

OFFERT PAR



• AGRIBIO 84 •

Où trouver des produits Bio ?

2022/2023



VAUCLUSE



La bio en question



L'agriculture bio, qu'est-ce que c'est ?

L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique qui veille à la fois au respect de l'environnement et de la santé humaine et animal, via un cahier des charges aux normes élevées. En agriculture conventionnelle, on a la plupart du temps recours à des substances d'origine chimique (pesticides, fongicides...) pour lutter contre les parasites et « doper » la production. Or, ces substances sont reconnues responsables de bon nombre de maladies et de cancers (dus notamment aux perturbateurs endocriniens présents dans l'eau et l'air), et nuisent gravement à la biodiversité naturelle, pourtant indispensable au maintien durable de la production alimentaire et de l'équilibre des écosystèmes.

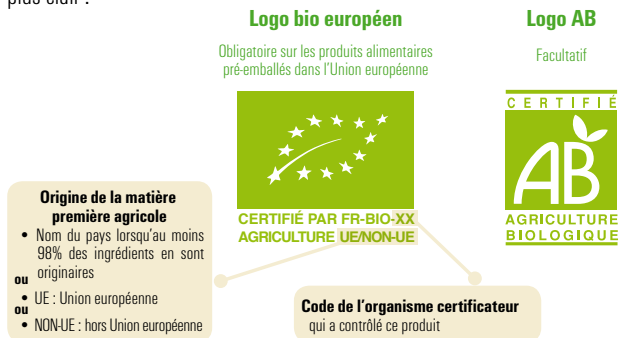
Les principes de l'Agriculture Biologique :

- ✿ **Prévenir plutôt que guérir**, en cultivant des espèces et des variétés diversifiées et adaptées aux conditions locales, qui nécessitent donc moins d'apports et moins de traitements ;
- ✿ **Maintenir et améliorer la fertilité des sols**, par la rotation des cultures et l'apport d'engrais organiques (type compost), au lieu d'engrais chimiques solubles qui fragilisent les plantes ;
- ✿ **Privilégier l'élevage en plein air**, assurer aux animaux une alimentation bio, et les soigner par des méthodes alternatives (homéopathie, phytothérapie, ostéopathie...) plutôt que par des antibiotiques ;
- ✿ **Lutter de façon naturelle contre les maladies**, ravageurs et autres ennemis des cultures, en appliquant des produits naturels d'origine minérale ou végétale (cuivre, soufre, argile, purins et décoctions à base de plantes...), ou en introduisant des prédateurs contre les parasites...
- ✿ **Ne pas utiliser de produits chimiques de synthèse**, qui laissent dans les plantes et le sol des résidus chimiques nocifs pour notre santé et l'environnement.



Reconnaître un produit bio

Depuis 2010, le logo européen (eurofeuille) est obligatoire sur les produits emballés, en général accompagné du logo français, facultatif. Pour y voir plus clair :



Les garanties de la bio

Le logo agriculture biologique vous garantit :

- Le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique de la réglementation européenne
- Un aliment 100% bio s'il n'est pas transformé
- Un aliment composé de plus de 95% d'ingrédients bio pour les produits transformés.

La certification

La certification est délivrée par des organismes certificateurs indépendants, agréés par les pouvoirs publics, pour une durée d'un an. Elle garantit le respect du cahier des charges de la réglementation européenne en vigueur.

Les contrôles

Les organismes certificateurs se rendent au moins une fois par an chez l'ensemble des opérateurs de la filière pour réaliser un contrôle obligatoire, qui peut être complété par d'autres visites inopinées à n'importe quel moment de l'année.





La conversion à la bio

La conversion, c'est la période de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Quand un agriculteur choisit de passer en bio, il doit respecter le cahier des charges de la bio sans toutefois pouvoir utiliser l'appellation « Agriculture Biologique » pendant les deux ou trois années que dure la conversion. Cette période correspond au temps nécessaire à la faune et à la flore pour réinvestir le milieu et reconstituer l'équilibre naturel du sol et des cultures.

Les autres marques et labels



Demeter : Demeter est à ce jour la seule marque internationale à certifier l'agriculture biodynamie. Cette pratique agricole, encore peu connue des consommateurs français, intègre le cahier des charges européen de la bio et va plus loin en considérant les lois du vivant dans leur totalité sur l'exploitation agricole, dans le but de recréer ou de favoriser l'écosystème déjà en place.



Nature&Progrès : Cette association de consommateurs et de professionnels s'engage pour une agriculture à la fois biologique, écologique, équitable et durable. Son système de garantie participatif est basé sur un contrôle citoyen, en toute transparence.



Bio Cohérence : Aux côtés du label bio européen, le label Bio Cohérence signale que le producteur s'implique dans une démarche plus aboutie et plus globale que le cahier des charges de l'agriculture biologique, en intégrant une dynamique de progrès et dans une dimension écologique, éthique, sociale et de santé publique.

L'alimentation : une priorité !

Si beaucoup estiment que l'alimentation joue un rôle important dans leur bien-être quotidien, la réalité des chiffres en France est pourtant tout autre :

en 50 ans, la part du budget familial consacrée à l'alimentation a été divisée par deux ! Il est manifeste que notre nourriture devient de moins en moins une priorité dans notre vie de tous les jours. Préparer ses propres plats, aller chercher ses pommes et son lait à la ferme, éduquer les enfants à manger de tout, cuisiner au rythme des saisons... Tout cela prend du temps, mais en consacrer un peu à ces activités essentielles peut vite devenir un plaisir à part entière ! Et comme disait Hippocrate, le père de la médecine moderne, « que ton aliment soit ta première médecine ».



Je mange bio, donc je suis...

Bien dans ma peau

Certains produits phytosanitaires utilisés en agriculture conventionnelle sont connus pour avoir des effets cancérigènes, mutagènes, neurotoxiques et ont la faculté de perturber le système hormonal. Ainsi, certains pesticides, présents dans notre alimentation, mais aussi dans l'air, l'eau, les pluies et les sols, ont été reconnus comme à l'origine de certains cancers (notamment chez les personnes les plus exposées à savoir les agriculteurs), de la maladie de Parkinson et de malformations neurologiques*.

*Etude Inserm - 2013.

Bien dans ma nature

Parce que le mode de production biologique préserve les ressources en eau, la fertilité des sols, la biodiversité et le maintien des paysages et veille à utiliser nos ressources de façon pérenne, il contribue ainsi à la sauvegarde de notre planète pour les générations futures.

Bien dans mon département

En moyenne, pour une même superficie, les exploitations en bio emploient 60% de main d'œuvre de plus que les fermes conventionnelles*. En consommant bio, vous participez au développement de l'agriculture biologique sur votre territoire, et vous assurez ainsi l'essor d'une agriculture et d'un emploi local.

*Etude dans Agreste Primeur n°284 - 2012 (Revue du MAAF)





La bio, une autre façon de consommer



Manger bio et local, c'est l'idéal

Ce n'est pas parce que vos légumes ou vos céréales proviennent du champ d'à côté qu'ils sont forcément meilleurs au goût et cultivés selon de bonnes pratiques environnementales. En effet, tous pays confondus, la France est le 4^e plus gros consommateur de pesticides dans le monde... En 2015, l'EFSA, l'Agence européenne de sécurité des aliments, publiait un rapport selon lequel plus de 97% des aliments contrôlés contiendraient des résidus de pesticides. Un raisin non bio peut ainsi contenir jusqu'à 15 pesticides différents, tandis qu'une pomme origine France peut très bien avoir été traitée plus de 27 fois !

A l'inverse, un produit biologique garanti dépourvu de toutes traces de produits chimiques et sans OGM peut parfaitement avoir été importé d'un pays situé à plusieurs milliers de kilomètres, alors qu'il est peut-être disponible à portée de main. Ceci annule ainsi une partie des bienfaits écologiques et sociaux de l'agriculture bio.

C'est pourquoi, Agribio 84 participe à la campagne nationale « **Manger Bio et local, c'est l'idéal** » afin d'informer et de sensibiliser les consommateurs et les élus sur la question de la bio locale.

www.bioetlocal.org

Les produits bio sont-ils chers ?

Si les produits bio sont souvent plus chers à l'achat, il n'en reste pas moins que leurs qualités gustatives et nutritionnelles sont la plupart du temps supérieures. Et ce n'est pas leur seul avantage : en plus de générer davantage d'emploi en milieu rural et de revitaliser nos campagnes, l'agriculture biologique n'engendre que peu de coûts pour la collectivité. En particulier au niveau des ressources en eau, dont les montants pour la dépollution sont parfois exorbitants.

Le prix d'un produit bio peut aussi s'expliquer par des rendements plus faibles à court-terme, par des coûts d'intrants plus élevés et par un travail plus important sur les exploitations, qui fait davantage appel à l'humain. Toutefois les exploitations en bio, en préservant leur milieu naturel et en œuvrant aux côtés de la biodiversité et non pas contre elle sont plus durables sur le long terme car elles entretiennent la fertilité du sol.

Quelques conseils pour manger bio et moins cher :

- ✿ Diminuez votre consommation de viande, en la remplaçant par un mélange de légumineuses (soja, pois chiches, haricots secs, fèves, lentilles...) et de céréales (seigle, blé, petit épeautre, orge, amarante, quinoa, avoine, riz, boulgour, sarrasin...);
- ✿ Favorisez les aliments complets : plus nourrissants et aux apports nutritifs plus importants ;
- ✿ Apprenez à cuisiner toutes les parties de vos fruits et légumes (y compris les feuilles, les racines, les fanes...);
- ✿ Ne consommez que des légumes frais et de saison ;
- ✿ Achetez en vrac, et réutilisez vos sacs et cabas.

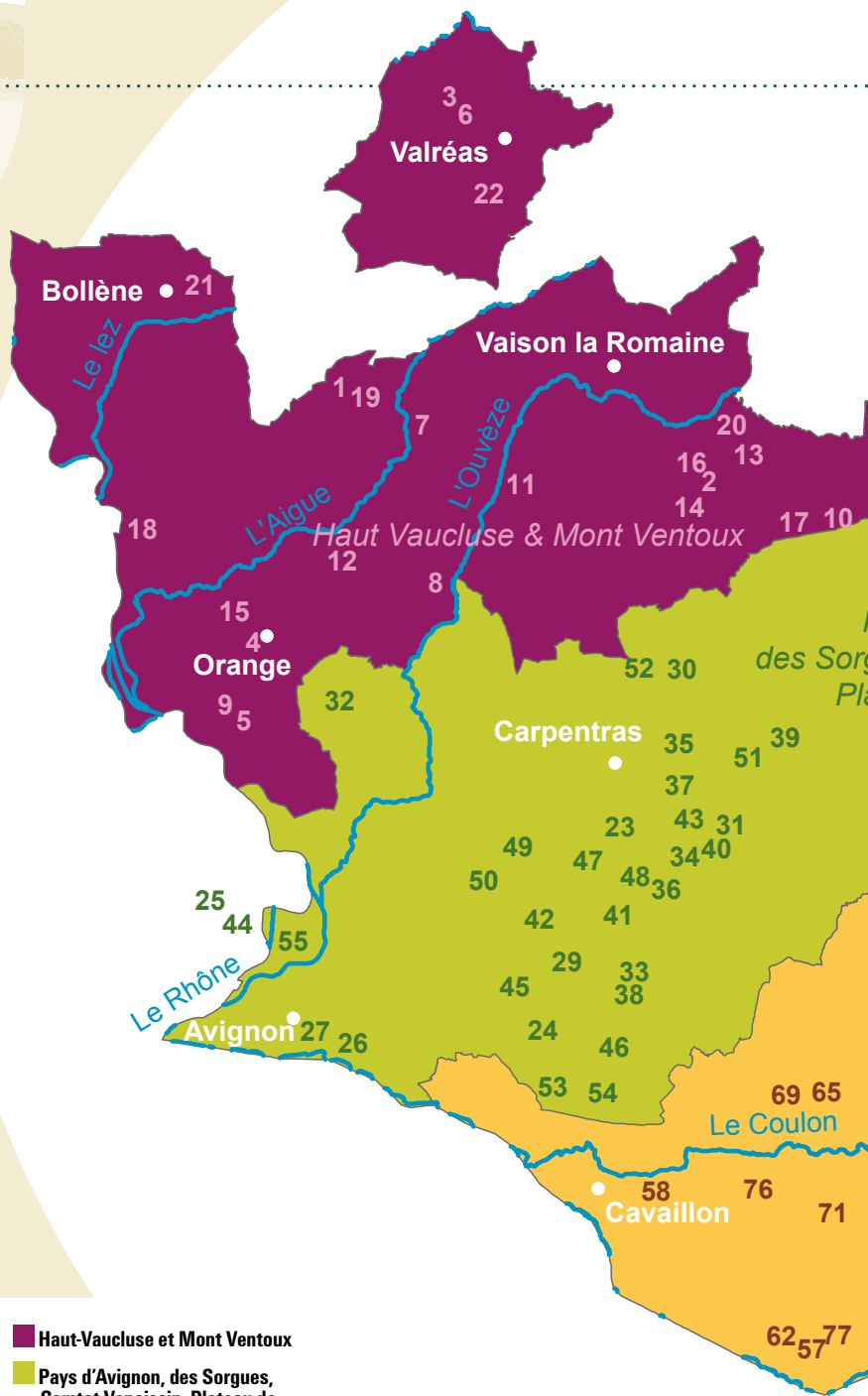


Le saviez-vous ?

En achetant des produits bio, vous pourrez consommer toutes les parties de vos fruits et légumes ! Car la peau, qui n'a pas été exposée aux pesticides, est parfaitement comestible, de même que les fanes, les tiges, et les feuilles.

Ainsi, vous ne perdrez pas les 9% d'épluchures des fruits et légumes et bénéficierez de leur apport total en vitamines C. Les restes de verdure feront d'ailleurs un très bon compost...



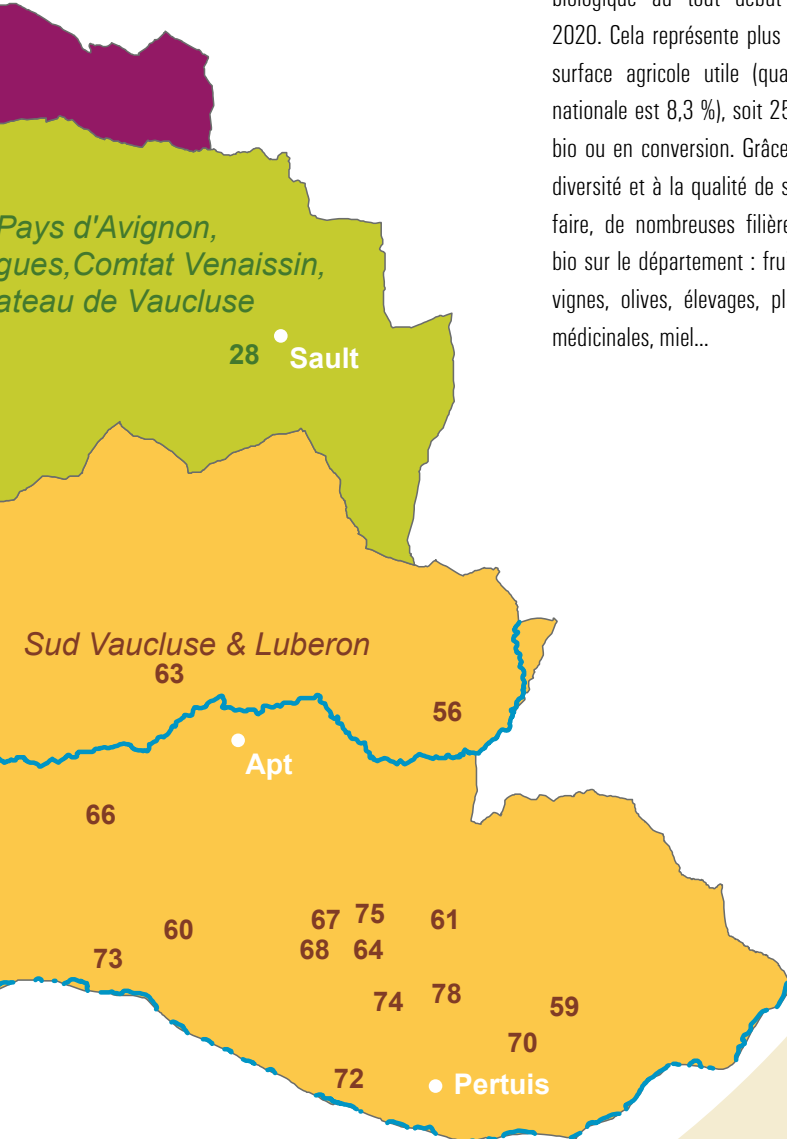


- Haut-Vaucluse et Mont Ventoux
- Pays d'Avignon, des Sorgues, Comtat Venaissin, Plateau de Vaucluse
- Sud-Vaucluse et Luberon

L'agriculture biologique dans le Vaucluse

Le département du Vaucluse compte 1 046 fermes engagées en agriculture biologique au tout début de l'année 2020. Cela représente plus de 23 % de sa surface agricole utile (quand la moyenne nationale est 8,3 %), soit 25 557 hectares en bio ou en conversion. Grâce à son climat, à la diversité et à la qualité de ses terroirs et savoir-faire, de nombreuses filières sont présentes en bio sur le département : fruits, légumes, céréales, vignes, olives, élevages, plantes aromatiques et médicinales, miel...

Plus de détails sur les chiffres de la Bio :
www.bio-provence.org
et www.agencebio.org



Haut Vaucluse & Mont Ventoux



1) AU PRÉ DES POULES

De Muynck Clémentine

138 impasse Cambon - 84290 Sainte-Cécile-Les-Vignes
07 85 19 80 38
aupresdespoules@gmail.com
www.facebook.com/aupresdespoules

Œufs

- AMAP de Sainte-Cécile-Les-Vignes
- Accueil social



2) CHEVRERIE LA MALAUTIERE

Toquard Edwige

228 chemin de la madeleine - 84340 Malaucène
06 73 03 80 42
edwige.scp30@orange.fr

**Fromages de chèvres, yaourts au lait de chèvre,
faisselles au lait de chèvre**

- A la ferme le vendredi de 15h à 18h / Marché de Malaucène le mercredi matin, Marché des producteurs de Vaison la Romaine le samedi matin

3) DOMAINE CAROLINE BONNEFOY

Bonnefoy Caroline

Route de Montélimar - 84600 Valréas
06 87 14 21 48
domainedelumian@wanadoo.fr

**Vin AOC Côtes du Rhône rouge rosé blanc, vin de
Valréas, vin AOC Rasteau, vin AOC Beaufort-de-Venise,
vin AOC Ventoux, vin de Vacqueyras, vin de Visan**

- Au domaine

4) DOMAINE DE MONT-AIGU

Narjoux Kevin

1381 Route de Châteauneuf - 84100 Orange
06 76 74 85 05
domainedemontaigu@outlook.fr
www.domaine-de-mont-aigu.fr

**Vin AOC Côtes du Rhône, vin AOC Châteauneuf-du-Pape,
vin vendange tardive**

- Au domaine du lundi au samedi de 17h à 20h et le dimanche de 8h à 12h

5) DOMAINE DE L'OR DE LINE

Jacumin Laureline

22 route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape
04 90 83 74 03
lordeline@free.fr
www.chateauneufbio.com

**Vin AOP Châteauneuf-du-Pape, rouge et blanc, vins
médaillés.**

- Au domaine sur RDV du lundi au samedi

6) DOMAINE DE LUMIAN

Phetisson Gilles

Chemin de Lumian - 84600 Valreas
06 08 09 96 86
domainedelumian@wanadoo.fr

**Vin AOC Côtes du Rhône rouge rosé blanc, vin de
Valréas, vin AOC Rasteau, vin AOC Beaufort-de-Venise,
vin AOC Ventoux, vin de Vacqueyras, vin de Visan**

- Au domaine

7) DOMAINE DES AMADIEU

Houser Yves-Jean

450 chemin de Beaugard - 84290 Cairanne
04 90 66 03 48 - 06 87 72 85 42
contact@domainedesamadieu.com
www.domainedesamadieu.com

**Vin AOC Cairanne rouge et blanc, vin AOC Rasteau
rouge, vin AOC Côtes-du-Rhône Villages rouge et rosé**

- Au domaine du lundi au vendredi de 10h à 18h, fermé le week-end, achats et dégustation de vins
- Sur la boutique en ligne, www.domainedesamadieu.com, achats



8) DOMAINE DES GEINES

Gleize Jean-Pierre

908 Chemin de Malijay - 84150 Violes

06 09 28 68 23

jean-pierre.gleize@orange.fr

www.domainedesgeines.fr

Vin AOP Côtes du Rhône rouge

- Au domaine le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h, sur RDV les autres jours

9) DOMAINE DU COMTE C. DE COURTEN

De Courten Christophe

13 bis chemin du Bois de la Ville - 84230 Châteauneuf-du-Pape

06 26 56 73 50

christophedecourten@hotmail.fr

www.domaine-comte-ch-de-courten.fr

Vins AOC Châteauneuf-du-Pape rouge et blanc

- A la ferme sur RDV du lundi au samedi



10) DOMAINE LES PATYS

Delasalles Thierry

2969 route des Héritiers - 84410 Bédoin

06 03 56 85 06

thierry.delasalles@domaine-les-patys.fr

www.domaine-les-patys.fr

Vin AOC Ventoux, huile d'olive AOC Provence

- Au caveau du lundi au vendredi de 13h à 19h30, le samedi de 10h à 19h30 et le dimanche de 10h à 13h / Foires du département / En ligne
- (Énotourisme : balade vigneronne dans les vignes et oliveraies, visite du chais et dégustation de vins

11) DOMAINE LES SIBU

Alazard Loïc

638 chemin de Carpentras - 84110 Sablet

06 23 66 88 44

domainelessibu@outlook.fr

www.domainelessibu.com

Vin Gigondas rouge, vin Sablet rouge, vin Sablet blanc

- Au domaine sur RDV

12) DOMAINE VALAND LE RENARD

Andrieu M.-Christine, Valadier Pascal et leur fille

31 Chemin des Muletiers - Le Vieux Travaillan - 84850 Travaillan

04 90 37 71 73

valadier17@orange.fr

www.domainevalandrenard.com

Vin AOC Cairanne Plan de Dieu Principauté d'Orange blanc rouge rosé, jus de raisin, huile de pépin de raisins

- Au domaine du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h
- Mini ferme, ballade dans les vignes sur RDV

13) EARL LE LAUZAS

Arnaud Damien

4111 Route de Veaux - 84340 Malaucène

06 66 38 26 49

earllelauzas@gmail.com

www.facebook.com/atelierdhippolyte/

Grenades, coings

- A la ferme sur RDV / Salons et foires estivales / Magasins de producteurs Luberon Paysan à Apt et En direct de nos fermes à Avignon / En ligne
- 2 gîtes

14) LES JARDINS DU GROSEAU

Guidat Marthe

84340 Malaucène

06 60 85 77 28

martheguidat@free.fr

www.lesjardinsdugroseau.fr

Légumes frais variés, melons

- Marché de Malaucène le mercredi matin / Distribution de paniers chez Ventoux Fromages à Malaucène sur commande / En ligne

15) LA FERME DU MIDI

Devers Raphaël

542 Chemin des Aigras - 84420 Piolenc

04 90 34 09 84 - 06 95 13 31 36

lafermedumidi@gmail.com

Légumes frais variés toutes saisons, melons, œufs et produits transformés

- A la ferme sur RDV / Alternative Paysanne, magasin en vente directe et circuit court de proximité à Orange. Magasin de producteur, La Clés des Champs à Bagnols-sur-Cèze (30).
- Chambres d'hôtes 2 et 5 places

16) LA FERME DU SUBLON

Chauvet Rémi

3679 Route de Vaison - 84340 Malaucène

06 79 62 63 29

remi_chauvet@yahoo.fr

www.lafermedusublon.com

Légumes frais variés

- A la ferme du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h

17) LE JARDIN DES GRANGES

Nouvène Fabien

1817 Chemin Des Granges - 84410 Bédoin

06 25 54 50 51

fabien.nouvene@sfr.fr

Légumes frais variés

- A la ferme le mardi et jeudi de 17h à 19h / Marché des producteurs de Bédoin le samedi soir / Animation de producteurs au Hameau des Beaux le mercredi soir

18) LE VERGER DES MÉSANGES

Vial David

3081 Chemin du Liman - 84550 Mornas

06 17 16 18 33

le.verger.des.mesanges@gmail.com

Légumes frais variés, fruits variés, coulis de tomates, gaspacho, jus, purées de fruits

- A la ferme le mercredi et samedi de 17h à 19h l'été et de 16h à 18h l'hiver



19) LE VIN DE BLAISE

Rougon Stéphanie

46 avenue Jean Jaurès - 84290 Saintes-Cécile-les-Vignes

06 23 02 89 66

stephanie.rougon@gmail.com

Vin AOC Côtes du Rhône Village

- Au domaine sur RDV



20) MAS ONCLE ERNEST

Roux Alexandre

325 Chemin du Rat Collet Blanc - 84340 Entrechaux

06 64 71 56 15

mas-oncle-ernest@hotmail.fr

www.mas-oncle-ernest.fr

Vin AOC Côtes du Rhône, vin AOC Ventoux

- Au domaine du lundi au samedi

21) MILLET SYLVIE

Millet Sylvie

663 Chemin des Ramieres - 84500 Bollène

06 65 54 96 27

millet.zadisylvie@laposte.net

Légumes frais variées, coulis de tomates, soupe de butternut

- Magasin de producteurs Alternative Paysanne à Orange, La Clefs des Champs à Bagnols-Sur-Cèze (30)
- Gîte 15 personnes

22) PÉPINIÈRE CHRISTIAN

Merin Christian

210 route d'Orange - 84600 Valreas

06 84 14 58 94 - 06 84 14 58 94

lestruffesdechristian@orange.fr

www.pepiniere-christian-merin.com

Plants truffiers, truffes fraîches en saison, produits truffés, carpaccio, verrines, huiles, sel, essence de lavandin, huile essentielle de rose

- A la ferme de début novembre à fin mars : du lundi au samedi 8h-12h et 14h-18h, sur RDV de fin mars à début novembre / Marché de Richerenche le samedi matin de novembre à mars, Marchés de Noël et diverses fêtes de la Truffe.



Accepte La Roue



Pays d'Avignon, des Sorgues, Comtat Venaissin et Plateau de Vaucluse



23 AOUAD MOHAMMED

Les jardins gourmands



1025 petite route de carpentras - 84210 Pernes-les-Fontaines
06 25 48 28 96

aouadmohammed083@gmail.com

Tomate, aubergine, melon, pastèque, concombre, courgette, courge

- Livraison de paniers à 15 Km autour du Thor

24 AUX HERBES FOLLES

Huan Sthéphanie

588 chemin Vieux - 84250 LE THOR
06 27 66 09 86

stef.huan2@gmail.com

Légumes frais variés, raisins de table, fraises, petits fruits, ppam, confitures

- A la ferme à Châteauneuf-de-Gadagne le samedi de 9h à 12h /
Marché des producteurs de Châteauneuf-de-Gadagne le mardi soir

Gard

25 ASSOCIATION MAS DE CARLES

Boulai Patrick, Dutertre Matthieu

140 Chemin de la Garenne - 30400 Villeneuve-lès-Avignon
04 90 25 32 53 - 06 38 50 79 18 - 06 59 00 05 83

ferme@masdecarles.org

www.masdecarles.org

Fromage de chèvre, huile d'olive, confitures, légumes frais variés, poulets de chair

- Marché d'Avignon le lundi matin, Marché de Villeneuve-Lès-Avignon le jeudi soir et le samedi soir / AMAP Libre Terre d'Avignon

26 ASSOCIATION SEMAILLES

2412 Avenue de la Croix-Rouge - 84000 Avignon
04 90 16 05 05 - 06 25 33 34 70

p.vibert@semailles.asso.fr

comptabilite@semailles.asso.fr

Légumes frais variés, melon, pastèque, fraises, aromates, miel, huile d'olive, jus de pommes, nectar de poires, sauces, coulis, soupes, tartinables, confiture, huile essentielle de lavandin, lavandin séché

- A la ferme le mardi et le vendredi de 12h à 18h / AMAP d'Avignon du Thor, du Pontet, de Morières-Lès-Avignon, de Courthézon, d'Eyragues, de Châteaurenard, de Caumont, de Villeneuve-Lès-Avignon et d'Orange
- Jardin pédagogique, Animations d'éducation à l'environnement



27 AU BOUT DU CHEMIN

13 boulevard Beauséjour - 84000 Avignon

06 37 62 46 71 - 06 78 90 08 29

costa.arnaud84@gmail.com

www.lespaniersauboutduchemin.fr/

Légumes frais variés, raisin de table

- Marché de Carpentras le vendredi matin /
Amap de Caromb le Vendredi /
En ligne avec retrait à Avignon le mardi



28 AU PLANT DE LA SAULCE

Berra Aude

1187 Route de La Saulce - 84390 Sault

06 68 53 13 84

auplantdelasaulce@orange.fr

Légumes frais variés, plant de lavande, plant de lavandin

- A la ferme sur rendez-vous

29 BERNABEI-SANCHEZ CAROLE

500 Chemin de la Traille - 84250 Le Thor

06 10 08 53 08

carole.sanchez84@yahoo.fr

www.facebook.com/lesvolaillesdecarole/

Œufs, poulet entier ou découpé (cuisse, filet, aile, abat, marinade...), pintade, volailles festives (dindes, poularde, pintadoux), conserves de volaille (rillettes, gésiers confits, pâté)

- A la ferme le mercredi et le vendredi de 16h à 19h / Marché de l'Isle sur la sorgue le jeudi matin, Marché de Petit palais le samedi matin / Amap du Thor, de Velleron, et d'Entraigues

30 CLOS DES PATRIS

Morard Louis-Martial

251 Route de Beaume de Venise - 84330 Caromb

04 90 62 58 16 - 06 03 78 19 72

closdespatris@gmail.com

www.closdespatris.com

Vin naturel et sans sulfite ajouté, vin AOP Ventoux, vin IGP Méditerranée, vin de France

- Au domaine les après-midi et sur RDV / Marché de Saint-Didier le lundi matin, Marché de Caromb le mardi matin, Marché de Malaucène le mercredi matin, Marché de L'Isle sur la Sorgue le jeudi matin, Marché de Carpentras le vendredi matin



31 DISTILLERIE ECLAURE

Ducrey Laure

339 bis Chemin de Saint-Roch - 84210 Saint-Didier

06 16 01 08 60

laur.ducrey@gmail.com

www.distillerie-eclaire.fr/

Huiles essentielles, hydrolats, eaux florales bio

- A la distillerie le lundi de 9h à 13h / Marché estival de Venasque le vendredi soir, Foires et salons Ventoux Saveurs / Magasins de producteurs Carrément Bio à St-Cannat, Saveur et Paysannes à St-Maximin-La-Ste-Baume / AMAP d'Avignon (A vapeur), de Carpentras (Carpentr'ama), de Caromb (Vert solidaire), de Cavaillon / Cagette.net
- Balades botaniques (groupe de 10-12 personnes)

32 DOMAINE DE FONTAVIN

Chouvet Hélène

1468 Route de la Plaine - 84350 Courthézon

04 90 70 72 14

helene-chouvet@fontavin.com

www.fontavin.com

Vin AOC Châteauneuf-du-Pape rouge et blanc, vin AOC Gigondas rouge, vin AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, vin AOC Vacqueyras, vin AOC Côte du Rhône rouge, rosé blanc, vin de France rouge et blanc, vin effervescent

- Au domaine du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h15, le samedi matin de 10h à 12h et le samedi après-midi de mai à août de 14h à 18h15 / Magasin de producteurs VINADEA à Châteauneuf du Pape, Caveau du Gigondas à Gigondas.
- Visite de cave et initiation à la dégustation de vins (groupe à partir de 12 personnes, sur RDV uniquement).

33 DOMAINE DE LA GASQUI

Feraud Jean

526 Chemin de la Gasqui - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

04 90 38 01 28

earl.jeanferaud@wanadoo.fr

www.domainedelagasqui.com

Vin AOP Ventoux et vin IGP Vaucluse rouge, rosé, blanc

- Au domaine tous les jours / Marché de Petit Palais le samedi matin
- Aire d'accueil de camping-cars dans le cadre France-Passion

34 DOMAINE DES HAUTS TRAVERSISERS

Morel Didier et Florian

2335 Chemin des Traversiers - 84210 Pernes-les-Fontaines

04 90 66 46 73 - 06 75 86 74 98

contact@hauts-traversiers.com

www.leshautstraversiers.com

Vin AOC Ventoux blanc rouge rosé, jus de raisin, muscat, raisin de table

- Au domaine le samedi après-midi de 14h30 à 18h30, sur RDV les autres jours de la semaine / Marchés de Pernes-Les-Fontaines le mercredi soir et le samedi matin
- Gîte 6 personnes

35 DOMAINE DU GRAND JACQUET

Jacquet Patricia et Joël

2869 La Venue de Carpentras - 84380 Mazan

04 90 63 24 87

domaine@grandjacquet.fr

www.grandjacquet.fr

Vin AOP Ventoux rouge rosé blanc

- Au domaine du lundi au vendredi de 10h à 18h d'avril à décembre
- Gîte provençal 8 personnes 4 étoiles

www.abritel.fr/location-vacances/p1997925



36 DOMAINE OLÉICOLE DE BELUGUE

Rocher Dominique

217 Chemin de San Sauvyre - 84210 Pernes-les-Fontaines

06 23 85 22 74

domaineoleicole.belugue@orange.fr

Huile d'olive AOP de Provence fruitée intense et à l'ancienne

- Au domaine sur RDV / Marché de Fréry à Belfort (90) le samedi



37) DOMAINE SOLENCE

Isnard Anne-Marie et Jean-Luc

4040 Chemin de La Lègue - 84200 Carpentras

06 65 05 24 03

domaine@solence.fr, contact@solence.fr

www.solence.fr

Vin AOP Ventoux rouge rosé blanc, vin IGP Méditerranée rouge, rosé, blanc, vin mousseux blanc et rosé, huile d'olive

- Au domaine du mardi au samedi de 9h30 à 18h / Sur le site Internet
- Gîte de 5 chambres, initiation à la dégustation de vins, balades

38) DUDON VALÉRIE

442 Chemin de Soussoumier - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

04 90 94 49 93 - 06 09 80 66 22

valeriedudon@yahoo.fr

Légumes variés de saison

- Magasin de producteurs La Banaste à l'Isle-sur-la-Sorgue

39) DURAND YVES & POTET ISABELLE

1149 Chemin du Mercadier - 84380 Mazan

04 90 34 17 39 - 06 99 40 05 98

potetisabelle@orange.fr

Légumes plein champ de saison, huile d'olive, pistou, olives, confitures, sirops, légumes lacto-fermentés crus sous vide

- Marché de producteurs de Mazan le samedi matin / Magasins de producteurs La Biasse Paysanne à Nyons (26), Naturellement Paysan à Maubec, L'Étal des Paysans à Peipin (04) / AMAP de Caromb



40) EARL LA RAMBAUDE

Constant Serge

339 Chemin Saint Roch - 84210 Saint-Didier

04 88 50 10 17 - 06 11 63 77 94

s.constant@numericable.com

Raisin de table, fraises, huile d'olive

- A la ferme le vendredi de 17h à 18h30 d'août à septembre pour le raisin et l'huile d'olives, sur RDV d'avril à juillet pour les fraises.

41) EARL LE BORIE

Deloule Frédéric

989 Chemin des Barrades - 84210 Pernes-les-Fontaines

06 22 60 92 40

leborie@gmail.com

facebook.com/leborie

Légumes frais variés

- A la ferme le mardi et le vendredi de 16h30 à 19h / Marché des producteurs de Pernes-Les-Fontaines le mercredi soir

42) GAEC LA MIRAYETTE

Lenadier Céline et Willie

740 Chemin de La Mirayette - 84210 Pernes-les-Fontaines

06 73 27 77 39

gaecdelamirayette@gmail.com

Légumes frais variés, fraises

- A la ferme de mars à juillet de 9h à 19h du lundi au vendredi et de 9h à 13h le samedi / AMAP d'Entraigues-sur-la-Sorgues

43) GAGLIARDINI CHANTAL

600 Chemin de Cuntly - 84210 Pernes-les-Fontaines

06 61 81 36 07

chantalgagliardini@gmail.com

Légumes frais variés

- A la ferme tous les jours / Marché de Venasque le vendredi soir / Paniers sur commande par téléphone



Gard

44) LA FERME DE LORIN

Garcia Lorin

810 chemin de la Seigneurette

30400 Villeneuve-les-Avignon

06 02 55 14 19

garcia.lorin@protonmail.com

www.la-ferme-de-lorin.mailchimpsites.com/

Fruits et légumes frais variés plein champ

- A la ferme le mardi et le vendredi de 17h à 19h



45 LA FERME DU COLIBRI

Verzotti Nicolas

2090 Route de Saint Saturnin - 84250 Le Thor
06 98 47 40 81
nicolas.verzotti@lafermeducolibri.fr
www.lafermeducolibri.fr

Légumes frais variés

- Magasin de producteurs La Banaste à l'Isle-sur-la-Sorgue
- Visite pédagogique du système agroforestier

46 LE CHAMP DU COQ

Company Elisabeth

500 Chemin de Palerme - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
06 25 52 40 80
lechampducoq@hotmail.fr

Œufs, poulets, pintades, chapons, poulardes, pintades chaponnées

- A la ferme sur RDV / AMAP de Cavaillon, L'Isle-sur-la-Sorgue, Uchaux



47 PERNO BIO

Grégoire Fabien

1213 Route d'Althen - 84210 Pernes-les-Fontaines
07 85 42 19 25
gregoire.fabi@gmail.com
www.facebook.com/PernoBio

Légumes frais variés

- Vente à la ferme et sur les marchés, avec possibilité de retrait de commande à la ferme. Pour plus de renseignements voir notre page Facebook ou nous contacter sur le portable

48 LE POTAGER DES FONTAINES

Gazelle Stephan

199 avenue des vigneron - 84210 Pernes-les-Fontaines
06 72 75 73 13
lepotagerdesfontaines@outlook.fr
www.facebook.com/Le-Potager-des-Fontaines

Légumes frais variés

- A la ferme le mercredi de 17h à 19h30 et le samedi de 10h à 12h30



49 LES FIGIÈRES DE BEAUREGARD

Navarrete Laurent

1040 Chemin de Beauregard - 84170 Monteux
06 31 55 10 95
laurent.navarrete@orange.fr

Figues

- A la ferme sur RDV

50 LES ŒUFS DE LA RIBELLY

Sevenier Valérie

91 Allée de la Ribelly - 84320 Entraigues-sur-la-Sorgue
04 90 62 17 16 - 06 11 71 24 19
val.ayme@cegetel.net
www.facebook.com/lesoeufsdelaribellyvalerie/

Œufs

- A la ferme le samedi de 10h à 12h et le lundi de 17h30 à 19h / Marché de Monteux le mercredi matin et le samedi matin de juillet à août / AMAP d'Entraigues-sur-la-Sorgue, de Carpentras, de Caromb



51 LES TERRASSES D'EOLE

Saurel Stéphane

418 chemin des Rossignols - 84380 Mazan
04 90 69 84 82 - 06 16 35 30 39
contact@terrasses-eole.fr
terrasses-eole.fr

Vin AOC Ventoux, vin IGP Méditerranée, huile d'olives

- Au domaine du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 / En ligne sur le site Internet / Salon de Rennes, Salon de Besançon, Salon de Clermont-Ferrand



52 MAS DE GOUREDON

Chazelle Lionel

1613 Route de Beaumes de Venise - 84330 Caromb
04 90 62 32 83 - 06 88 43 77 27
lionel.chazelle@gmail.com

Fraises, cerise, abricot, pêche, figue, raisins, huile olive, pur jus raisins, safraon, confitures

- A la ferme le mercredi et le samedi de 11h à 12h30 / AMAP Caromb, Carpentras, Entraigues





53 MAS DES GRANDS CYPRÈS

Clerc Daniel et Pierre



1846 Route de Fontaine Vaucluse - 84250 Le Thor
04 90 33 99 96 - 06 47 04 43 46
danielclerc.mgc@gmail.com

Pommes, prunes, pêches, raisin de table, raisin de cuve, figues, cerises, kaki, grenade, agneau, cochon, jus et compotes de fruits, lentilles, pois chiches

- A la ferme sur RDV / Marché de Petit Palais le samedi matin / Magasin de producteurs La Banaste à L'Isle-sur-la-Sorgue, Alternative Paysanne à Orange / AMAP de Velleron, d'Avignon / En ligne
- Gîtes

54 SILVESTRE FABRICE



476 Allée de Campredon - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
06 86 18 50 21
fabnatcam2@wanadoo.fr

Pommes, jus de pomme

- A la ferme sur RDV

55 SURIKAT & CO,

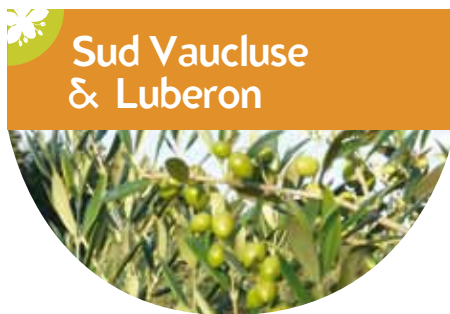
LA FERME AGRICULTURELLE

Baillet Damien

Chemin de la Projette - Ile de la Barthelasse - 84000 Avignon
06 74 78 37 35
contact@surikat.co
www.surikat.co

Légumes frais variés, œufs

- En ligne sur Cagette.net : récupération des paniers le samedi matin de 9h à 12h après réservation en ligne sur le site Internet de Cagette.net
- Animations et événements, jardins familiaux



56 ASSOCIATION BERGERIE DE BERDINE

Saintpierre Josiane et Milliard Anna

Hameau Les Basses Courennes - 84750 Saint-Martin-de-Castillon
04 90 75 13 08
bergeriedeberdine@orange.fr
https://berdine.fr

Légumes frais variés, lavandin

- A la ferme le mercredi et vendredi de 15h à 19h / Marchés de Cavaillon le lundi matin, Marché d'Apt le mardi matin et le samedi matin, Marché de Viens le mercredi matin et Marché de Venelle le vendredi matin
- Accueil de personnes en grande difficulté

57 CANEBOUNES - LA DIVINE

Paulvé Yohan

Les Grands Campas - 84360 Mérimondol
06 67 26 77 77
info@canebounes.fr
www.canebounes.fr - www.facebook.com/yohimbehe

Huile essentielle de CBD, huile de CBD, huile de chanvre, tisane, cosmétiques, vêtements, éco-habitation

- A la ferme du lundi au samedi de 9h à 18h

58 CHABAS ROLAND ET JOSETTE

Le Puits des Gavottes

903 Chemin Le Puits des Gavottes - 84300 Cavaillon
09 71 25 31 08 - 06 14 84 13 56
olivesdesgavottes@gmail.fr

Huile d'olive, olives, plantes sauvages

- A la ferme sur RDV / Marchés de Saignon le jeudi matin d'avril à octobre, marché de Lauris le jeudi soir



Accepte La Roue

59) CHÂTEAU LA DORGONNE

Jean-Louis Andrieux

2991 Route de Mirabeau - 84240 La Tour d'Aigues
04 90 07 50 18

caveau@ladorgonne.com, info@ladorgonne.com
www.chateauladorgonne.com

Vin AOP Luberon, Vin IGP Vaucluse

- Au domaine du 1er avril au 30 septembre du lundi au dimanche de 10h à 19h, du 1er octobre au 31 mars du lundi au samedi de 10h à 18h / En ligne sur le site Internet
- Dégustation au caveau, promenade dans les vignes, pique-nique au cœur des vignes

60) CHÂTEAU FONTVERT

Yoann Malandain

Château Fontvert, 15 Chemin de Pierrouret - 84160 Lourmarin
04 90 68 35 83

info@fontvert.com
www.fontvert.com

Vin AOP Luberon rouge rosé blanc, vin mousseux pétillant naturel rosé

- Au domaine de mai à septembre du lundi au vendredi 9h-12h30 et 14h-18h30 et le samedi 10h30-12h30 et 15h-18h30. Sur RDV le reste de l'année
- Circuit pédagogique dans les vignes, tous les jeudis de mai à septembre soirée apéro au cœur des vignes.



61) CIOSI MARIE

351 Route de Cabrières - 84240 La Motte d'Aigues
09 50 74 32 39 - 06 81 59 44 68

marie.lacourciosi@gmail.com

Gelée royale, miels de lavande et du Luberon, pollen, propolis

- A la ferme le mercredi de 17h30 à 19h30 / Magasins de producteurs Luberon Paysan à La Tour d'Aigues et à Apt, Naturellement Paysan à Coustellet, La Bardane à Cadenet / AMAP



62) EARL LBL

Olive Marine

537 Chemin des Baisses - 84360 Mérindol
07 67 62 47 05

earl-lbl@mailoo.org
www.legumeriebioduluberon.fr

Conserves de légumes apéritives (pesto, tartinable, aigre doux, sirop)

- A la ferme sur RDV / Marché de Salon-de-Provence le mercredi / Magasin de producteurs La Bardane à Cadenet, Couleur Paysanne à Venelle, Luberon Paysans à Apt, A la Ferme à Pont-Royal



63) EARL PATRICK AUGIER

Augier Patrick, Romain et Marina

643 Chemin des Grès - 84490 Saint-Saturnin-les-Apt
04 90 05 62 06 - 06 22 98 13 07

earlpatrick.augier@orange.fr

Cerises, pommes, raisin de table, courge butternut, potimarrons, jus de pomme et de raisin

- A la ferme sur RDV
- AB en famille depuis 25 ans

64) EI TOURNIER FRANÇOIS-XAVIER

Tournier François-Xavier

2907 Chemin de Saint Martin - 84160 Cucuron
06 37 42 23 60

fx.tournier@free.fr

Légumes frais variés plein champ

- A la ferme sur RDV / Magasin de producteurs La Bardanne à Cadenet

65) FERME LES COMBETTES

Roussier Marie-Ange

926 chemin des Combettes - 84220 Gordes
04 90 76 81 21

ilescombettes@orange.fr

Artichaud, grenade, kiwi, noix, poire, raisin de table, muscat du Ventoux

- Magasin de producteurs Naturellement Paysan à Coustellet / AMAP Les Paniers Marseillais





66) GAEC AUDE MALBEC

Aude Clément et Malbec Malvina



Mas Saint Victor - 84480 Bonnieux
06 86 99 12 02
malvina.malbec@gmail.com
mieletlavandeduluberon.fr

Huiles essentielles de lavandes et lavandin, savons, miels divers, alcoolat de propolis, bonbons et sucettes au miel

- A la ferme le mercredi de 17h à 19h, sur RDV les autres jours / Magasin de producteurs Le Luberon Paysan à Apt / AMAP d'Apt, de Caromb (Vert Solitaire), de Carpentras, d'Entraigues, de Tarascon (Coquins de Bio), de Bonnieux, de Fourques (13)
- Gîte 6 personnes

67) GAEC MARTIALIS

Jaubert Christine

321 Boulevard du Sud - 84160 Cucuron
04 90 77 78 38 - 06 79 06 44 78
majaubert@wanadoo.fr

Vin AOP Luberon rouge blanc rosé, jus de raisins, vinaigre

- Au caveau sur RDV / Marché de Lourmarin le mardi soir

68) GAEC MIELLERIE DU GRAND LUBERON

Rumeau Florence et Thierry

2117 Route de Lourmarin - 84160 Cucuron
06 51 97 89 50
floencerumeau@free.fr

Divers types de miel (lavande, garrigue, romarin, châtaignier, etc...)

- Marché de Cucuron le mardi matin / Magasin de producteurs La Bardane à Cadenet
- Distributeur automatique de miels à la maison en cas d'absence



69) GAEC POULES & CO

Chauvin Samantha & Manon

601 Chemin d'Oppède - 84220 Cabrières d'Avignon
06 41 87 14 25
poulet.co@gmail.com

Œufs, poulets, pintades, chapons de poulet, poules réformées

- Marché paysan de Coustellet le dimanche matin / Marché mensuel des producteurs chez Olivier Bougé tous les 1er samedi du mois de 10h à 12h (453 ch. de St Michel, Avignon. Dans la ceinture verte d'Avignon) / AMAP d'Avignon, d'Apt, d'Istre et de Martigue.



70) LACHAL FRANÇOIS

120 Chemin des Bouisses - 84240 La Tour d'Aigues
06 07 56 38 39
lachal.sabrina@gmail.com

Plantes aromatiques (thym, sarriette, origan, romarin, mélange d'herbes de Provence), raisin de table, jus de raisins. IGP Thym de Provence

- A la ferme sur RDV / Magasin de producteurs Luberon Paysan à La Tour d'Aigues
- Gîte rural 4 à 6 personnes, salle de réception d'une capacité de 250 personnes

71) LA FERME DU BEAUCET

Silvestre François

395 route de Bonnieux - 84560 Ménerbes
04 86 35 96 48 - 06 22 07 88 58
silvestre.francois3159@gmail.com

Légumes frais variés

- A la ferme sur RDV / Livraisons de paniers aux particuliers à domicile

72) FERME LA GRANDE BASTIDE

Follet Solange, Faustin Barbara

1139 ch. des Iscles de Durance - 84530 Villelaure
06 58 46 81 83
amapgrandebastide@gmail.com

Légumes frais variés

- AMAP de Mallemort, de Pertuis et de Villelaure / Magasin de producteurs La Bardane à Cadenet et Luberon Paysan à La Tour d'Aigues



73 LES POULETTES DE LAURIS

Le Goff Hélène

1205 Chemin des Hauts Fraisses - 84360 Lauris
06 88 17 20 83
Inlegoff@live.fr

Œufs

- A la ferme sur RDV / Marchés de Lauris le jeudi soir / Marché de Lourmarin le vendredi matin
- Pension pour chevaux, ferme pédagogique à partir de septembre 2021, gîte



74 NALBONE ERIC

1690 route de Pertuis - 84240 Ansois
06 14 46 28 70
nalboneeric@gmail.com

Légumes frais variés, poulets

- A la ferme le mardi et vendredi soir / Marché à Ansois le dimanche matin
- Gîte de 4 personnes

75 OLIVERSON SARL

Ratto Katia & Frédéric

883 chemin de Galon - 84160 Cucuron
04 90 08 90 01 - 06 75 94 71 39
moulinoliverson@orange.fr
www.domaineoliverson.fr

Huiles d'olive (fruité vert, mûr, noir et aromatisées), olives noires, tapenades vertes et noires, petit épeautre, pois chiche, farines artisanales (blé, petit épeautre et pois chiche)

- Au domaine en mars, avril, mai, juin, septembre et octobre les mardi, jeudi, vendredi et samedi 10h-12h et 15h-18h. Juillet et août du mardi au samedi 10h-12h et 16h-19h. Novembre et décembre du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h
- Accueillant FrancePassion : aire de stationnement gratuite dédiée aux camping-cars

76 SARL LE PUISATIER

Han Pierre

356 Chemin de La Gravière - 84660 Maubec
06 24 75 02 66
han.pierre@gmail.com

Grenade

- A la ferme sur RDV
- 5 gîtes (25 personnes)

77 SARL LES VAUDOIS

Boudoire Rudy

Quartier des Aires - 84360 Mérindol
06 25 12 67 65
lesvaudois@gmail.com

Pommes, jus, légumes frais variés

- A la ferme le mercredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 12h

78 SARL RISPOLI JEAN-FRANÇOIS

Rispoli Jean-François

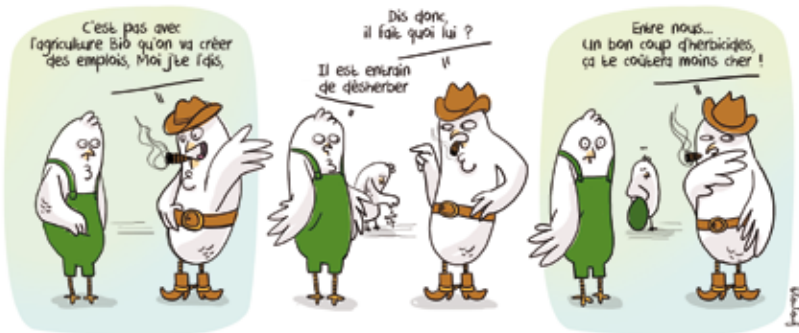
1020 chemin des Hautes Terres - 84240 La Tour d'Aigues
06 73 22 48 00
jeanfrancois.rispoli@orange.fr

Jus de Grenade

- Au domaine sur RDV



L'AGRICULTURE BIO,
ça change quoi pour l'emploi ?





D'autres lieux...

Magasins, points de vente collectifs,
transformateurs, restaurateurs



Haut Vaucluse et Mont Ventoux

ALTERNATIVE PAYSANNE

808 route de Lyon - 84100 ORANGE
04 90 63 40 48 - 06 18 34 15 26
lalternativepaysanne@gmail.com
www.facebook.com/alternativespaysanne
Instagram : lalternativepaysanne



**En direct producteurs locaux : fruits et légumes de saison,
épicerie, viande et fromages, vin, confiserie. Vrac.
Produits du commerce équitable.**

- Producteurs du Vaucluse, de la Drôme, de l'Ardèche et du Gard.
- Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le samedi de 9h à 19h.



BIOCOOP NATURE ÉLÉMENTS

2 avenue Alexandre Blanc, Place de la Cathédrale - 84110 VAISON-LA-ROMAINE
04 90 28 87 74
contact@biocoopvaison.com
www.nature-elements.biocoop.net

Alimentation biologique et éco-produits.

- Du lundi au samedi de 8h30 à 19h.



BIOCOOP ORANGE

1210 AVENUE DE VERDUN - 84100 ORANGE
09 70 16 20 64
biocoop.orange@orange.fr
www.orange.biocoop.net

Magasin proposant une large gamme de produits bio en privilégiant le local (plus de 50 producteurs locaux). Offre vrac très développée (plus de 300 références). Pain frais, fruits et légumes de saison, fromages et charcuterie à la coupe, traiteur éco-produits, produits d'entretien et de beauté, compléments alimentaires.

- Le lundi de 14h30 à 19h. Du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h. Le samedi de 9h à 19h.



CHÂTEAU MASSILLAN «RESTAURANT LE M » ET BISTRO MADI

730 Chemin de Massillan
84100 UCHAUX
04 90 40 64 51
contact@chateaudemassillan.fr
www.chateaudemassillan.fr

**Cuisine gastronomique, naturelle et raffinée
autour des produits bio de notre potager.**

- Bistro le midi et le dimanche soir. «Restaurant le M» le soir du mercredi au samedi. AMAP Le Choux Ravi présent sur notre potager bio.
- Fermé le lundi et mardi. Ouvert du mercredi au dimanche.



MAISON LAGET

43 Grand Rue
84110 VAISON-LA-ROMAINE
04 28 52 00 00
com@maisonlaget.fr
www.maisonlaget.fr

Cosmétiques BIO : gamme soins visage, gamme soins corps, hygiène / huiles végétales pures, eaux florales (hydrolats). Aromathérapie BIO : huiles essentielles chémotypées, synergies exclusives, diffuseurs. Phytothérapie BIO : plantes en vrac pour infusions ou décoctions, plantes en mélanges ou en infusettes.

- La Maison Laget c'est le savoir-faire artisanal provençal au service de votre bien-être, décliné en cosmétique bio, aromathérapie bio et plantes bio.
- Du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Ouverture le lundi en juillet et août.



Pays d'Avignon, des Sorgues, Comtat Venaissin et plateau de Vaucluse

BIOCOOP AU QUOTIDIEN

586 route de l'Isle sur la Sorgue
84250 LE THOR
04 90 48 57 54 - 06 33 27 80 17
contact@biocooplethor.pro
www.biocooplethor.com

Large choix de produits bio de qualité : plus de 200 références en vrac, produits locaux, équitables, fruits et légumes de saison, pains frais, fromages à la coupe, traiteur, éco-produits, produits d'entretien et de beauté. Toute l'équipe de ce magasin coopératif saura vous accueillir et vous conseiller.

- Tous les mois, animations zéro déchet, mieux manger, mieux consommer.
- Du lundi au samedi de 9h à 19h.



BIOCOOP BIOTOPE

15 Boulevard Saint-Lazare
84000 AVIGNON
04 90 85 14 19
biotope2@wanadoo.fr
www.biotope-avignon.fr



Alimentation biologique et éco-produits

- Magasin d'alimentation biologique et d'éco-produits, vrac, boulangerie, cosmétiques et compléments alimentaires.
- Du lundi au samedi de 8h30 à 19h30.



BIOCOOP L'AUZONNE

283 avenue Notre Dame de Santé
84200 CARPENTRAS
04 90 60 20 10
auzonne@orange.fr
www.biocoopcarpentras.com

Pains spéciaux, produit frais, rayon traiteur, poissons, viandes, alternatives végétales, rayon vrac, boissons, cosmétique, non alimentaire et idées cadeaux

- Magasin associatif créé en 1984 « engagé pour un monde respectueux et solidaire »
- Du lundi au samedi de 9h à 19h.



BIOCOOP LA VIE EN BIEAU

240 rue du Bon Vent ZAC La Cristole
84140 MONTFAVET
04 90 39 53 21
biocoopavignonsud@orange.fr
www.biocoopavignonsud.fr/



100% produits bio avec priorité donnée au local. Epicerie, fruits et légumes, grand rayon frais (crèmerie, traiteur, poisson, viande), service à la coupe de fromage, charcuterie, traiteur, pain. Produits végétariens, vegan, sans gluten.



- Facile d'accès aux personnes à mobilité réduite (place réservée).
- Du lundi au samedi de 10h à 19h30.

LE PETIT POT

10 place de la Principale
84000 AVIGNON
09 81 23 32 03 - 07 80 59 67 71
epicerievrac@gmail.com
www.lepetitpot.fr



Epicerie sèche, huiles, vinaigres, confiseries, produits ménagers, produits cosmétiques. Tout est en vrac, bio et le plus local possible. Tout pour un mode de vie zéro déchet.

- Epicerie vrac et boutique zéro déchet, café et biscuits en terrasse.
- Le lundi de 13h à 17h. Du mardi au samedi de 10h à 19h.

LOCAL EN BOCAL

105 rue Pierre Bayle
84140 AVIGNON
04 90 33 31 02
contact@localenbocal.fr
www.localenbocal.fr



Conserverie bio artisanale engagée. Soupes, compotes, tartinables, préparation pour taboulé, légumes cuisinés en conserve, sauce et coulis. 100% bio et local. Tous les fruits et légumes sont achetés en direct auprès d'agriculteurs locaux. Travail à façon.

- Click and Collect
- Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h.



Sud Vaucluse et Luberon

BIOCOOP L'ÉPICURIEN BIO

64 allée Théodore Monod - 84300 Cavaillon
04 90 76 33 90
lepicurienbio@gmail.com



100% produits bio avec priorité donnée au local. Epicerie, fruits et légumes, grand rayon frais (crèmerie, traiteur, poisson, viande), service à la coupe de fromage, charcuterie, pain, traiteur. Produits végétariens, vegan, sans gluten.

- Facile d'accès aux personnes à mobilité réduite (place réservée)
- Le lundi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h. Du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h. Le samedi de 9h à 19h.



BIOCOOP SARL CULTURES BIO

320B Route de Cavaillon - 84660 MAUBEC
04 90 74 51 78
cultures-bio@orange.fr
www.coustellet.biocoop.net



100% produits bio avec priorité au local. Epicerie, fruits et légumes, grand rayon frais (crèmerie, traiteur, viande, poisson), service à la coupe de fromage, charcuterie, traiteur, pain. Produits végétariens, vegan, sans gluten. Pâtisserie 100% bio «Fait Maison».

- Pâtisserie 100% bio «Fait Maison». Facile d'accès aux personnes à mobilité réduite (place réservée).
- Le lundi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h. Du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h. Le samedi de 9h à 19h.



LA BARDANE, COOPÉRATION PAYSANNE

ZA Les Meillères - 4 rue Albert Dumas - 84160 Cadenet
09 53 18 46 41
etienne.labardane@gmail.com
www.magasinproducteurslabardane.fr
www.facebook.com/labardanedecadenet



Fruits et légumes, Epicerie salée et sucrée, Pain, Vins naturels, Viandes, Fromages, Miel, Pépinière

- Du vrai circuit-court !
- Du mardi au jeudi de 14h30 à 19h. Le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le samedi de 9h30 à 19h. Le dimanche de 9h30 à 12h30.

TERRAVRAC

41 avenue de Roumanille - 84400 Apt
04 90 75 46 16
magasin.terra@gmail.com
www.epicerie-terravrac.fr/



Produits d'alimentation générale au maximum en vrac, local le plus possible, fruits et légumes, cosmétique, produits d'entretien, pain, produits frais, etc...

- Du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h. Le samedi de 9h à 13h et de 15h à 18h.

4 bonnes raisons de choisir Biocoop !

Découvrez notre réseau de commerçants militants !

Moins de déchets

Grâce aux nombreuses références en vrac



Toujours plus de produits locaux

Dès que c'est possible

Uniquement des produits de saison

Sans transport par avion



Priorité au commerce équitable

Nord-Sud mais aussi avec des producteurs français

BIOTOPE

15 boulevard Saint-Lazare
84000 AVIGNON
04 90 85 14 19

NATURE ELEMENTS

2 Av. Alexandre Blanc,
Pl. de la Cathédrale
84110 VAISON-LA-ROMAINE
04 90 28 87 74

BIOCOOP L'AUZONNE

283 Av. Notre-Dame de Santé
84200 CARPENTRAS
04 90 60 20 10

BIOCOOP AU QUOTIDIEN

586 route de l'Isle sur Sorgue
84250 LE THOR
04 90 48 57 54

CULTURES BIO

320B route de Cavaillon
84660 MAUBEC
04 90 74 51 78

L'EPICURIEN BIO

64 allée Théodore Monod
84300 CAVAILLON
04 90 76 33 90

LA VIE EN BIEAU

240 rue du Bon Vent -
ZAC La Cristole
84140 MONTFAVET
04 90 39 53 21

BIOCOOP BOLLENE

Rue du Colonel Fabien, Cité Saint-Pierre,
lieu-dit Bollène Nord
84500 BOLLENE
04 90 66 23 99

BIOCOOP ORANGE

1210 avenue de Verdun
84100 ORANGE
09 70 16 20 64

Vos producteurs·trices bio

sur les marchés du Vaucluse



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Apt		x				x	
Avignon (d'avril à oct.) Allées de l'Oulle	x						
Bédoin						x	
Caromb		x					
Carpentras					x		
Cavaillon	x						
Châteauneuf-du-Pape		x					
Coustellet							x
Cucuron		x					
La Bastide des Jourdans						x	
Lauris				x			
L'Isle-sur-la-Sorgue				x			
Lourmarin		x			x		
Malaucène			x				
Mazan						x	
Monteux (de juillet à août)			x				
Pernes-les-Fontaines			x			x	
Petit-Palais						x	
Richerenche (de nov. à mars)						x	
Saignon (d'avril à octobre)				x			
Salon-de-Provence (13)			x				
Saint-Didier	x						
Vaison la Romaine						x	
Velleron		x		x		x	
Venasque (de juillet à août)					x		
Venelles (13)					x		
Viens			x		x		
Villeneuve-les-Avignon				x		x	



Pensez aussi aux autres solutions bio locales et points de vente en circuits courts...

✿ **Les marchés paysans**, cette liste n'est pas exhaustive et reprend les marchés où sont présents les agriculteurs·trices de ce guide. Pour connaître d'autres marchés dans le Vaucluse, visitez le site www.provenceguide.com

✿ **Les magasins ou points de vente collectifs d'agriculteurs·trices** : magasins en vente directe de produits fermiers, gérés collégialement et uniquement par un groupe d'agriculteurs·trices.

✿ **Les AMAP de Provence** : www.lesamapdeprovence.org

D'autres réseaux...

partenaires



Terre de Liens

Le réseau national Terre de Liens se décline en trois volets : un volet associatif, un volet foncier et un volet fondation reconnue d'utilité publique. Son objectif ? Préserver, transmettre, valoriser et perpétuer le patrimoine foncier agricole, notamment en proposant à la location des terres et des fermes acquises par rachats grâce aux cotisations volontaires, ou par donations directes à la Fondation, afin que puissent s'installer les agriculteurs-trices investi-e-s dans un projet d'agriculture paysanne, citoyenne et durable.

Plus d'informations : www.terredeliens.org/paca

AMAP ou paniers

Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) favorisent l'agriculture paysanne et biologique en créant un lien direct entre paysan-ne-s et consommateurs-trices. Ces dernier-ère-s s'engagent à acheter des produits locaux et de saison à un prix équitable et en payant par avance, via un contrat de panier hebdomadaire ou mensuel.

Plus d'informations : www.lesamapdeprovence.org

Bioconsom'acteurs

L'association Bioconsom'acteurs regroupe des citoyen-ne-s consommateurs-trices bio, dans le but de promouvoir une agriculture et des modes de consommation plus durables, plus responsables et plus solidaires, dans une optique de santé sociale tout autant qu'environnementale.

Plus d'informations : www.bioconsomacteurs.org

SEVE 84 - La Roue

L'association SEVE 84 a pour objectif de promouvoir et de mettre en circulation une monnaie complémentaire à visée sociale, citoyenne et non spéculative sur le Vaucluse. Par cette monnaie, l'association accompagne tous les acteurs-trices de l'économie pour un développement soutenable du territoire. Une monnaie locale ne peut être utilisée que sur son territoire : elle empêche toute spéculation, ne s'évapore pas sur les marchés financiers, n'est pas dépendante de l'économie mondiale et participe ainsi à 100% au développement local. Plus d'informations : contact@laroue.org



Manger Bio et varié...

Le saisonnier des produits Bio en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Au Printemps...

En été...

Tout au long de l'année...

En hiver...

A l'automne...

c'est bon toute l'année !



Index des producteurs·trices

par type de production

■ Haut-Vaucluse et Mont Ventoux

■ Pays d'Avignon, des Sorgues,
Comtat Venaissin, Plateau de
Vaucluse

■ Sud-Vaucluse et Luberon



Accueil pédagogique/ Animation

- 1 Au Près des Poules
- 7 Domaine des Amadiéu
- 10 Domaine Les Patys
- 12 Domaine Valand Le Renard
- 26 Association Semailles
- 31 Distillerie Eclairé
- 32 Domaine de Fontavin
- 33 Domaine de La Gasqui
- 55 Surikat & Co
La ferme agricole
- 56 Association Bergerie de Berdine
- 57 Canebounes - La Divine
- 60 Château Fontvert
- 73 Les Poulettes de Lauris



Céréales et Légumineuses

- 53 Mas des Grands Cyprès
- 75 Oliversion



Cosmétiques et Huiles essentielles

- 22 Pépinière Christian
- 26 Association Semailles
- 31 Distillerie Eclairé
- 57 Canebounes - La Divine
- 66 GAEC Aude Malbec



Farine

- 75 Oliversion



Fruits

- 13 EARL Le Lauzas
- 14 GAEC Les Jardins du Groseau
- 15 La Ferme du Midi
- 18 Le verger des mésanges
- 23 Aouad Mohammed
- 24 Aux herbes folles
- 26 Association Semailles
- 27 Au bout du chemin
- 40 EARL La Rambaude
- 42 GAEC La Mirayette
- 44 La Ferme de Lorin
- 47 Perno Bio
- 52 Mas de Gouredon
- 53 Mas des Grands Cyprès
- 54 Silvestre Fabrice
- 63 EARL Patrick Augier
- 65 Ferme Les Combettes
- 70 Lachal Sabrina
- 76 SARL Le Puisatier
- 77 SARL Les Vaudois
- 78 SARL Rispoli Jean-François



Hébergement

- 13 EARL Le Lauzas
- 15 La Ferme du Midi
- 21 Millet Sylvie
- 32 Domaine de Fontavin
- 33 Domaine de La Gasqui
- 35 Domaine du Grand Jacquet
- 37 Domaine Solence
- 53 Mas des Grands Cyprès
- 66 GAEC Aude Malbec
- 70 Lachal Sabrina
- 74 Nalbone Eric
- 75 Oliversion
- 76 SARL Le Puisatier



Huile d'olive & Olives

- 25 Association Mas de Carles
- 26 Association Semailles
- 36 Domaine Oléicole de Belugue
- 37 Domaine Solence
- 39 Durand Yves
- 40 EARL La Rambaude
- 51 Les Terrasses d'Eole
- 58 Chabas Roland et Josette
- 75 Oliversion



Jus de fruit

- 12 Domaine Valand Le Renard
- 18 Le verger des mésanges
- 34 Domaine des Hauts Traversiers
- 52 Mas de Gouredon
- 53 Mas des Grands Cyprès
- 54 Silvestre Fabrice
- 63 EARL Patrick Augier
- 67 GAEC Martialis
- 70 Lachal François
- 77 SARL Les Vaudois
- 78 SARL Rispoli Jean-François



Légumes

- 14 GAEC Les Jardins du Groseau
- 15 La Ferme du Midi
- 16 La Ferme du Sublon
- 17 Le Jardin des Granges
- 18 Le verger des mésanges
- 21 Millet Sylvie
- 23 Aouad Mohammed
- 24 Aux Herbes Folles
- 25 Association Mas de Carles
- 26 Association Semailles

- 27 Au bout du chemin
- 28 Au plant de La Saulce
- 38 Dudon Valérie
- 39 Durand Yves
- 41 EARL Le Borie
- 42 GAEC La Mirayette
- 43 Gagliardini Chantal
- 44 La Ferme de Lorin
- 45 La Ferme du Colibri
- 47 Perno Bio
- 48 Le Potager des Fontaines
- 55 Surikat & Co
La ferme agricole
- 56 Association Bergerie de Berdine
- 63 EARL Patrick Augier
- 64 El Tournier François-Xavier
- 65 Ferme Les Combettes
- 71 La Ferme du Beaucet
- 72 Ferme La Grande Bastide
- 74 Nalbone Eric



Œufs / Volaille

- 1 Au Pré des Poules
- 15 La Ferme du Midi
- 25 Association Mas de Carles
- 29 Bernabei-Sanchez Carole
- 46 Le Champ du Coq
- 50 Les Œufs de la Ribelly
- 55 Surikat & Co
La ferme agricole
- 69 GAEC Poules & Co
- 73 Les Poulettes de Lauris
- 74 Nalbone Eric



Plantes à parfum, aromatiques et médicinales

- 24 Aux herbes folles
- 26 Association Semaines
- 28 Au plant de La Saulce
- 56 Association Bergerie de Berdine
- 57 Canebounes - La Divine
- 70 Lachal Sabrina



Produits de la ruche

- 26 Association Semaines
- 61 Ciosi Marie
- 66 GAEC Aude Malbec
- 68 GAEC Miellerie du Grand Luberon



Fromage, Produits laitiers

- 2 Chevrerie La Malautiere
- 25 Association Mas de Carles



Produits transformés

- 21 Millet Sylvie
- 22 Pépinière Christian
- 24 Aux Herbes Folles
- 25 Association Mas de Carles
- 26 Association Semaines
- 39 Durand Yves
- 53 Mas des Grands Cyprès
- 62 EARL LBL
- 75 Oliversion



Truffes/Safran

- 22 Pépinière Christian
- 52 Mas de Gouredon



Textile

- 57 Canebounes - La Divine



Viande ovine

- 53 Mas des Grands Cyprès



Viande porcine

- 53 Mas des Grands Cyprès



Vins

- 3 Domaine Caroline Bonnefoy
- 4 Domaine de Mont-Aigu
- 5 Domaine de l'Or de Line
- 6 Domaine de Lumian
- 7 Domaine des Amadiou
- 8 Domaine des Geines
- 9 Domaine du Comte C. de Courten
- 10 Domaine Les Patys
- 11 Domaine Les Sibou
- 12 Domaine Valand Le Renard
- 19 Le Vin de Blaise
- 20 Mas Oncle Ernest
- 30 Clos des Patris
- 32 Domaine de Fontavin
- 33 Domaine de La Gasqui
- 34 Domaine des Hauts Traversiers
- 35 Domaine du Grand Jacquet
- 37 Domaine Solence
- 51 Les Terrasses d'Eole
- 67 GAEC Martialis



✿ La liste des agriculteurs-trices citée-e-s dans ce guide n'est pas exhaustive, elle comprend celles et ceux qui ont souhaité y apparaître.

✿ Pour plus de coordonnées : www.bio-provence.org ou sur l'annuaire de l'Agence Bio : annuaire.agencebio.org



• **AGRIBIO 84** •

Les Agriculteurs **BIO** du Vaucluse



Agribio Vaucluse et le réseau bio

Fondée en 1992, l'association Agribio Vaucluse fédère les agriculteurs-trices biologiques et en conversion du Vaucluse.

Agribio Vaucluse fait partie du réseau de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et du réseau CIVAM (Centre d'Initiative et de Valorisation du Milieu agricole et rural). Elle est notamment rattachée à Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur au niveau régional.

Agribio Vaucluse agit pour promouvoir et développer l'agriculture biologique en travaillant avec les acteurs-trices du département (agriculteurs-trices, consommateurs-trices, élu-e-s, collectivités, entreprises, associations, etc.). Ses missions sont multiples : organisation de formations techniques, accompagnement des producteurs-trices en bio ou souhaitant le devenir, actions de développement des filières, introduction de produits bio locaux dans la restauration collective, etc.

Grâce à ce guide, retrouvez à côté de chez vous les producteurs-trices adhérent-e-s à Agribio Vaucluse et réalisant de la vente directe.

Pour plus d'adresses de professionnels de la bio : annuaire.agencebio.org

Retrouvez les guides et les cartes de la vente directe des autres départements en contactant l'Agribio correspondant ou sur

www.bio-provence.org



Réseau **BIO** de
Provence • Alpes • Côte d'Azur



Agribio Alpes de Hte-Provence

04 92 72 53 95

agribio04@bio-provence.org



Agribio Hautes-Alpes

06 19 99 06 27

agribio05@bio-provence.org



Agribio Alpes-Maritimes

06 29 57 12 66

agribio06@bio-provence.org



Agribio Bouches-du-Rhône

04 42 23 86 18

agribio13@bio-provence.org



Agribio Var

04 94 73 24 83

agribiovar@bio-provence.org



Agribio Vaucluse

04 32 50 24 56

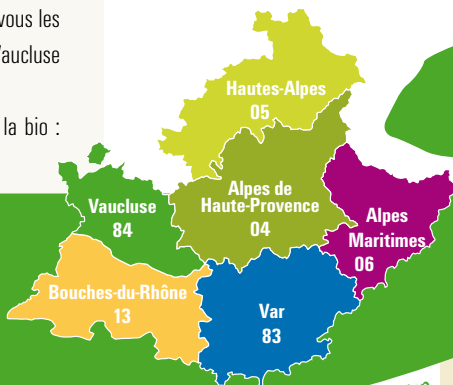
agribio84@bio-provence.org



Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

04 90 84 03 34

contact@bio-provence.org



Agribio 84

Association des agricultrices et agriculteurs Bio du Vaucluse

M.I.N. 5 - 15 avenue Pierre Grand
84953 Cavailon Cedex

Tél. 04 32 50 24 56

Mail agribio84@bio-provence.org

Les partenaires qui soutiennent cette action

