

Ecrit par Andrée Brunetti le 3 octobre 2023

Quand agriculture rime avec 'Brin de Culture'



16e édition du festival 'Brin de culture' avec des fermes qui vous ouvrent leurs portes pour des expos, concerts et ateliers.

Dans le Vaucluse, 10 fermes vous souhaitent la bienvenue jusqu'au 1er novembre pour des pièces de théâtre, des conférences, des balades contées... Au Château de Clapier à Mirabeau par exemple, 'Atelier de photo-transparence' le 7 octobre, à la Ferme-Auberge La Maguette de Sault; le 14 'Soirée Saveurs-Musique', le même jour, à l'Atelier d'Hippolyte à Malaucène, dès 9h 'La grenade sous toutes ses formes' ; au Domaine Plain Pagnier de Mazan, le 21 octobre à 10h, atelier sensoriel sur 'La robe du vin' et le 28



Ecrit par Andrée Brunetti le 3 octobre 2023

octobre au Domaine Saint-Pierre d'Escarvaillac à Bonpas (Avignon-Montfavet), concert de jazz-manouche.

C'est justement là que s'est tenue la conférence de presse de présentation de ce Festival Brin de Culture. Un domaine de 12 hectares qui affiche avec bonheur ses 700 ans d'histoire, au sud des remparts d'Avignon, avec une maison de maître à l'architecture romane, autrefois rattachée à la Chartreuse de Bonpas, entre les mains de la Famille Requin depuis plus d'un siècle et demi (1880). Un vignoble qui produit exclusivement du rouge AOC Côtes-du-Rhône (30 000 bouteilles par an avec 4 cépages Grenache, Carignon, Syrah et Cinsault) et des vignes anciennes, de 60 à 90 ans. Cette oasis de verdure profite de la proximité de la Durance et d'une généreuse nappe phréatique qui favorise la pousse d'arbres fruitiers et d'oliviers donc la production de jus de fruits et d'huile d'olive. « Nos cuves sont en pierre de taille, creusées en partie dans la roche, nos fûts proviennent de Châteauneuf-du-Pape et nos vins sont vendus dans un rayon de 30km aux cavistes et restaurateurs », explique Andreas Guest au nom de la famille Requin. « Nous avons aussi un gîte avec des chambres en pleine nature et nous organisons des spectacles du Festival Off d'Avignon, des concerts, des mariages et des congrès pour diversifier notre trésorerie ».

Découvrir les métiers de la terre

Organisé par la Chambre régionale d'agriculture, par le réseau Bienvenue à la Ferme (420 adhérents en Paca), avec le soutien de la Région Sud, ce Festival Brin de Culture permet aux visiteurs de découvrir les métiers de la terre, aux enfants de voir de près les animaux de la ferme, les coulisses de l'exploitation, au public de participer à des repas gourmands, des ateliers de dégustation des vins de la Vallée du Rhône, du Ventoux, du Luberon, d'assister à des spectacles et des concerts et surtout de dialoguer avec les paysans de leur travail, de leurs difficultés, de leur passion et de leurs produits.

Record de participation dans la Région Sud

André Serri, vice-président de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse et président du réseau Bienvenue à la Ferme 84 explique : « C'est un record, la participation de 32 fermes de la Région Sud à ce festival. Nous sommes là pour aider les paysans à élargir leur clientèle, à accueillir le public chez eux, ce qui les oblige à avoir des locaux aux normes de sécurité, d'hygiène, des heures d'ouverture. En plus de l'oenotourisme et de l'agri-tourisme, avec leur propre ferme auberge qui cuisine des menus de qualité avec les fruits et légumes du jardin sans oublier la vente directe de leurs productions. Il y a aussi les drive-fermiers, les casiers et la formule click & collect. Les jeunes agriculteurs ont bien compris l'intérêt de ces nouvelles pratiques pour rendre plus visible et plus viable leur exploitation avoir un revenu décent, bref, ne pas mettre leurs oeufs dans le même panier. »

Ecrit par Andrée Brunetti le 3 octobre 2023



Andre Sérri, président du réseau Bienvenue à la Ferme 84, organisateur du Festival « Brin de Culture ».

Grâce à Brin de Culture, rendez-vous dans les fermes pour une expo, un concert ou une conférence et profitez-en pour faire aussi le plein de fruits, légumes, fromages, vins, œufs, charcuteries, jus de fruits, pâtes de coings, miels et huiles d'olive produits sur place.

Contacts : www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca