

Ecrit par le 22 novembre 2024

19e édition du Week-end gastronomique au Cloître des Célestins d'Avignon



Au fil des ans, le Week-end gastronomique est devenu le rendez-vous incontournable de cette mi-novembre, prémices des fêtes de Noël. Rendez-vous du vendredi 15 au dimanche 17 novembre à Avignon.

Marché de Noël avant l'heure, ce week-end gastronomique organisé par la [Chambre d'Agriculture](#), animé par le réseau [Bienvenue à la Ferme](#) et soutenu par la [Ville d'Avignon](#) révèle ce que Dame Nature nous donne en cadeaux : de bons produits locaux qui garniront nos tables de fête ou tout simplement à consommer toute l'année. L'occasion pendant trois jours de goûter et d'acheter : fruits et légumes, vins



Écrit par le 22 novembre 2024

et alcools, produits de la ruche, huiles, produits issus de petits élevages traditionnels, volailles, foies gras, fromages, produits transformés (plats cuisinés, coulis, confiture), légumineuses, féculents et tartinables, sans oublier les vêtements en laine mohair et d'alpagas, les huiles essentielles et les produits cosmétiques.

Découvrir le Bon, le Vrai, mais aussi l'Humain

« En cette 19^e édition, on peut dire que le pari est gagné, aucun des exposants ne voudrait manquer cet événement qui met en valeur les produits de notre terroir », a rappelé Georgia Lambertin — présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse depuis 2019 — lors de la conférence de presse qui s'est tenue le vendredi 8 novembre à la Ferme [La Reboule](#) sur la Barthelasse. C'est l'occasion unique d'aller à la rencontre des circuits courts, des producteurs et d'échanger sur leur métier qu'ils exercent passionnément.

Bienvenue à la ferme, un label de qualité

« Bienvenue à la Ferme est un label national des Chambres d'Agriculture. Faire partie du réseau Bienvenue à la Ferme nous permet de bénéficier d'une image de sérieux, de s'appuyer sur une Charte de qualité de production et d'accueil au public, et de profiter d'outils de communication. Ici, point de revendeurs, que des producteurs et des passionnés », rajoute [Numa Cappeau](#), membre du conseil d'administration de Bienvenue à la Ferme.

L'édition 2024 c'est :

- 44 stands de spécialités des terroirs français
- 67 agriculteurs
- 30 exploitations vauclusiennes
- 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Paca, Occitanie
- 5 stands de dégustations installés sur le parvis de l'église pour la cuisson de spécialités : aligot, saucisse, pomme de terre au foie gras, saucisse de foie gras, soupe de tomate, crêpes, châtaignes grillées, vins IGP Vaucluse .

Une montée en croissance et en qualité

Le pari n'était pourtant pas gagné quand ce traditionnel Week-end Gastronomique qui se tenait jusqu'en 2020 sur la place de l'Horloge a déménagé pour investir les 950 m² de l'Église des Célestins sur la Place des Corps Saints. Comme tout changement — surtout après la crise sanitaire Covid — la 16^e édition de 2021 a été observée avec intérêt. Les chiffres sont désormais sans appel : 12000 visiteurs en 2021, 14 000 en 2022 et 14 500 en 2023. En 18 ans, le week-end gastronomique, c'est plus de 315 000 visiteurs. Parmi eux, 80% viennent du Grand Avignon.

Les nouveautés en animation, les 200 places assises prévues cette année dans le cloître et le beau temps annoncé avec malice devraient permettre de dépasser encore ce seuil de fréquentation pour cette 19^e édition.

Écrit par le 22 novembre 2024

Allier Histoire, Agriculture, Passion et Transmission

Autour de Georgia Lambertin, les partenaires (Interfel, Mairie d'Avignon, Groupama, les étudiants du Lycée Agricole de Carpentras, etc) et les jeunes générations d'agriculteurs adhérents du réseau Bienvenue à la Ferme ont témoigné de l'importance de soutenir les agriculteurs qui travaillent chaque jour pour garantir notre souveraineté alimentaire. Ils nous ont convaincus que malgré la difficulté du métier, la relève est assurée avec passion. La présidente de la Chambre d'Agriculture a tenu à saluer la grande capacité d'adaptation et d'acclimatation des jeunes agriculteurs - présents à la conférence de presse — qui en devenant autonomes, non dépendants de la grande distribution gèrent d'une manière exemplaire et résiliente leurs exploitations.

Un modèle d'adaptation

Les trois frères Cappeau, Numa, Clément et Mathieu, installés sur l'île de la Barthelasse en maraîchage et en vente directe, ont pris la suite de l'exploitation familiale en 2007. Ils assurent environ 6 hectares et demi en maraîchage plein champ en vendant 150 à 180 variétés de légumes. Comme l'a expliqué Numa Cappeau, l'exploitation qui existe depuis plus de 100 ans sur quatre générations a su s'adapter « Les grands-parents cultivaient la vigne, car la vigne résiste aux excès d'eau lors des inondations qui étaient fréquentes, mon père s'est tourné ensuite vers l'arboriculture et le maraîchage en vente directe, mais les inondations successives de 2002 et 2003, nous ont amenés mes frères et moi à privilégier le maraîchage bien que de nouveaux projets et de nouvelles cultures soient à envisager »

Un modèle de diversification

La ferme [Lou Craven](#) à Moulès, près d'Arles, de la famille Garagnon, est un modèle de diversification. Ils sont dans la culture fourragère (foin de Crau AOC), l'élevage de moutons Mérinos, porcs, volailles, ferme pédagogique. Ils proposent également des produits transformés, que l'on pourra déguster sur leur stand. Pour Enzo Garagnon, plein d'ardeur et de projets, « l'enjeu est de se diversifier et d'offrir d'autres prestations : foodtruck à domicile, visites de l'exploitation, miniferme, événements privés, méchouis à domicile tout en gardant notre âme d'éleveurs avant tout ! »

Un soutien institutionnel

Au-delà de la mise à disposition du Cloître des Célestins, de la grande campagne d'affichage sur les murs de la ville, Christian Rocci, adjoint au Maire d'Avignon a rappelé que toute l'année la cuisine centrale achète 1,2 millions de produits locaux pour les cantines scolaires.

Les nouveautés lors de cette édition

Un partenariat avec Interfel Provence Alpes Côte d'Azur, interprofession des fruits et légumes frais

L'objectif d'[Interfel](#) est ici de faire mieux connaître et consommer les fruits et légumes en les valorisant, surtout auprès de la tranche 25-40 ans. Les ateliers ludiques mis en place permettront sur ces trois jours

Ecrit par le 22 novembre 2024

de proposer des recettes simples, de mieux connaître ces denrées et leurs propriétés. On va donc pédaler avec les vélos à soupes pour adulte et enfant, déguster avec des recettes simples élaborées par un Chef, compléter nos connaissances avec des animations sensorielles proposées par des diététiciennes, découvrir des fruits et légumes de saisons, et un quiz tout en pédalant. Nombreux lots à gagner pour les participants !

Des ateliers ludiques animés par des étudiantes du Campus Provence Ventoux de Carpentras

Les étudiants et étudiantes du [Campus Provence Ventoux](#) de Carpentras qui préparent le BTS DATR 'Développement et Animation des Territoires Ruraux' proposeront des ateliers autour du vin avec des dégustations à l'aveugle, de l'apiculture avec la découverte du métier d'apiculteur, un atelier des cinq sens. Ils ont organisé un service pour pouvoir faire nos courses l'esprit et les bras légers en laissant les achats en toute sécurité dans un espace « consigne. » Ils se transformeront en « sherpa » avec un service de portage de courses jusqu'à la voiture (parking et cours Jean Jaurès uniquement).

Grande parade des vieux tracteurs et des confréries

C'est une grande première que d'organiser cette parade qui se déroulera le samedi 16 novembre avec un départ à 11h de la Place de l'Horloge. Le défilé empruntera la Rue de la République pour arriver sur le parvis de l'Église des Célestins. Pour ce défilé, sont annoncés : la Confrérie L'ail de Piolenc, la Confrérie Taste-vin, 6 agriculteurs à la retraite et... un petit buffet à l'arrivée.

Halles gourmandes, apéros fermiers et lots à gagner

Dégustation de champagnes, d'escargots, de charcuteries et bar à jus dans le cloître avec 200 places assises. Deux Soirées DJ et apéros fermiers cette année vu le succès de l'an dernier.

[France Bleu Vaucluse](#) organise un jeu pendant la semaine précédant le week-end et une tombola gratuite est proposée sur place pendant les trois jours.

Programme

Vendredi 15 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : inauguration
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Samedi 16 novembre :

- 9h30 : ouverture au public
- 11h : défilé des vieux tracteurs & des confréries
- 17h30-21h : apéro fermier avec DJ

Dimanche 17 novembre :

- 9h30 : ouverture au public

Écrit par le 22 novembre 2024

- 18h : fermeture au public

Vendredi 15 novembre de 9h30 à 21h. Samedi 16 novembre de 9h30 à 21h. Dimanche 17 novembre de 9h30 à 18h. Église des Célestins. Place des Corps Saints. Avignon.

Le marché des producteurs de Cavaillon devient festif



Le marché des producteurs de Cavaillon, qui a lieu tous les jeudis de 16h à 18h30 au Grenouillet de mars à fin septembre, accueillera des animations ce jeudi 5 septembre.

La [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) s'associe avec le réseau '[Bienvenue à la ferme](#)' de Vaucluse et le

Écrit par le 22 novembre 2024

[Comité de promotion des produits de Vaucluse](#) pour proposer diverses animations ce jeudi sur le marché des producteurs de Cavaillon, au Grenouillet. L'objectif est de mettre en lumière l'agriculture locale et l'alimentation auprès des adultes comme des enfants.

Premièrement, il y aura le 'Champ des sens' avec deux jeux ludiques qui solliciteront le toucher et l'odorat. Les visiteurs devront identifier un produit dissimulé dans une boîte noire ou encore reconnaître une odeur avec des huiles essentielles. De nombreux lots seront offerts au travers de la 'Roue de la fortune'. Les visiteurs pourront déguster des jus de fruits. Il y aura aussi la traditionnelle tombola qui permettra à un chanceux de gagner un panier composé des produits du marché.

Les 10 marchés à la ferme débarquent dans le Vaucluse

Ecrit par le 22 novembre 2024



Les agriculteurs du réseau [Bienvenue à la ferme](#) vont entamer leur programme 2024 avec 10 marchés dans 10 communes différentes qui vont être mis en place sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024. Ils auront comme objectif de mettre en avant la diversité des produits locaux et de valoriser le lien entre les consommateurs et les producteurs.

Le réseau « Bienvenue à la ferme » qui accompagne chaque année plus de 10.000 producteurs et agriculteurs va s'installer sur le département du Vaucluse de mai à décembre 2024 avec 10 marchés qui commencera avec une première date le jeudi 2 mai à Sarriens, au [Domaine Fontaine du Clos](#) et une date

Écrit par le 22 novembre 2024

finale à Sault le samedi 14 décembre 2024, à la [Ferme Auberge La Maguette](#).

Organisés sur 8 exploitations agricoles différentes, ces marchés auront à cœur de proposer aux vauclusiens une expérience singulière qui mettra en avant la diversité des produits locaux et qui favorisera la relation et les liens entre les consommateurs et les producteurs.

3 nouvelles exploitations en cette année 2024

Les festivités débuteront dès le mois de mai avec la mise en place du premier stand de légumes, fruits, fromages, miels, viandes, œufs, céréales, mis en lumière par des animations, tombolas, espaces restauration, visites guidées.

Les visiteurs auront l'opportunité de déambuler à travers les stands, de tester les produits des fermes locales et d'échanger avec des agriculteurs de leur territoire qui feront découvrir leurs pratiques comme les processus de production.

Cette année, trois nouvelles exploitations rejoignent la série : le Domaine Fontaine du Clos à Sarrians, [Le panier de la Comtesse](#) à Uchaux et [La ferme aux hirondelles](#) à Orange.

Infos pratiques : Les 10 marchés vauclusiens du réseau Bienvenue à la ferme. Du jeudi 2 mai au samedi 14 décembre 2024. Programme 2024 complet : le 2 mai 2024 de 17h à 20h au [domaine du Clos à Sarrians](#). Le samedi 15 juin 2024 de 10h à 18h [au panier de la Comtesse](#) à Uchaux. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 19h à [la Ferme La Reboule](#), à Avignon. Le samedi 29 juin 2024 de 10h à 18h à la [ferme Auberge La Maguette](#), à Sault. Le dimanche 30 juin 2024 de 10h à 21h au [Domaine du Vas](#), à Aubignan. Le samedi 13 juillet 2024 de 10h à 19h aux [Fruits du Campredon](#), à l'Isle-sur-la-Sorgue. Le samedi 27 juillet 2024 de 9h à 19h à [la ferme aux hirondelles](#), à Orange. Le vendredi 6 septembre 2024 de 17h à 20h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le vendredi 13 décembre 2024 de 14h à 19h à [Earl Berger](#), à Althen-des-Paluds. Le samedi 14 décembre 2024 de 10h à 18h à la [Ferme Auberge La Maguette](#), à Sault.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le Domaine Fontaine du Clos

Isle-sur-la-Sorgue : la ferme Les Fruits du Campredon fait son marché

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ce samedi 8 juillet, la ferme [Les Fruits du Campredon](#), située à l'Isle-sur-la-Sorgue, vous ouvre ses portes et vous propose un marché. Organisé par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#), cet événement sera l'occasion de plonger au cœur de l'agriculture locale.

Une dizaine de producteurs et artisans vous accueilleront et vous feront découvrir leurs produits. Pois-chiches, petit épeautre, ou encore lavande, ce sera l'occasion de (re)découvrir des produits du terroir, mais aussi des métiers et savoir-faire.

Samedi 8 juillet. De 10h à 19h. 1458 Le Grand Campredon. Velorgues. Isle-sur-la-Sorgue.

Ecrit par le 22 novembre 2024

 **Marché à la Ferme**
 **Samedi 8 Juillet**
 *De 10h à 19h*

Les Fruits du Campredon

Paniers garnis
Visite des vergers
Producteurs locaux



à L'Isle-Sur-La-Sorgue
chez Christian et Patrick BRUN
1458 Le Grand Campredon - Velorgues
Infos au 04 90 38 60 95
lesfruitsducampredon@orange.fr

 BIENVENUE à la ferme

V.A.

Bienvenue à la ferme : des marchés de Noël

Écrit par le 22 novembre 2024

organisés dans les fermes du Vaucluse



Écrit par le 22 novembre 2024

Le saviez-vous ? il existe des marchés de Noël dans les fermes du Vaucluse. Ces marchés permettent de venir rencontrer les producteurs chez eux, directement sur leur lieu de travail. Ponctuels ou hebdomadaires, ces marchés à la ferme sont l'occasion de prendre le temps d'échanger avec les producteurs.

Vendredi 9 décembre de 14h à 19h à Pom Bio Berger

Pom Bio Berge vous propose un marché à la ferme. Vous pourrez y trouver une diversité de produits d'agriculteurs locaux pour faire vos cadeaux de Noël, commander vos volailles festives et acheter en direct des pommes du verger.

1463 avenue des Valayans, Althen-des-Paluds - entrée libre.

Samedi 10 décembre de 10h à 18h à la Ferme Auberge de la Maguette

La ferme auberge de la Maguette vous propose un marché de Noël de producteurs et d'artisans locaux, accompagné d'un repas fermier. Menu à 15€ (ou à composer séparément) : soupe de courge, daube de sanglier aux châtaignes, gâteau chocolat-framboise. Vin à acheter directement au Domaine Girod et bière à la brasserie de Durfort. Tout au long de la journée, il sera proposé des animations, tombola et visite de la ferme. Boissons chaudes et crêpes offertes. Distribution de surprise de Noël pour les enfants.

2109 route de Javon, Saint Jean de Sault - réservation conseillée.

Dimanche 11 décembre de 15h à 19h à la Ferme de la Petite Guillaine

La ferme de la Petite Guillaine vous propose un marché de Noël festif. Des stands de produits locaux, des activités pour les enfants (rencontre avec le père Noël et les moutons d'Emilien et Emilie, jeux forains, jeux en bois, trampolines, maquillage de Noël), des spectacles équestres avec les Ecurie En'Vol (16h), tirage de la tombola (17h) et un concert des Fantasques (17h30). Pour se restaurer, vous trouverez des crêpes, des châtaignes, du vin chaud et des boissons. Vous pourrez également faire vos courses en fruits et légumes du magasin, mais aussi des produits éco-responsables, des produits de puériculture et des jeux pour enfants.

957 chemin de la petite guillaine, l'Isle-sur-la-Sorgue - entrée libre.

Mercredi 21 décembre de 10h à 12h à la Ferme de Bouquet

Un grand jeu sera proposé en balade à poney et à pied. Il faudra aider les lutins à préparer la hotte du père Noël. Animation pour les enfants de 2 à 6 ans accompagnés d'un adulte. Tarif 18€.

1724 route de Sarrians, Beaumes-de-Venise - entrée libre.

J.R.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Avignon : les agriculteurs se réunissent pour le Week-end gastronomique



Avignon va accueillir la 17^e édition du Week-end gastronomique du vendredi 18 au dimanche 20 novembre à l'église des Célestins, place des Corps Saints. L'occasion pour les visiteurs d'échanger avec les agriculteurs et de déguster leurs produits.

Pour cette 17^e édition du Week-end gastronomique, organisée par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#) et le réseau [Bienvenue à la ferme](#), il y aura 33 stands de spécialités des terroirs français, 59 agriculteurs, 29 exploitations vauclusiennes et 5 régions de France représentées : Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ecrit par le 22 novembre 2024

En partenariat avec les [Jeunes agriculteurs](#), 5 stands de dégustations seront installés sur le parvis de l'église des Célestins, sur lesquels les visiteurs pourront déguster divers produits tels que l'aligot saucisse, la pomme de terre au foie gras, la saucisse de foie gras, le menu végétarien, les crêpes, les châtaignes grillées, ou encore le vin chaud.

Trois jours d'événements, et plus...

L'ouverture du Week-end gastronomique au public se fera ce vendredi 18 novembre à 12h30. Il sera inauguré par la même occasion et restera ouvert jusqu'à 20h. Le lendemain, l'événement sera ouvert de 9h30 à 20h. Pour le dernier jour du Week-end gastronomique ce dimanche 20 novembre, le public pourra venir déguster des produits et rencontrer les agriculteurs de 9h30 à 18h.

Des jeux concours seront organisés tout au long de l'événement pour gagner des paniers garnis. Le Week-end gastronomique se prolongera au cours du mois de décembre avec une sélection exclusive de produits proposée sur [le drive du réseau Bienvenue à la ferme](#).

Les produits du Week-end gastronomique

Des fruits et légumes aux produits issus de l'élevage, en passant par des produits cosmétiques, divers produits seront présentés lors de ce Week-end gastronomique. L'occasion de découvrir l'excellence des terroirs français.

Le public pourra notamment des fruits et légumes de toute la France, des vins et produits alcoolisés, des huiles et produits transformés, des produits issus d'élevages, des fromages, des produits transformés, des huiles essentielles et produits cosmétiques, des légumineuses, féculents et tartinables, mais aussi des accessoires et vêtements.



V.A.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le Festival Brin de culture continue jusqu'à la fin du mois



La 15^e édition du Festival Brin de culture a débuté le 1er octobre dernier et se terminera à la fin du mois. Organisé par les [Chambres d'Agriculture de la région Paca](#) et le réseau [Bienvenue à la Ferme](#), cet événement mêle musique, théâtre, cuisine, dégustations et visites de fermes.

Cette année, 27 fermes de la région ouvrent leurs portes aux visiteurs autour de 50 événements en lien avec l'art, la culture et le patrimoine. Ce festival est l'occasion idéale de rencontrer les agriculteurs proches de chez soi, des produits du terroir, mais aussi des points de vente en circuits courts à proximité de chez soi.

Si le festival bat déjà son plein depuis plus de 15 jours, en Vaucluse, il reste encore trois dates clés à ne surtout pas manquer ! Les samedi 22, dimanche 23 et dimanche 30 octobre, différentes fermes du département vous accueilleront pour divers événements culturels. Des moments à partager en famille ou entre amis.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le programme

Le samedi 22 octobre, le [Château Saint-Pierre d'Escarvaillac](#) à Avignon accueillera 'Diabou et autres contes' et des spectacles en musique pour les petits comme pour les grands de 15h à 16h. Réservation conseillée au 06 87 14 49 92. La [Ferme du Bouquet](#) à Beaumes-de-Venise organisera une rencontre autour de spectacle de danse et de lecture partagée par les enfants de 10h à 17h. Réservation conseillée au 06 16 55 73 70. La [ferme La Chevalière](#) à Villelaure présentera dans sa cour 'La Ferme Enchant-thé', un spectacle avec la Chorale de chansons de variété à 17h. L'[Atelier d'Hippolyte](#), à Malaucène, quant à lui, vous apprendra à cuisiner avec la grenade de 10h à 17h. Réservation au 06 34 25 43 22.

Le dimanche 23 octobre, le [Château Saint-Pierre d'Escarvaillac](#) accueillera le spectacle de clowns 'L'Aventure d'Olga' pour toute la famille de 15h à 16h. Réservation 06 87 14 49 92. La [Ferme du Bouquet](#) mettra de nouveau les enfants à l'honneur avec une représentation théâtrale réalisée par les enfants, suivie d'un atelier d'initiation à la sophrologie de 13h à 17h. Réservation conseillée au 06 16 55 73 70. Tous les événements du samedi 22 et dimanche 23 octobre sont gratuits.

Le dimanche 30 octobre, le Festival Brin de culture se clôturera au [Domaine de l'Oiselet](#) à Sarrians où vous découvrirez le Raku, un art ancestral japonais, à travers une exposition de sculptures et un atelier découverte et création pour les enfants de 14h à 19h. La restauration coûtera 25€ par adulte et 12€ par enfant de moins de 10 ans. Réservation au 06 18 74 17 68.

V.A.

L'été indien se poursuit avec les marchés du soir des producteurs de Vaucluse

Écrit par le 22 novembre 2024



Si vous mangez local, privilégiez la qualité et optez pour la proximité, cela tombe bien, les [marchés du soir des producteurs de Vaucluse](#) continuent à l'automne pour faciliter l'accès aux produits frais en vente directe.

Mis en place par la [Chambre d'agriculture de Vaucluse](#), les [marchés du soir des producteurs de Vaucluse](#) sont composés d'agriculteurs ne vendant que leur propre production. Les produits sont cueillis le matin et proposés à la vente en fin d'après-midi.

Directement issus des fermes vauclusiennes, les légumes de saison, fruits de saison, fromages, viandes et charcuteries, miels, jus de fruits, vins, olives et huiles d'olive, viennent colorer les étals des marchés du soir durant l'automne.

En participant à ces marchés, vous avez la possibilité de rencontrer les producteurs, de découvrir leur savoir-faire, de comprendre leur métier et d'être acteur du territoire.

Programme des marchés

Lundi : Avignon, aux Allées de l'Oulle, de 17h à 19h, jusqu'au 24 octobre.

Mardi : Châteauneuf-de-Gadagne, au plateau Campbeau, de 17h à 19h, jusqu'au 27 septembre.

Mercredi : Pernes-les-Fontaines, place Frédéric Mistral, de 17h à 19h, jusqu'au 9 novembre.

Ecrit par le 22 novembre 2024

Jeudi : Cavaillon, place du Clos à proximité de l'Office de Tourisme, de 16h30 à 18h30, jusqu'au 29 septembre.

Vendredi : Montfavet, place de l'Eglise, de 16h30 à 19h, jusqu'au 28 octobre.

J.R.

Bienvenue à la ferme organise deux marchés chez les producteurs



Le réseau des exploitations agricoles [Bienvenue à la ferme Vaucluse](#) organise deux marchés directement



Ecrit par le 22 novembre 2024

à la ferme. Le premier aura lieu à la [Ferme La Reboule](#) à Avignon ce samedi 18 juin et le second à la [Ferme Auberge la Maguette](#) à Sault le samedi 25 juin. Ces deux événements permettront aux visiteurs de rencontrer les producteurs directement chez eux, sur leur lieu de travail.

Au cours de ces deux journées, les Vauclusiens pourront visiter les fermes librement toute la journée, tout en profitant du marché des producteurs. Deux visites accompagnées des fermes seront programmées à 11h et à 16h les deux jours. Les visiteurs bénéficieront d'une assiette de dégustation le midi et d'un apéritif offert en début de soirée. Enfin, les deux soirs seront rythmés par une animation musicale et un repas à table.

Samedi 18 juin. De 10h à 19h. Ferme La Reboule. 1250 Chemin de la Barthelasse. Avignon. Renseignements au 06 71 08 28 15.

Samedi 25 juin. De 10h à 19h. Ferme Auberge la Maguette. 2109 Route de javon. Sault. Renseignements au 06 62 30 42 39.

V.A.