

Ecrit par le 22 juillet 2024

Avignon, les 48h de l'agriculture reviennent pour la 4e édition

Les 48h de l'agriculture urbaine reviennent à Avignon pour la 4e année consécutive, portées par l'association Les Jeunes Pousses.

A Avignon, il se tiendra les 14 et 15 mai et la coordination locale est gérée par [Les Jeunes Pousses](#), l'association fondatrice du [Tipi](#), première ferme urbaine avignonnaise située 57, avenue Eisenhower à Avignon.

Pique-nique électronique, parade végétale, végétalisations, marchés, ateliers jardinage et visites de fermes & jardins !

Ce festival est un évènement national, ayant lieu dans plus de 20 villes en France, Espagne, Belgique et Suisse. On y célèbre le jardinage, l'écologie et la nature en ville le temps d'un week-end.

Les infos pratiques

Au menu ? Des balades, des événements festifs, des formations et conférences, les mains dans la terre, des ateliers pratiques, un marché et un village de producteurs et créateurs, des projections et débats et des visites de fermes et jardins. Tous les renseignements [ici](#).

MH

Le Tipi mise sur l'artisanat pour son marché de Noël

Ecrit par le 22 juillet 2024



Le marché de Noël de la ferme urbaine [le Tipi](#) fait son grand retour le samedi 18 décembre.

Plus de trente artisans et producteurs locaux seront réunis de 10h à 18h pour proposer un large choix de produits biologiques, faits-mains dans une démarche éthique et équitable. « C'est le moment de trouver votre bonheur et celui de vos proches dans des alternatives durables, locales et solidaires », se réjouit Lucie Denis-Lutard, responsable de la communication.

Pour se restaurer, le foodtruck « Tout en douceurs » viendra régaler les papilles avec ses crêpes, ses galettes et ses noix. L'association organisatrice du marché [Les jeunes pousses](#) préparera quant à elle des boissons chaudes (vin chaud, chocolat chaud, pumpkin latte, le tout bio) et proposera à la vente les tisanes du jardin. Plus d'informations, [cliquez ici](#).

Lire aussi : [Paul-Arthur Klein](#) : « [le Tipi est la 1ère ferme urbaine du Vaucluse](#) »

L.M.

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le Tipi clôture sa saison avec le Dj Etienne de Crécy



Samedi 9 octobre, c'est la clôture de la saison événementielle du [Tipi](#) avec la venue du Dj phare de la 'French touch', [Etienne de Crécy](#). La dernière apparition de l'artiste à Avignon remonte à 2012.

Au programme : Dj set, bar, foodtrucks et friperie pour faire perdurer l'été le temps d'une soirée. Avec la venue cet été de Jabberwocky, Macadam crocodile, Kiddy Smile, Boston Bun, Silly Boy Blue, Anoraak et tant d'autres, Le Tipi n'a cessé de concocter une programmation de haute volée. « Venez donc fêter avec toute l'équipe du Tipi cette merveilleuse première saison pour nous motiver à faire une programmation encore plus dingue pour l'année prochaine ! » nous enjoint le Tipi. Le Tipi ? C'est le 1er lieu dédié à la transition écologique d'Avignon, un espace de vie, de nature, de culture et de pédagogie porté par l'association Les Jeunes pousses. Réservation sur helloasso : [cliquez ici](#). Tarifs de la soirée : 19 € pour les adhérents / 24 € pour les non adhérent (19€ + 5€ d'adhésion).

Lire aussi : [Paul-Arthur Klein](#) : « [le Tipi est la 1ère ferme urbaine du Vaucluse](#) »

Ecrit par le 22 juillet 2024

Le Tipi fête ses un an



Le Tipi fête ses 1 an ce samedi 4 septembre. Pour l'occasion, une programmation musicale aura lieu au sein de la ferme urbaine, avec la venue exceptionnelle de Jabberwocky, Macadam Crocodile et Anoraak.

« Nous mettons tout en place pour retrouver la belle ambiance présente à l'inauguration l'année dernière. On invite donc tous les Avignonnais à venir découvrir l'évolution de la ferme et à profiter du lieu ! », se réjouit Paul-Arthur Klein, fondateur de l'association Les jeunes pousses. Au programme : marché d'artisans et de producteurs, visite de la ferme urbaine de 16h30 à 17h30, concerts, bar et

Ecrit par le 22 juillet 2024

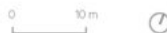
foodtrucks.

Informations pratiques : de 16h à 00h. Tarif adhérent 8€, non-adhérent 13€. Entrée gratuite pour toute arrivée avant 18h (Gratuit pour les moins de 12 ans toute la soirée). Plus d'informations : [cliquez ici](#).

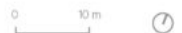
Lire aussi : [Paul-Arthur Klein : « le Tipi est la 1ère ferme urbaine du Vaucluse »](#)



Le site de la ferme urbaine Le Tipi à l'arrivée de l'association en Juin 2020 © Google Earth Pro



Le site de la ferme urbaine Le Tipi en Juin 2021 © Fabien Piccini



Avant/après.

Ecrit par le 22 juillet 2024

le tipi
LEU KYANT ECOLOGIQUE ET FERTILE

AOÛT/SEPT/OCT
PROG

SAM 28 AOÛT
BASSLINE PARTY CLUB SURRATA

SAM 4 SEPTEMBRE
JABBERWOCKY DJ SET
+ MACADAM CROCODILE
+ ANORAAK

SAM 11 SEPTEMBRE
LES JOURS HEUREUX

SAM 18 SEPTEMBRE
GREEN FEST

SAM 2 OCTOBRE
LES JOURS HEUREUX

SAM 9 OCTOBRE - CLOTURE SAISON 2021
ETIENNE DE CRECY DJ SET

+ INFOS
WWW.LESITEDUTIPI.FR
57, AVENUE EISENHOWER
AVIGNON

**FERME URBAINE
FRIPERIE
FOODTRUCK
OPEN AIR**

Programmation du Tipi

La ferme urbaine Le Tipi dévoile sa programmation musicale

Ecrit par le 22 juillet 2024



La ferme urbaine avignonnaise [Le Tipi](#) dévoile sa programmation jusqu'à la fin de la saison 2021.

« La saison se terminera en beauté le 9 octobre avec [Etienne de Crecy](#) ! » Le Tipi est un lieu vivant, écologique et fertile. On y trouve une ferme urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine et un bar. Ce qui fait aussi son charme, ce sont ses scènes et ses artistes dans l'air du temps qui viennent dynamiser les foules le temps d'une soirée électro. Demandez le programme:

- Samedi 28 août - Bassline Party présente 'Club burrata'. [Cliquez ici pour réserver.](#)
- Samedi 4 septembre - Anniversaire du Tipi, open air, Jabberwocky, Macadam Crocodile et Anoraak. [Cliquez ici pour réserver.](#)
- Samedi 11 septembre - Open air, 'Les jours heureux'. [Cliquez ici pour réserver.](#)
- Samedi 18 septembre - Festival, Green Fest. [Cliquez ici.](#)
- Samedi 2 octobre - Open air. 'Les Jours heureux'. Billetterie à venir

Écrit par le 22 juillet 2024

- Samedi 9 octobre - Open air de clôture. Etienne de Crecy. [Cliquez ici pour réserver.](#)

Le Tipi, 57 Avenue Eisenhower, Avignon.

Lire aussi : [Paul-Arthur Klein : « le Tipi est la 1ère ferme urbaine du Vaucluse »](#)

Paul-Arthur Klein : « le Tipi est la 1ère ferme urbaine du Vaucluse »



Ecrit par le 22 juillet 2024

Le Tipi, ça vous parle ? La 1ère ferme urbaine du Vaucluse organisait il y a quelques jours une soirée sous le signe de l'inclusion et de la convivialité. Bilan ? 300 festivaliers, des échanges à foison et une effervescence retrouvée. Rencontre.

Rares sont les soirées où les fêtards déambulent entre les bottes de foin, achètent un jean côté friperie, jouent une partie de boules ou contemplent les jolies courges qui poussent dans le jardin. Seul [le Tipi](#), niché 57 avenue Eisenhower à Avignon, vous gratifie de cette expérience atypique. Aux platines ? Kiddy Smile et Boston Bun, depuis le temps que le public attendait la venue des artistes. Le Tipi est un lieu vivant, écologique et fertile. On y trouve une ferme Urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert. Bienvenue dans le premier lieu dédié à la transition écologique à Avignon.

Paul Arthur Klein, 26 ans et déjà visionnaire

Du haut de ses 26 ans, Paul-Arthur Klein mène la barque. Profondément écolo et engagé, le voilà qui court dans tous les sens, veillant au bon déroulé de la soirée. Il accueille le public, vérifie la sono, allume les jeux de lumières tout en plaisantant chaleureusement avec ses invités. Chemise estivale colorée et casquette, le directeur de l'association nous communique son enthousiasme. Sa légèreté est contagieuse.

Tout part d'un stage de fin d'étude à Paris. L'étudiant, alors en aménagement du territoire et gestion de l'environnement, doit créer une ferme urbaine. Très vite, il se familiarise avec cet univers, l'agriculture et les enjeux écologiques et sociétaux de demain. La permaculture, c'est une démarche, une philosophie. Le but est de prendre soin de la nature, des hommes et de partager équitablement. Autrement dit : concevoir des cultures, des lieux de vie autosuffisants et respectueux de l'environnement et des êtres vivants.

« Mon défi ? lancer cette ferme à Avignon, nous confie le fondateur de l'association [Les Jeunes pousses](#). Tout le monde m'encourageait à la créer à Rennes ou à Nantes. Mais je me suis dit que si justement tout le monde réfléchissait de cette manière, la cité des Papes ne risquait pas de gagner en dynamisme et en attractivité. » L'aventure se cristallise lorsqu'il remporte le budget participatif de la ville d'Avignon: 150 000€ pour développer sa ferme.

Ecrit par le 22 juillet 2024



Une soirée qui fait du bien après la morosité. Photo: Linda Mansouri

Les collectivités locales, soutien de 1ère heure

L'association 'Les jeunes pousses' bénéficie d'un soutien ancré dans le territoire. La ville d'Avignon, le Grand Avignon, le Conseil départemental du Vaucluse, la Région, la préfecture, tous y vont de leurs concours pour soutenir financièrement et matériellement le projet de ferme urbaine inédite. Les fondations reconnaissent volontiers l'utilité sociale d'un tel projet d'inclusion et abondent également le Tipi. La [fondation Nicolas-Hulot](#), la [fondation Grand Delta Habitat](#), [Vallis Habitat](#) ou la [fondation Ekibio](#), pour ne citer qu'eux. Viennent ponctuer ce maillage territorial: la [MSA](#), la Caf et l'[Ademe](#) (Agence de la transition écologique).

Ecrit par le 22 juillet 2024



On vous met au défi de ne pas craquer au bar. Photo: Linda Mansouri

« On sert comme bureau d'étude aux collectivités pour l'accompagnement à la transition écologique. On souhaiterait à terme créer un deuxième lieu de ce genre », ambitionne Paul-Arthur. Le Grand Avignon, la Ville d'Avignon, l'Etat, les bailleurs sociaux se sont engagés depuis 2018 dans un ambitieux programme de renouvellement urbain, baptisé « L'ambition urbaine », qui vise à métamorphoser les 3 quartiers prioritaires de la commune d'Avignon. Les objectifs : améliorer durablement le cadre de vie quotidien des 25 000 habitants qui vivent dans les quartiers Sud, Saint-Chamand et nord-est d'Avignon, favoriser la mixité, le développement économique et renouveler l'image de ces quartiers. Une enveloppe de 311 000€ est alors débloquée.

Accompagnée des associations 'Les jeunes pousses', une équipe projet pluridisciplinaire se constitue. Des questionnaires en ligne sont envoyés aux associations de quartiers, centres sociaux, conseillers citoyens et habitants. Un véritable engouement est constaté et a certainement même renforcé l'émulation autour des enjeux de l'agriculture urbaine, des circuits courts, de l'écologie, et de solidarité. L'équipe du Tipi est

Ecrit par le 22 juillet 2024

en perpétuelle réflexion, « on teste des choses, on fait appel à des collectifs, on fait chanter des artistes pour amener du monde qui ne serait pas venu spontanément. » Chaque soirée propose une ambiance, un univers, rien n'est identique.



La friperie vous réserve de belles surprises, à prix abordable ! Photo : Linda Mansouri

4 salariés, 600 adhérents

L'équipe est forte de 100 bénévoles et 600 adhérents à ce jour soutiennent financièrement l'aventure. Objectif ? 1000 adhérents d'ici la fin de l'année. Un chiffre réaliste puisque pour participer aux événements, les festivaliers doivent s'acquitter du montant de l'adhésion: 5 euros. Les bénévoles s'attellent toute l'année pour aider aux 1000 tâches qu'implique une ferme de cette taille. Jardinage, aménagement, organisation d'événements, relations publiques, service, sécurité, tous mettent la main à la pâte pour faire grandir le bébé. Les jeudis, l'aide est protéiforme, les samedis, un programme d'action est défini au préalable. Dans les rangs figurent également des jeunes munis d'un contrat de service

Écrit par le 22 juillet 2024

civique et des stagiaires.

4 personnes sont salariées sur la ferme du Tipi et la Champignonnière, dont 2 agronomes. « Notre [champignonnière](#) est installée dans l'une des caves voutées de l'hôtel La Mirande, en plein cœur d'Avignon. Nos champignons sont produits sur du marc de café que nous récoltons chez les commerçants du centre-ville. Une fois les champignons récoltés, le substrat est recyclé au Tipi pour amender les cultures. Nos champignons sont disponibles à la vente dans les épiceries. »



Emma Castanier, fondatrice de Pilea Project. Production de plante d'intérieur locale et éthique, ateliers, service d'entretien. Photo: Linda Mansouri

Unir le centre-ville aux quartiers prioritaires

« Mon challenge, c'est de réunir des publics provenant de lieux variés. » Le centre-ville se mêle à la périphérie, les quartiers prioritaires aux pavillons plus aisés. Ici, plus de barrières mais des ponts et des

Écrit par le 22 juillet 2024

passerelles autour d'un mode de consommation responsable. Le modèle économique ? Il est axé sur l'évènementiel et la consommation sur place. « Même si un évènement comme cette soirée ne nous rapporte en réalité pas grand chose vu les artistes que l'on fait venir », souligne Paul-Arthur Klein. Les cultures de fruits et légumes sont offertes aux adhérents. Mais l'objectif demeure une vente des produits au sein de la ceinture verte de la Barthelasse et une mise à disposition dans des épiceries solidaires. « On est conscient que le travail est énorme », précise le directeur. Ne dit-on pas que la volonté donne des ailes ?

57 Avenue Eisenhower, Avignon, <http://www.lesitedutipi.fr/>; 06 26 76 75 00.



15 arbres fruitiers, des serres et beaucoup d'amour. Photo: Linda Mansouri

Ecrit par le 22 juillet 2024



Une petite partie de pétanque ? Photo: Linda Mansouri

Les jours heureux au Tipi, rendez-vous incontournable de l'été à Avignon

Voilà un temps fort à ne pas manquer dans la cité des papes. Repas, musique, chill, friperie, le second rendez-vous des jours heureux est pris le samedi 3 juillet, puis les 7 août, 11 septembre et 2 octobre. Prendre un verre assis sur des bottes de pailles, déguster des petits plats en mode

Ecrit par le 22 juillet 2024

‘finger food’, profiter de la bonne musique, jouer à la pétanque, chiner, retrouver ses amis, rire... vivre.

« Nous entrevoyons enfin le retour des jours heureux. Pour célébrer ce nouveau printemps nous avons imaginé un événement inédit qui privilégie la convivialité et le bonheur de se retrouver. Dans le cadre bucolique de la [ferme urbaine le Tipi](#), nous avons créé les jours heureux pour mettre en avant les femmes et les hommes (artistes, artisans, chef, agriculteurs, commerçants...), mais aussi les produits locaux (fruits et légumes, vins, bières, artisanat...) qui font la richesse de ce territoire », ainsi se résume l'état d'esprit de l'équipe du Tipi.

Le Tipi sort le grand jeu

« Pendant votre absence, la nature a repris ses droits, les abeilles sont sorties polliniser nos fleurs et les poules nous ont accompagnées au potager pour s'occuper des légumes printaniers qui commencent à pointer le bout de leur nez. Maintenant, il est temps de vous accueillir à nouveau. Alors on a pris le temps, avec nos artisans locaux préférés, pour créer des boissons uniques, sans compromis, pour vous souhaiter la bienvenue comme il se doit. Avec notamment 'L'harmonieux', qui a concocté une liqueur remarquable pour faire sensation dans nos cocktails, pendant que la brasserie 'La comédienne' s'est attelée à la préparation d'une bière fraîche, sur mesure, pour l'occasion. Il ne manque plus que vous pour en profiter, à l'ombre d'un mûrier. » [Le Tipi](#) est un lieu vivant, écologique et fertile. On y trouve une ferme urbaine, un atelier de céramique, une herboristerie, une cantine, un bar et une scène de concert !

Aux fourneaux ?

Au programme, une cuisine de style 'street food'. Jeune chef récemment étoilé, Mathieu Desmaret sait se démarquer par sa modernité et ses offres surprenantes. Pour cet événement spécial il va décaper les codes de la street food pour l'allier aux produits locaux et de saison. Voilà ce que Matthieu vous propose : entrée () 7€ bagels jambon aux herbes, buratta, pesto basilic, roquette. Plat (15€): ceviche de cabillaud, lait de tigre, mais grillé au citron vert, blé vert aux herbes acidulées. Option veggie: ceviche végétal, lait de tigre, mais grillé au citron vert, blé vert aux herbes acidulées. Dessert (5€): abricot poché au cidre, mousse légère de fromage blanc à la fleur d'oranger, sable breton et fleur de sel. Nos papilles sont déjà en ébullition.

Aux platines ?

« On a demandé à [Cedr'x](#) de se replonger dans sa collection de vinyls pour retrouver les perles trip, hip hop old school et électro qu'il jouait au début sa carrière. Vraiment hâte d'écouter cette sélection et de le revoir mixer tel un virtuose des platines. »

Vous venez ? La billetterie est juste ici: <https://cutt.ly/Jn0J5Hm>. Le nombre d'entrée est limité au vue des restrictions actuelles, il est donc très fortement recommandé de réserver votre billet d'entrée, et votre menu. Le Tipi est situé au 57 avenue Eisenhower à Avignon. Les verres seront à usage unique (Ecocup), du gel hydroalcoolique sera à disposition à l'entrée, au bar, ainsi qu'au niveau des sanitaires. Pas de

Ecrit par le 22 juillet 2024

distribution de bouteilles d'eau pour des raisons écologiques.