^{er} 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). Élevage 20% en cuve et 80% en vieux foudres, Ventabren (70% Grenache, 20% Syrah et 10% Cinsault) élevage 100% en fûts de chêne.



JONQUIÈRES

DOMAINE ROMAN

ROMAN Arnaud
4421, Route de Violès - 84150 JONQUIÈRES
09 86 55 59 96 - contact@domaine-roman.fr
www.domaine-roman.fr



LIEU : Boutique à la ferme et site internet. 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-vous.

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.

GÉNOTOURISME : portes ouvertes de Noël et printanière, rosé night fevier en juillet, paniers apé ROMAN...

MAZAN

DOMAINE DE PLEIN PAGNIER

Famille MARCHESI
2033, La venue de Mormoiron - 84380 MAZAN
06 76 12 99 32 - 04 90 69 75 66 - pleinpagnier@gmail.com - terresdedouard@gmail.com
www.plein-pagnier.com



LIEU : À la propriété. Du 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.

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

On joue ?

Trouve la bonne ombre...





MÉNERBES

DOMAINE DES CANCELADES

DEFLAUX Laurie
770, Chemin de Briançonceu - 84560 MÉNERBES
06 80 91 07 87 - 06 19 21 03 08 - lescancelades@wanadoo.fr



LIEU : Au domaine sur rendez-vous et de mai à septembre pour l'ouverture du caveau au village. Tous les jours sauf dimanche de 10h à 13h30 et de 16h-19h.

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

AUTRES PRODUITS : Vente de fruits selon saison : cerises, abricots et raisins de table.

GENOTOURISME : Visite des chais.

MIRABEAU

CHÂTEAU DE CLAPIER

MONTAGNE Thomas
1833, Route de Manosque - D996 - 84120 MIRABEAU
04 90 77 01 03 / 04 90 77 03 26 - chateau-de-clapier@wanadoo.fr
www.chateaudeclapier.com/vins-xsl-378.html



LIEU : Boutique du domaine. Du lundi au samedi, 9h30-12h30 et 14h-18h. Fermé les jours fériés et entre Noël et le 1^{er} 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.

GENOTOURISME : Dégustations et visites des caves pour les groupes sur demande. Jeu de piste dans le domaine, nombreuses animations sur l'année avec les afterwork musicaux estivaux et les pique-niques concerts, la fête des vendanges en septembre avec un grand méchoui convivial avec concert, des ateliers assemblage, art & vins, un marché de Noël, etc.





MODÈNE

DOMAINE LA RÈVERIE

ROUX Claude
385, Chemin des Marelles - 84330 MODÈNE
04 90 62 34 57 - 06 77 77 53 06 - domainelareverie@free.fr
www.domainelareverie.com



LIEU : Au Caveau. 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 d'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.

ENTOURISME : Les jeudis de la Réverie 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
04 32 52 17 50 - meillan-pages@wanadoo.fr



LIEU : Au domaine. Tous les jours de 10h à 20h.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : Blanc, rosé, rouge en AOP Luberon, IGP et vin de France, bouteilles et bag-in-box.





ORANGE

DOMAINE LA MEREUILLE

GRANGER Sylvie et Philippe
Impasse 2580 - Quartier le Grès - 84100 ORANGE
04 90 34 10 68 - 06 11 05 31 75 - micbouyer@wanadoo.fr
www.domainelamereuille.com



LIEU : Au domaine. 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 TRAVERSISERS

MOREL Didier et Florian
2335, Chemin des Traversiers - 84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 75 86 74 98 - 06 50 99 70 60 - contact@hauts-traversiers.com
f : traversiers



LIEU : Au domaine et au Marché du soir des producteurs de Pernes-les-Fontaines le mercredi et au marché hebdomadaire le samedi matin. Tous les samedis après-midi et sur rendez-vous les autres jours de la semaine.

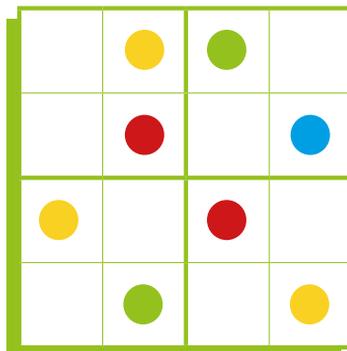
GAMME DES VINS PROPOSÉE : Vins AOC Ventoux Les Traversiers rouge, rosé et blanc, l'Espuol rouge et blanc, la Foudonne rouge, blanc et l'Elixir rosé moelleux à base de muscat de Hambourg en bouteille. Bag-in-Box rouge, rosé et blanc en 5 et 10 litres.

AUTRES PRODUITS : Jus de raisin muscat

On joue ?

SUDOKU

Il ne peut y avoir qu'un rond de chaque couleur par ligne, colonne et carré...





SARRIANS

DOMAINE DE L'OISELET

COMBE Rose et Maxime
1234, Route de la Garrigue de l'Étang - 84260 SARRIANS
06 18 74 17 68 - domaine.oiselet@gmail.com
f : domaine oiselet et nid'oiselet - www.roselet.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.

CENOTOURISME VISITE GUIDÉE DU VIGNOBLE

DATE : toute l'année

DURÉE : 2 heures

TARIF : 35€ par personne

DESCRIPTION : Découverte des vignes, cépages, et biodiversité locale avec un circuit dans le vignoble. La visite inclut une immersion dans la cave et une présentation du processus de vinification, avec des explications sur les techniques biologiques utilisées. Expérience complète, guidée par le vigneron en personne, permettant un échange direct avec un passionné. La visite est enrichie par des anecdotes de famille et une connaissance transmise depuis plusieurs générations.

ATELIER DE VENDANGES

DATE : aout - septembre

DURÉE : 3 heures

TARIF : 45€ par personne

DESCRIPTION : Impliquez-vous activement dans les vendanges en participant aux différentes étapes de la récolte, et terminez l'expérience par une dégustation des vins du domaine.

POINTS FORTS : Offerte en septembre et octobre, cette activité permet de vivre un moment rare et immersif. Elle inclut la possibilité d'une expérience de cure de raisin pour une approche détox et bien-être.

CONDITION D'INSCRIPTION : Activités accessibles sur inscription avec un minimum de 5 et un maximum de 10 participants, idéal pour des groupes restreints. Disponibilité pendant les vacances scolaires et possibilité de réservation pour des groupes de 6 à 10 personnes en dehors des vacances, ce qui assure la flexibilité et la convivialité recherchées.





SARRIANS

FONTAINE DU CLOS

BARNIER Céline
735, Boulevard du Comté d'Orange - 84260 SARRIANS
04 90 65 59 39 - contact@fontaineduclos.com

f **i** : [fontaineduclos](https://www.facebook.com/fontaineduclos)
www.fontaineduclos.com/fr



LIEU : Boutique à la ferme et site internet. 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.

VOIR AUSSI : Marché à la ferme le vendredi 2 mai de 17h à 20h

ENOTOURISME : Le domaine Fontaine du Clos et sa pépinière viticole aux 50 cépages vous accueillent tout au long de l'année pour diverses animations : Visites des chais, Safari Viticole en Land Rover, dégustations verticales, ateliers d'assemblages, soirées musicales, initiation aux vendanges...

SAFARI VITICOLE EN LAND ROVER (DE 2 À 8 PERSONNES)

DATE : Du 1^{er} au 31 octobre

DURÉE : De 10h à 14h.

TARIF : 35€/personne

DESCRIPTION : Idéalement situé entre les Dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux, partez à la découverte de notre vignoble et des paysages vauclusiens... Au cours de votre visite vous pourrez explorer la diversité des sols et terroirs qui confèrent à nos différentes cuvées leur caractère unique ! Plusieurs arrêts, choisis en fonction de la saison, vous permettront d'en apprendre plus sur notre métier, de la création du plant de vigne jusqu'à l'élaboration de nos vins. L'excursion se termine par une dégustation de vins et de produits régionaux, au cœur des garrigues sarriniennes, terroir emblématique, de l'appellation Vacqueyras !

DÉGUSTATION VERTICALE AOP VACQUEYRAS (DE 4 À 8 PERSONNES - SUR RÉSERVATION)

DATE : Les vendredis à 17h30

DURÉE : 1h

TARIF : 40€/personne

DESCRIPTION : Invitation à voyager dans le temps, la dégustation verticale compare un même vin sur plusieurs années de production. Choisissez une cuvée parmi nos trois AOP Vacqueyras et (re) découvrez-la en dégustant notre sélection de millésimes, du plus jeune au plus ancien.



SUZETTE

LA FERME SAINT MARTIN

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



LIEU : Caveau sur le domaine. Ouverture 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 Beauges-de-Venise rouge, AOP Ventoux rouge et rosé, AOP Côtes-du-Rhône rouge et blanc. Vins naturels en agriculture biologique depuis 1998. Dégustation gratuite.

GENOTOURISME : Expositions artistiques à découvrir au caveau de mai à septembre. Atelier assemblage, l'atelier de dégustation à l'aveugle, la dégustation sous hypnose, des paniers pique-nique, l'accord mets et vins, la visite de cave...



DÉGUSTATION A L'AVEUGLE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) :

DATE : toute l'année

DURÉE : 1h30

TARIF : 30€ par personne

DESCRIPTION : Plongez dans une aventure sensorielle captivante ! Notre atelier explore les différentes nuances de goût, de l'amertume à l'acidité, à travers des dégustations de sirops et d'eaux, avant de plonger dans le monde riche et complexe des arômes du vin. Guidé par notre palette aromatique, vous serez immergés dans un voyage gustatif où vos sens seront mis à l'épreuve.

RÉSERVATION : 04 90 62 96 40 - contact@fermesaintmartin.com

DÉGUSTATION SOUS HYPNOSE

DATE : toute l'année

DURÉE : 2h

TARIF : 50€/personne

DESCRIPTION : Après une initiation aux bases de la dégustation et de l'éveil sensoriel, nous vous proposerons un exercice de détente sous forme d'auto-hypnose afin d'expérimenter un état psychique et physique différent favorisant l'expérience. Vous dégusterez ensuite les vins proposés sous hypnose tout en vous laissant surprendre par la découverte sensorielle procurée par l'état modifié de conscience.

RÉSERVATION : 04 90 62 96 40 - contact@fermesaintmartin.com





TRAVAILLAN

DOMAINE VALAND ET DOMAINE LE RENARD

ANDRIEU Marie-Christine
31, Chemin des Muletiers, Le Vieux Travaillan - 84850 TRAVAILLAN
04 90 37 71 73 / 06 18 53 10 64 - valadier17@orange.fr
www.domainevalandrenard.com



LIEU : Au domaine. sur rendez-vous Ouverture 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.

CENOTOURISME : 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.





VAISON-LA-ROMAINE

DOMAINE DU GROS PATA

GARAGNON Sabine
2885, Route de Villedieu - 84110 VAISON-LA-ROMAINE
06 21 72 13 60 - contact@grospata.fr

f : Domaine du Gros Pata - www.grospata.fr



LIEU : Caveau Domaine du Gros Pata. Ouverture du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : Côtes-du-Rhône Villages Vaison-la-Romaine rouge, Côtes-du-Rhône rouge, rosé et blanc et Vins de pays deVaucluse rosé, blanc et rouge.

GENOTOURISME : 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
04 90 75 55 84 / 06 29 62 40 79 - chateau@saintpons.com
www.saintpons.shop



LIEU : Au domaine. Ouverture tous les jours de 9h à 19h.

GAMME DES VINS PROPOSÉE : Blanc, rosé et rouge en AOP Ventoux.

VOIR AUSSI : Vivez fermier

GENOTOURISME : Circuit pédestre dans les vignes, pique-nique dans les vignes, visite du chai et dégustation, découverte des arômes des vin.

DATE : toute l'année

DURÉE : 45 minutes

TARIF : gratuit

DESCRIPTION : promenez-vous dans notre Vignoble, accompagnés par le chant des Cigales. Guidé par un dépliant détaillé, partez à la découverte de nos vignes, des cépages du Sud et profitez de la douceur de la Provence.

RÉSERVATION : 04 90 75 55 84 - 06 29 62 40 79
chateau@saintpons.com





Suivez-nous !

Le réseau « Bienvenue à la ferme » se mobilise fortement sur les réseaux sociaux pour promouvoir les démarches des producteurs et les points de vente.

RESTEZ

INFORMÉ

Rejoignez-nous !

Retrouvez toute l'actualité du réseau et des adhérents de Bienvenue à la Ferme Vacluse sur **Facebook** et sur **Instagram** !



RÉSERVEZ 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**.

- 1 Rendez-vous sur le site : 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

www.bienvenue-a-la-ferme.com

Retrouvez toutes les informations des adhérents au réseau et localisez-vous !

Scannez le QR code pour vous rendre sur le site



CONSEIL &
EXPERTISE
COMPTABLE



Avec les experts
Cerfrance à mes côtés,
je prends de la hauteur
sur mon métier !

EXPERTISE COMPTABLE
CONSEIL D'ENTREPRISE
JURIDIQUE & FISCAL
SOCIAL & PAIE

MANAGEMENT & RESSOURCES HUMAINES

Implantée partout en France, le Réseau Cerfrance accompagne au quotidien 350 000 entrepreneurs dans la gestion et le développement de leur activité. Retrouvez nos agences sur www.cerfrance.fr

Président : Alain BREMOND

Direction : 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

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.danjaume@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.com



GÎTES DE FRANCE VAUCLUSE

Place Campana - BP 164
84008 Avignon Cedex 1
04 90 85 45 00
www.gîtes-de-france-vaucluse.com
patrick@gîtes-de-france-vaucluse.com

Crédits photos :

1^{ère} de couverture : Laura Danjaume @CA84
Autres photos : Chambre d'agriculture 84 et partenaires, les agriculteurs, Vaucluse provence attractivité, HF-CAFRANCE
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





SREC
WALTER FRANCE

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)

Ici, vous êtes
les bienvenus !



Nous contacter

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE
VAUCLUSE AU : (+33) 04 90 23 65 65

Retrouvez nous sur :
[bienvenue-a-la-ferme.com](https://www.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 :**

