

Écrit par le 22 novembre 2024

Bienvenue à la ferme : des marchés de Noël 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

Écrit par le 22 novembre 2024

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 Guillaîne

La ferme de la Petite Guillaîne 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 guillaîne, 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 Sarriens, Beaumes-de-Venise - entrée libre.

J.R.

Bienvenue à la ferme organise deux marchés chez les producteurs

Ecrit par le 22 novembre 2024



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

Et si l'on créait un drive de produits fermiers ?



La **Chambre d'agriculture** Provence-Alpes-Côte d'Azur organise un webinaire destiné aux agriculteurs de la région. Le thème : « Comment mettre en place un drive de produits fermiers ? », mercredi 12 janvier de 13h30 à 15h00.

L'agriculture évolue, les modes de commercialisation des produits agricoles aussi. Vendre directement ses produits, c'est tentant... mais comment s'y prendre ? Créer une boutique en ligne, installer un drive de produits à la ferme, utiliser un distributeur automatique collectif avec d'autres producteurs... Les solutions existent, chacune présente un certain nombre d'avantages et de contraintes.

Écrit par le 22 novembre 2024

Ce webinaire est animé par des conseillers experts des chambres d'agriculture, qui présenteront les démarches, les services et les outils spécifiques conçus notamment dans le cadre de la marque « Drive fermier Bienvenue à la ferme ». Des témoignages de porteurs de projet viendront également nourrir le partage d'expériences.

Participation gratuite sur inscription préalable. Enregistrement en ligne : [cliquez ici](#).

L.M.

Webinaire de l'Aurav, et si on parlait de la capacité alimentaire des territoires ?

La Dréal Paca (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement et le réseau des [Aurav](#) (agences d'urbanisme de Provence-Alpes-Côte d'Azur) vous invitent à assister le mardi 7 décembre 2021 de 14h à 17h au webinaire sur la nécessité et l'intérêt de mieux concilier les enjeux de [planification et de capacité alimentaire](#) des territoires.

Des exemples concrets

Ce temps d'échange laisse une large place aux témoignages d'élus et de techniciens impliqués dans des projets à la croisée des politiques alimentaires et de planification. Retrouvez le programme complet [ici](#). Le lien de la visio sera envoyé aux personnes inscrites [ici](#).

Les sujets abordés

L'agriculture urbaine, les projets agro-écologique et alimentaire, la ferme ressource, les démarches en cours en Paca.

MH

Une programmation haute en couleur au Tipi

Écrit par le 22 novembre 2024

en juillet



C'est le 1er lieu dédié à la transition écologique d'Avignon. Après avoir été inauguré en septembre 2020, le [Tipi](#) lance sa première saison événementielle. De juin à octobre, la ferme urbaine s'animera au rythme des concerts et des DJ. Le bar-café proposera une sélection de boissons bio et locales et pour sustenter son public, l'association des 'Jeunes pousses' a décidé de faire appel à des 'food trucks' de la région.

Pour le plus grand bonheur des gourmets et des gourmands, le chef étoilé Matthieu Desmarest prendra ses quartiers au Tipi une fois par mois pour y proposer un menu 'street food' des plus raffinés. « La programmation de juillet 2021 a longtemps été peaufinée pour rendre ce premier mois de juillet au Tipi inoubliable. »

Côté musique

La programmation musicale est riche du 5 au 25 juillet : [Kiddy Smile](#) (17 juillet), [Boston Bun](#) (17 juillet), [Pont Neuf Records](#) (24 juillet) ou même [Silly Boy Blue](#) (21 juillet). Des collectifs locaux sont également de la partie: [Bassline Party](#) (14 juillet), [Groove Family](#) (31 juillet) et [Elephantz records](#) (10 juillet). C'est même Etienne de Crecy qui viendra clôturer la saison 2021 en octobre. Un tas d'autres invités sont attendus dès la rentrée : [Macadam Crocodile](#), [Anoraak](#), [Jabberwocky](#)...

Écrit par le 22 novembre 2024

Festival d'Avignon

Situé juste à côté de la plus grande salle de spectacle du festival d'Avignon, la 'FabricA - le Tipi', ne pouvait pas passer outre l'événement. Ainsi, durant les trois premières semaines de juillet, la ferme urbaine sera le bar officiel de la 'FabricA'. Le Tipi sera donc ouvert tous les jours (sauf les lundis) du 5 au 25 Juillet de 16h à 22h. Au programme : friperie vagabonde, foodtruck, sélection de bières, vins, cocktails et softs bio et locaux au bar.

Les 'Jours heureux'

Une fois par mois, de juin à octobre, les 'Jeunes pousses' s'associent au chef étoilé Matthieu Desmarest pour un menu 'street food' gastro et à Pascal Peck pour une programmation musicale électro-chill. Ce sera également l'occasion de chiner des pièces vintages uniques soigneusement sélectionnées par la friperie itinérante 'Boogie fripe'. Et au bar, l'équipe s'activera pour remplir les verres et éteindre la soif des hédonistes.

Damien Baillet, de la culture à la ferme de la Barthelasse

Ecrit par le 22 novembre 2024



Du monde de la culture à celui de la nature, il n'y a qu'un pas. Président de l'association culturelle [Surikat and co](#), Damien Baillet s'est lancé dans une aventure pour le moins atypique : accueillir le public dans une ferme pédagogique en plein cœur de l'île de la Barthelasse, entourée de jardins familiaux et de planches maraîchères en agroforesterie. Le mouvement 'agriculteur' est lancé ! Rencontre.

Comment est né ce projet de ferme pédagogique ?

L'association Surikat existait déjà, on a décidé de recommencer l'art de rue en art des champs. Je me suis découvert une vraie passion pour l'agriculture en visitant la ferme de mon cousin avec ses habitats insolites. Il avait des yourtes, des tipis, des tentes de scout. Il faisait notamment du maraîchage et du petit élevage et accueillait des groupes de jeunes. Je suis revenu avec une conviction profonde: je voulais devenir paysan. J'ai alors suivi une formation afin d'acquérir le savoir et la technique, un stage pour mettre en pratique mes acquis, et je suis finalement devenu propriétaire de ce terrain à la Barthelasse. C'est un métier qui travaille le corps, le cœur et l'esprit.

De quel accompagnement avez-vous bénéficié ?

Ecrit par le 22 novembre 2024

Le grand problème concernait le financement. Je n'avais aucun patrimoine, aucun foncier. J'ai été accompagné par [Initiative terre de Vaucluse](#), qui a trouvé un financement croisé avec la [Région Sud](#). J'ai ainsi pu bénéficier d'un prêt d'honneur. [Bpi France](#) et le Crédit agricole m'ont également soutenu dans cette démarche. Le terrain fait 2 hectares donc le coût avoisinait les 40 000€, frais de notaire inclus. J'ai également du réinvestir dans d'autres matériels plus à ma taille. J'ai refait l'irrigation également, je dois être à 10 000€ en investissements. Je suis quelques fois aidé par des stagiaires ou des jeunes en service civique, mais sinon je mène la barque seul.

Quelle place tient le bio dans la conception de votre ferme ?

J'ai dès le départ fait appel à un contrôleur bio pour être labellisé. Je travaille avec [Alpes contrôles](#), certificateur bio. Notre méthode agricole consiste à ne diffuser aucun traitement. Si des cultures sont trop fragiles, on ne les sème pas, tout simplement. C'est le cas du concombre par exemple, qui est sujet à trop de maladies et qui n'aime pas le vent. C'était compliqué au regard de ma parcelle très venteuse. Je travaille avec des semences paysannes naturelles, ce sont des semences reproductibles et généralement issues de variétés anciennes. Cela signifie qu'elles n'ont pas subi de « traficotage » ni de stérilisation.

La terre est reine sur vos parcelles...

Exactement. On ne retourne jamais la terre, c'est très courant en maraîchage sur sol vivant. On fait le choix de mettre soit du déchet vert, du foin, de la paille, du compost, de la fiente de mouton, tout ce qui est matière organique. On laisse faire la nature, les bactéries et champignons se nourrissent de ça, ils font des allers et retours dans les profondeurs de la terre et par conséquent l'aère. On aboutit ainsi à un cercle vertueux, le système immunitaire devient suffisant. « Nature never sleep », cela signifie que si l'on traite bien la nature, elle nous rend la pareille. On utilise encore un peu d'essence mais plus pour longtemps, après ce sera à l'énergie solaire. On récolte les légumes le matin et on les mange à midi, c'est vraiment gratifiant. Evidemment, je suis en relation à 100% avec des producteurs locaux, j'ai un fournisseur à Rousset, mon fournisseur de pommes de terre est à Manosque, celui de plantes est à Mallemort dans le 13. L'objectif est de solliciter des entreprises locales et d'avoir des produits de qualité.

Quelles activités proposez-vous ?

On devait ouvrir en mars mais on a été contraint de décaler au samedi 12 juin. Le public peut venir entre amis, avec la famille, pique-niquer, se prélasser, visiter la ferme, participer à des ateliers, des débats, des conférences autour de l'autonomie énergétique et alimentaire. Le soir, si tout va bien, c'est concert au programme, dans le respect des gestes barrières évidemment. Les ateliers maraîchage et récolte des légumes remportent un franc succès. Le samedi 12 juin aura lieu le final de la [semaine de l'Environnement](#) sur l'île. Au programme de cette journée : 11h - vélorution (du centre à la Barthelasse) ; 12h - pique-nique zéro déchet ; 13h30 - ateliers pour petits et grands et visite de la ferme ; 16h30 - discussion-débat avec la [Machine emotive](#) ; 17h30 - initiation et concert batucada. Vous retrouverez notamment les P'tits débrouillards, [la Maison en carton](#), [Eco'Lab Environnement](#), [Roulons à vélo](#), et bien d'autres.

Les poules, grandes stars de la ferme ?

Ecrit par le 22 novembre 2024

Pas que ! Notre chienne Poppy est d'une aide considérable. A trois ans, elle protège la ferme, les cultures des rongeurs et sangliers, et même des voleurs. Nous avons en tous 20 poules. D'ailleurs nous proposons l'opération 'Adopte une poule', pour 150€, bénéficiez de 6 œufs/semaine et d'une poule (sur pieds ou au pot prête à cuisiner en fin de saison. Contrat d'engagement solidaire.

Comment fonctionnent les jardins familiaux ?

Ce sont des planches permanentes qui ne bougent pas, d'environ 30m. Le public peut cultiver tout ce qu'il veut. La terre sableuse est hyper fertile, ajoutés à ça le soleil et l'irrigation, c'est le top pour l'agriculture. On arrose tous les mercredis avec un système de goutte à goutte. Chaque planche dispose de deux tuyaux de goutte à goutte, je les laisse tourner deux heures par jardin. Je mets à disposition du broyat, déchets verts broyés qui nourrit le sol en matière organique, protège du vent, de la pluie, du soleil et maintient l'humidité.



Les parcelles vous attendent à la ferme de la Barthelasse

Quelles sont les fruits et légumes que l'on peut cultiver ?

Des blette, salade rouge et verte, fraises, betterave, ail, oignons, échalote, brocolis, pommes de terre, patate douce, poireau, choux de Bruxelles, etc. Sur une parcelle, nous avons trois rotations par an. La gestion de l'assolement est complexe et très technique, c'est la première année que j'essaie. Avec l'achat du terrain, j'ai tout de même une pression financière, je n'ai pas le droit à l'erreur. Je cherche des plants d'asperge, même si l'installation est compliquée et que cela prends deux ans pour porter ses fruits. Je

Ecrit par le 22 novembre 2024

dispose de 13 lignes de culture, je pourrais en effet en réserver une à l'asperge.

Le parcours de l'entrepreneur est souvent semé d'embûches, quelles ont été les vôtres ?

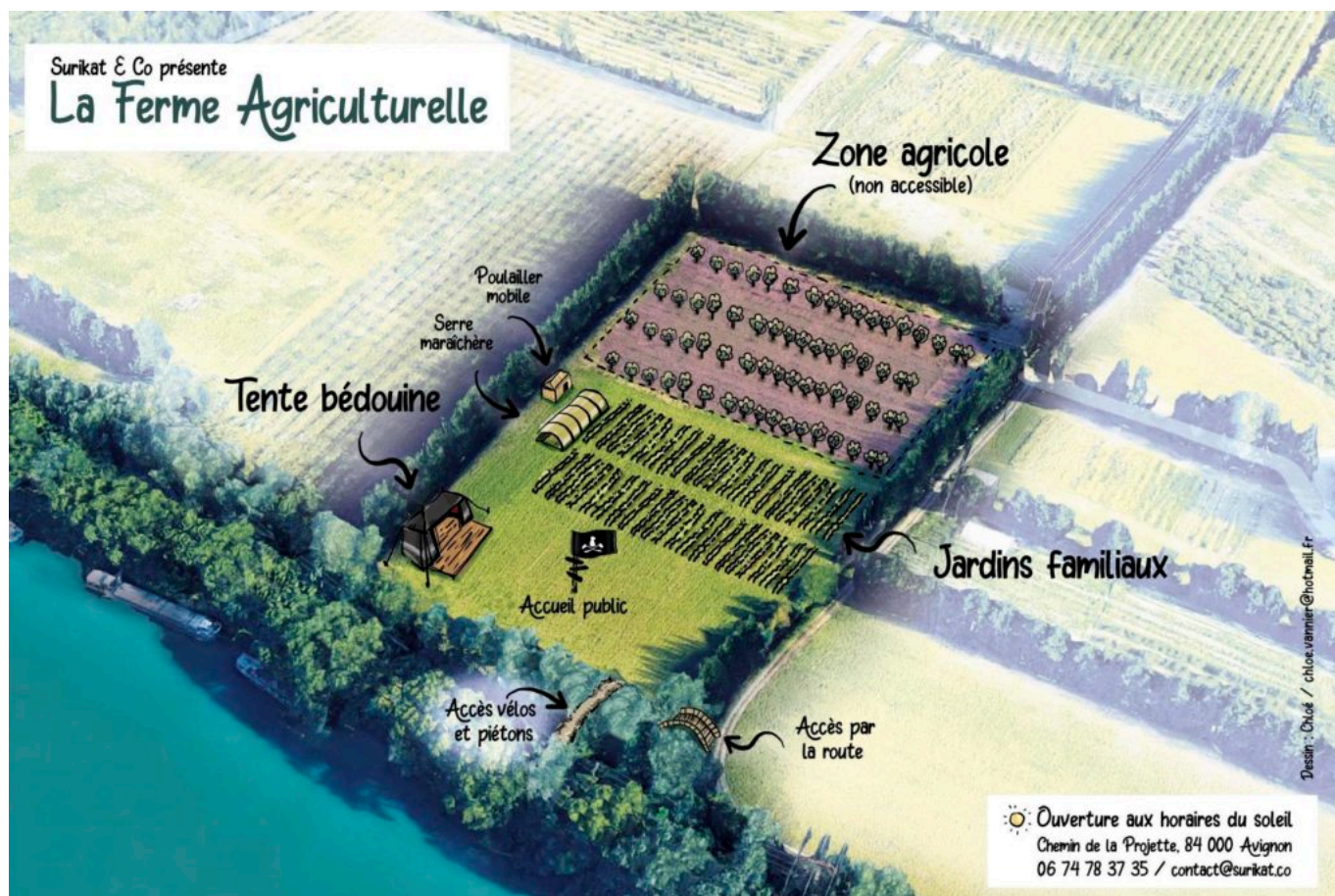
C'est compliqué quand le sanglier ou le renard passe et vous tue six poules. Ce sont aussi 300 ou 400 mètres de culture dégradées par la bête. J'ai également fait l'objet d'un vol de 1500€ de matériels de pompage et d'irrigation. Autant, perdre du matériel ce n'est pas excessivement grave, c'est plus délicat lorsque les cultures et les animaux sont touchés. On ne peut pas en vouloir au sanglier et au renard, ils cherchent à se nourrir. Mes lignes de carottes en ont fait les frais. Je n'ai pas envie d'installer des clôtures électriques, on a l'autorisation de construire un hangar agricole de la part des services de l'urbanisme pour y disposer notre matériel.

Proposez-vous vos produits à la vente ?

Tout à fait, je vais transformer la ferme en petite ginguette en proposant un marché les samedis matins. Je veux que ce soit un lieu chouette et convivial. Il faudra précommander sur le site internet afin de simplifier la récolte et d'éviter tout gaspillage. Je vends également dans les magasins bios autour d'Avignon. Je m'inscris dans le projet de 'Paysans d'Avignon' qui monte un magasin de producteurs à Avignon. C'est un groupement de paysans, des gros et des petits, je suis le petit poucet de l'histoire. On y trouve des maraîchers, un chevrier, des apiculteurs, j'adore le format de coopérative, c'est cool de réussir à mutualiser les moyens et promouvoir les circuits courts. En attendant, je vous donne rendez-vous ce samedi 12 juin, la ferme est ouverte aux horaires du soleil !

Propos recueillis par Linda Mansouri

Ecrit par le 22 novembre 2024



Une tente bédouine est même mise à disposition !