

OFFERT PAR



AGRIBIO 84

Où trouver des produits Bio ?

2026/2021



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 animale, via un cahier des charges aux normes élevées. En agriculture conventionnelle, le recours à des substances d'origine chimique (pesticides, fongicides, etc.) pour lutter contre les parasites et « doper » la production, est souvent privilégié. Or, ces substances sont reconnues responsables de bon nombre de maladies et de cancers (dûs 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.

Produire en bio, c'est :

✿ **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, etc.) 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, etc.), ou en introduisant des prédateurs (auxiliaires) contre les parasites, etc.

✿ **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.



Les garanties de la bio

Comment reconnaître un produit bio ?

Grâce au logo européen (eurofeuille) qui est obligatoire sur les produits emballés, en général accompagné du logo français, facultatif.

Pour y voir plus clair :



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 et les contrôles

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 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 labels



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. Il intègre une dynamique de progrès tout en étant dans une dimension écologique, éthique, sociale et de santé publique.



Demeter : Demeter est à ce jour la seule marque internationale à certifier l'agriculture biodynamique. 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. Le but est de recréer ou de favoriser l'écosystème déjà en place.



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



La **FNAB**, dans une démarche de progrès constant, a développé son label bio mieux-disant. Son objectif est de répondre aux enjeux sociaux du monde agricole (renouvellement des générations, etc.) et de restauration de la biodiversité. La Certification AB est un préalable à cette labellisation.



Le syndicat des **SIMPLES** regroupe des producteur.rice.s cueilleur.se.s de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales. Ils suivent un cahier des charges strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.rice.



La **filière Blé Paysan** vise à fédérer les acteur.rice.s de la Région Sud qui sont engagés pour la valorisation de variétés de pays de blé tendre panifiable (communément appelées variétés anciennes) tout en proposant un juste prix rémunérateur pour ses acteur.rice.s. Pour plus d'information et/ou trouver où acheter les produits de la filière, scannez le QR code :



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, etc., tout cela prend du temps. 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 pesticides utilisés en agriculture conventionnelle sont connus pour avoir des effets cancérigènes, mutagènes, neurotoxiques et ont la faculté de perturber le système hormonal. Ces produits sont interdits en bio. Ainsi consommer régulièrement des aliments bio pourrait diminuer de 25% le risque de cancer*, réduire les risques de diabète, d'obésité ou encore de maladie de Parkinson.

*Etude Inra - Inserm - Université Paris 13 et CNAM - 2018.

Bien dans ma nature

Le mode de production biologique préserve les ressources en eau, la fertilité des sols, la biodiversité, 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 30% de main d'œuvre de plus que les fermes conventionnelles*. En consommant bio, vous participez au développement de l'agriculture biologique sur votre territoire, tout en assurant l'essor d'une agriculture et d'un emploi local.

*Source : RGA 2020





Produire bio coûte plus cher...

En agriculture biologique, les rendements sont moins élevés à court terme, les intrants (fertilisants, aliments du bétail, etc.) sont souvent plus **chers**, et le travail est plus important car il fait d'avantage appel à l'humain qu'à la chimie et aux machines !

...mais manger bio à moindre coût c'est possible !

Du fait de la plus forte inflation des produits conventionnels, notamment sur les produits ultra-transformés commercialisés en circuit long, aujourd'hui, manger bio n'est pas plus cher !



Quelques conseils pour manger bio et moins cher

- ✿ Consommez les produits frais de saison, bruts et locaux.
- ✿ Favorisez les circuits courts qui offrent une garantie de transparence et d'éthique (vente à la ferme, sur les marchés, en magasins de producteurs...)
- ✿ Achetez les produits en vrac, afin d'éviter de payer l'emballage et son marketing.
- ✿ Préférez les aliments complets ou semi-complets : plus nourrissants et aux apports nutritifs plus importants.
- ✿ 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, boulghour, sarrasin...);
- ✿ Apprenez à cuisiner toutes les parties de vos fruits et légumes (feuilles, racines, fanes...)



Le saviez-vous ?

En achetant des produits bio, vous pourrez consommer toutes les parties de vos fruits et légumes ! 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 éviterez de perdre environ 9% du poids des fruits et légumes et bénéficierez de leur apport total en vitamine C. Les restes de verdure feront un très bon compost.





Et manger bio est toujours moins cher pour la société !

En plus de générer davantage d'emplois en milieu rural et de revitaliser nos campagnes, l'agriculture bio protège l'eau, le climat, la biodiversité et l'homme ! Elle n'engendre pas de coûts de dépollution et participe à l'effort collectif de santé publique.

Exemple concret : La ville de Munich a décidé d'encourager l'installation d'agriculteurs bio en amont de sa zone de captage, et a ainsi divisé par 27 le coût de dépollution de l'eau due aux résidus agricoles !

Du bio et local à la cantine !

La loi EGALIM impose depuis 2022 d'avoir 20% de bio en restauration collective. Notre réseau met à disposition ses compétences pour faciliter l'introduction des produits bio et locaux dans les cantines. Elus, parents d'élèves, cuisiniers, nous pouvons vous accompagner dans vos projets de mise en place de repas bio dans votre commune.

N'hésitez pas à nous contacter. Contact : voir p. 28



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 10^e plus gros consommateur de pesticides dans le monde et 1^{er} à l'échelle européenne. En 2015 l'EFSA (Agence européenne de sécurité des aliments) publiait un rapport selon lequel plus de 96.3% 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, si un produit biologique est garanti dépourvu de toutes traces de produits chimiques et sans OGM, il peut très bien, par exemple, avoir été importé d'un pays situé à plusieurs milliers de kilomètre, ce qui annule tous les bienfaits écologiques et sociaux de l'agriculture bio. C'est pourquoi, nous participons à la campagne nationale « Manger Bio et local, c'est l'idéal » afin d'informer les consommateurs et les élus sur la question de la bio.

www.bioetlocalcestlideal.org

Manger Bio et varié...

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

Au Printemps...

En été...

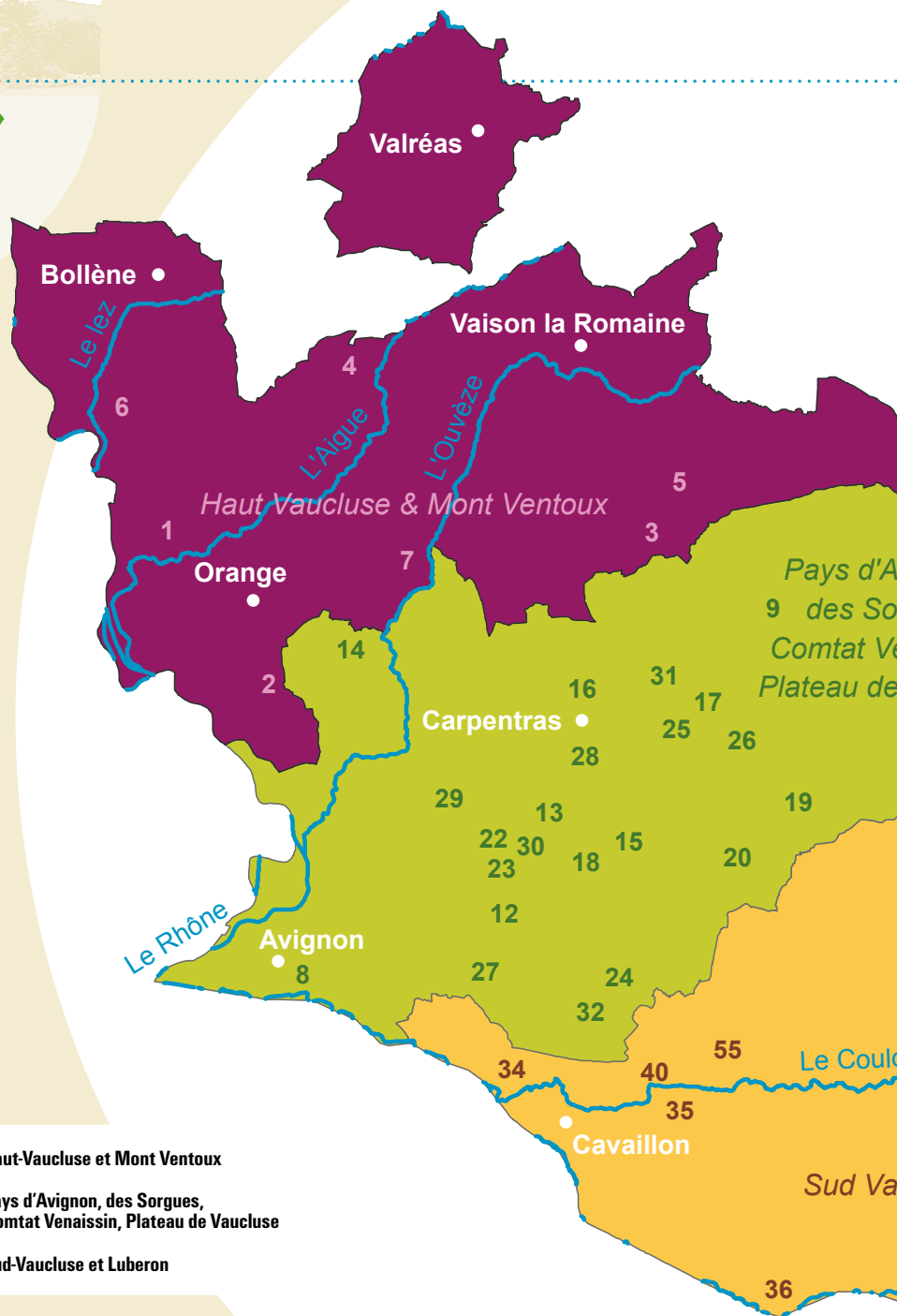
**Tout au long
de l'année...**

En hiver...

A l'automne...

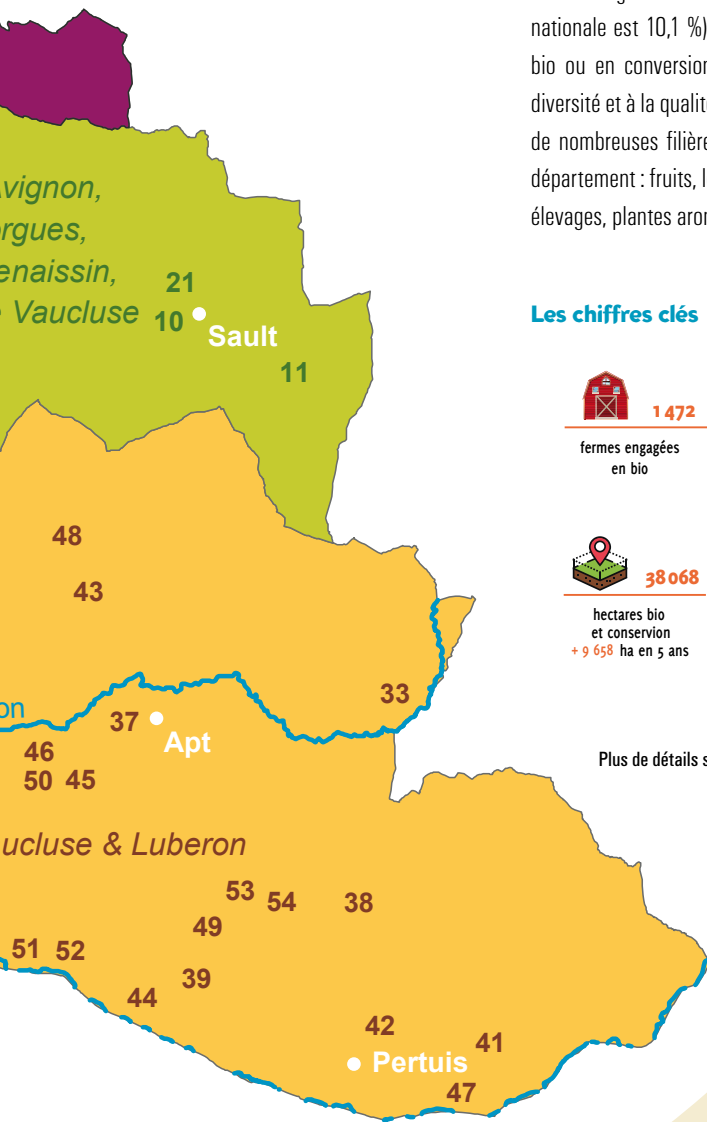
c'est bon toute l'année !





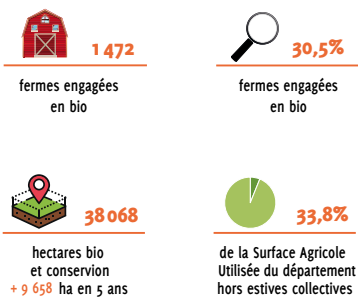
L'agriculture biologique

dans le Vaucluse



Le département du Vaucluse compte 1 472 fermes engagées en agriculture biologique au tout début de l'année 2024. Cela représente plus de 34 % de sa surface agricole utile (quand la moyenne nationale est 10,1 %), soit 38 000 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...

Les chiffres clés / Vaucluse 2024



Sources : Agence Bio

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



1 DELICEFIG

Clément Armande

88 Impasse des Queyrans
84420 Piolenc
06 25 16 31 39
armande.delicefig@gmail.com
www.delicefig.fr

Figues fraîches et transformées : confitures, nectar, sirop, vinaigre et bière

- À la ferme sur rdv
- Accueil pédagogique : accueil scolaire et centre de loisirs dans les champs pour visite ludique de nos vergers. Cycle de la figue, eau...



2 DOMAINE DE L'OR DE LINE

Jacumin Laureline

28 Rue Porte Rouge
84230 Châteauneuf-du-Pape
04 90 83 74 03
contact@lordeline.com
www.lordeline.com

Vin de Châteauneuf du Pape et Vin de France

- Au domaine sur RDV à contact@lordeline.com/Magasin de producteurs Vinadea à Châteauneuf-du-Pape/Chocolaterie Castelain et Magasin le Petit Serre à Châteauneuf-du-Pape

3 LES JARDINS DU GROSEAU

Guidat Marthe

7 Rue de Théron
84340 Malaucène
06 60 85 77 28
martheguidat@free.fr
www.lesjardinsdugroseau.fr

Légumes variés de saison

- Marché de Malaucène le mercredi matin/Distribution de paniers hebdomadaires au Tiers-Lieu La Placette à Malaucène sur commande le vendredi soir

4 LE VIN DE BLAISE

Rougnon Stéphanie

46 avenue Jean Jaurès
84290 Sainte-Cécile-les-Vignes
06 23 02 89 66
stephanie.rougnon@gmail.com
www.levindeblaise.fr

Vins AOC Côtes du Rhône Villages

- Au domaine sur RDV



5 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.com

Vin rosé, blanc et rouge AOC Ventoux

- Au domaine du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h sur RDV au 06 64 71 56 15 pour dégustation/En ligne



6 PÉPINIÈRE DU PARC SAINT JEAN

Bastet Laurent

243 Chemin du Parc
84430 Mondragon
06 07 71 66 73
earlduparcsaintjean@orange.fr
<https://pepiniereduparcsaintjean.weebly.com>

Plants de lavandes et lavandins, de thym, romarin, sauge, héliochryse et autres plantes aromatiques

- A la pépinière, ouvert tous les jours de la semaine du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30/Sur rendez-vous au 07 85 45 68 85 ou au 06 07 71 66 73

7 SCEA LA SOURCE

Chrétien Mathieu et Benoît

420 Chemin de Beauregard
84150 Jonquières
06 26 26 50 75
lasource.chretien@hotmail.fr
la_source_famille_chretien

Amandes

- À la ferme sur RDV/Caveau du Cellier des Princes à Courthézon/Epicerie de la Grange des Roues à Sorgues/Marchés de Noël



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



8 ASSOCIATION SEMAILLES



2370 Avenue de la Croix Rouge
84000 Avignon
04 90 16 05 05
contact@semailles.asso.fr
<https://semaillesavignon.fr>

70 variétés de légumes et fruits bio locaux et solidaires : melons, pastèques, fraises, salades, haricots verts, potirons et toute une gamme de produits transformés : miel, jus de pommes, nectar de poires, sauces, coulis, soupes, tartinables, confitures, huile essentielle de lavandin,...

- Boutique de vente directe à Semailles le mardi et le vendredi de 11h à 18h/Abonnement pour recevoir chaque semaine ou tous les 15 jours un panier de légumes dans un de nos 15 points de dépôt (voir [https://boutique.semaillesavignon.fr/Marchés Bio & Solidaires](https://boutique.semaillesavignon.fr/Marchés_Bio_&_Solidaires) tous les mois dans plusieurs lieux autour d'Avignon (voir <https://semaillesavignon.fr/echo-des-jardins>)/Boutique en ligne : <https://boutique.semaillesavignon.fr/boutique/>
- Education à l'environnement et au développement durable/Stages nature lors des vacances scolaires/Séminaire d'entreprise/Visites jardins pédagogiques



9 AROMA PLANTES

Liardet Guillaume



Route du Mont Ventoux
84390 Sault
04 90 64 14 73
info@aromaplantes.com
www.distillerie-aromaplantes.com

Huiles essentielles, eaux florales, cosmétiques, macérats, céréales

- À la boutique : ouverture 7j/7 de 10h à 18h de septembre à mai et 10h à 19h de juin à août/Maison des producteurs à Sault/Luberon bio à Apt/SPL Ventoux à Carpentras

10 AU PLANT DE LA SAULCE

Berra Aude



1187 Route de La Saulce
84390 Sault
06 68 53 13 84
auplantdelasaulce@orange.fr
audenatureprovence.com
f auplantdelasaulce i

Légumes variés en été, plants de lavandes et lavandins et autres aromatiques, plants potagers au printemps, cosmétiques naturels de la ferme.

- À la ferme sur RDV/Marché de Sault en été le mercredi/Boutique de l'Office du tourisme «La Comtadine» à Carpentras/Foire Terroir en fête à Châteauneuf de Gadagne en juin/Foire «Agricole et gourmande» à Sault en juillet/Festival Ventoux Saveurs à Sault en octobre/Salon Au bonheur des jardiniers aux Taillades en automne
- Chambre d'hôte labellisée Accueil Paysan

11 AUX GOUTS TENDRES

Ven der Vynck Olivia

585 Chemin de la Sigoyère
84390 Saint Christol
06 40 40 03 78
olivaviadv@gmail.com

Gelées de plantes, confitures de Gratte Cul et autres fruits, sels aromatisés aux plantes, tisanes, sirops de plantes

- À la ferme le mercredi de 16h à 18h30 et samedi de 10h à 12h/ Marché le mercredi matin à Sault/Magasin producteur «Comptoir Paysan» à Banon/Foires sur la région



12 BERNABEI-SANCHEZ CAROLE

500 Chemin de la Traille
84250 Le Thor
06 10 08 53 08
carole.sanchez84@yahoo.fr
lesvolaillesdecarole

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

- À la ferme les mercredis et vendredis de 16h à 19h/Marché de l'Isle-sur-la-Sorgue le jeudi matin, Marché de Petit palais le samedi matin/AMAP le Thor, AMAP Velleron, AMAP Entraigues

13 BIOLIBELLULE

Arnaud Dijon

971 Route de Velleron
84210 Pernes-les-Fontaines
07 83 20 33 27
info@biolibellule.com
www.lespaniersdebiolibellule.com
f i

Légumes variés, soupes, sauces tomates et gaspachos, tartinables, pois chiches, lentilles et petit épeautre, jus de pomme

- À la ferme du mardi au vendredi de 16h à 18h et le samedi de 10h à 12h

14 DOMAINE DE FONTAVIN

Chouvet Hélène et Michel

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

- Au domaine du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h, le samedi sur rdv uniquement/Magasin de producteurs Le Caveau à Gigondas (au centre du village)
- Visite de cave et initiation à la dégustation de vins (groupe de 10 à 45 personnes, sur RDV uniquement).



15 DOMAINE OLEICOLE 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 biologique AOP Provence (fruitée intense et à l'ancienne)

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

16 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 rosé

- Au domaine du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 10h à 12h/En ligne sur le site Internet

17 DURAND YVES

1149 Chemin du Mercadier
84380 Mazan
04 90 34 17 39 - 06 99 40 05 98
durand-yves3@bbox.fr

Légumes plein champ de saison, huile d'olive, olives, purée d'olive, légumes lacto-fermentés

- Marché de producteurs à Mazan le samedi matin/Marché de producteurs à Bédoin le vendredi de 17h à 19h/Magasins de producteurs La Biasse Paysanne à Nyons (26), L'Étal des Paysans à Peipin (04), Création de Bochaine à Saint Julien de Bochaine (05)

18 EARL LE BORIE

Deloule Frédéric

989 Chemin des Barrades
84210 Pernes-les-Fontaines
06 22 60 92 40
leborie@gmail.com
f leborie

Légumes frais variés

- À la ferme les mardis et vendredis de 16h30 à 19h toute l'année,/ Marché des producteurs de Pernes les Fontaines le mercredi de 18h à 20h d'avril à octobre



19 EARL LES BELLES PLANTES DE BLAUVAC

Gasnault Elisabeth

477 Chemin de Nogaret
84570 Blauvac
06 43 85 46 42
lesbellesplantesdeblauvac@gmail.com



**Légumes diversifiés, raisins muscat, cerises,
huile d'olive**

- À la ferme le mercredi et vendredi de 9h à 11h et de 15h à 18h/
Marché de producteurs de Méthamis le lundi soir du 15 mai au
15 septembre/Marché de producteurs de Blauvac le mardi soir du
15 mai au 15 septembre/Marché de producteurs de Malemort du
Comtat le jeudi soir du 15 mai au 15 septembre

22 L'ALCHIMIE DES PLANTES PÉPINIÈRE Barde Emilie

Chemin des Aubépines
84210 Pernes-les-Fontaines
06 47 79 92 40
lalchimiedesplantes@mailo.com
www.lalchimiedesplantes.com

**Plantes médicinales, aromatiques, fleurs comestibles
et insolites, plantes potagers en biodynamie**

- À la ferme : vente du mois d'avril à mi juin les mercredis 10h à
17h et les samedis 14h à 18h/Marché agricole de Petit Palais les
samedis matins

20 FERME DE QUINSAN Schelstraete Daniel

1032 Chemin du Bas Quinsan
84210 Venasque
06 20 86 14 96
lafermedequinsan@gmail.com

**Raisins Muscat et Chasselas, jus de raisin, huile de
tournesol et huile d'olive, bouquet de thym et huile
essentielle de thym, pois chiches et lentilles, petit
épeautre en grain et farine, blé paysan grain et farine.
Occasionnellement : prunes, arbrouses, figues et pommes**

- À la ferme le mercredi et le vendredi de 15h à 18h/Magasin de
producteurs la Grange des roues à Sorgues

23 LA PETITE SURFACE Meunier Brice et Cerise

Chemin des Aubépines
84210 Pernes-les-Fontaines
06 18 36 26 12
brice.meunier@laposte.net

Légumes variés de saison

- Marché de Carpentras le vendredi matin/Marché de Crillon le
Brave le samedi matin/Amap de Pernes les fontaines à la Cama-
rette le mardi de 18h à 19h/Amap de Bonnieux au GAEC Aude
Malbec le mercredi de 18h à 19h/Amap de Sorgues à la Grange
des roues le vendredi de 18h à 19h

24 LE CHAMP DU COQ Company Elisabeth

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

**Poulets, pintades, chapons, poulardes, pintades
chaponnées**

- À la ferme sur RDV/AMAP de Cavaillon, Pernes-les-Fontaines,
Sainte-Cécile-les-Vignes, Uchaux, Lambesc, La Fare-les-Oliviers,
Saint-Rémy-de-Provence/Magasin de producteurs La Banaste à
L'Isle-sur-la-Sorgue/Marché à la ferme : La ferme enchantée de
Carole à Eyguières (13) tous les vendredis après-midi

135 Chemin de Fraysse
84390 Sault
06 74 02 80 91
chanu.pierre@neuf.fr

**Lentilles, pois chiches en grain et farine, petit épeautre
en grain et farine, farine de blé, pâtes, bières, huile
essentielle de lavande et lavandin, huile essentielle
d'immortelle**

- À la ferme sur RDV



25 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
www.terrasses-eole.fr

Vins AOP Ventoux, vins IGP Méditerranée, pois chiches en grain et farine, farine de blé ancienne variété (Saissette de Provence), pâtes, huile d'olive

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



29 POM BIO BERGER

Berger Nicolas

1463 Avenue des Valayans
84210 Althen-des-Paluds
04 90 62 15 91
accueil@pombioberger.fr
www.pombioberger.fr

Pommes, jus de pomme, pétillant de pomme, compote, chips de pommes, cidre, bière et rhum

- À la ferme d'août à avril du lundi au vendredi 8h à 12h et 13h30 à 17h30 et de mai à juin de 8h à 12h/Marché à la ferme le 1^{er} vendredi de septembre de 17h à 20h et le 2^e vendredi de décembre de 14h à 19h

26 MARCHESI EDOUARD

GAEC Terres d'Edouard

2033 La Venue de Mormoiron
84380 Mazan
06 76 12 99 32
pleinpagnier@gmail.com

Raisins de table, vins AOP, cerises, huile d'olive

- Au domaine tous les jours/Marché de Sault le mercredi/Amap de Velleron/En ligne
- Chambre d'hôtes pour 6 personnes



30 RAYBAUD VINCENT, CERES ET CYBELE

Raybaud Vincent

Chemin des Aubépines
84210 Pernes-les-Fontaines
06 28 80 84 76
vincent.raybaud@gmail.com

Légumes diversifiés

- AMAP Vert Solidaire de Caromb le vendredi soir de 18h à 19h toute l'année/Amap d'Entraigues sur Sorgue le jeudi soir/Marché de Sorgues le dimanche matin

27 MAS DES GRANDS CYPRES

Clerc Daniel et Pierre

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

Pommes, prunes, grenades, pêches, cerises, kakis, figues, raisins de table, vins AOC Côte du Rhône et Côte du Rhône village Gadagne, olives, moutons et agneaux, jus de pomme et de prune, purée de pomme, confiture, pois chiches au naturel et houmous

- À la ferme le vendredi de 15h à 19h/Marché de L'Isle-sur-la-Sorgue et du Thor/Magasin de producteurs La Banaste à L'Isle-sur-la-Sorgue/Natur'Halles à Draguignan/AMAP de Velleron et d'Avignon



31 RUCHER APAÏA

Parent Michaël

1283 Chemin de la Combe
84380 Mazan
07 88 22 01 87
michael.parent@lerucherapaia.fr
https://le-rucher-apaia.webnode.fr

Miels, nougats, pains d'épices, pollen, propolis

- À la ferme sur rdv/Marché de Mazan le mercredi matin toute l'année de 8h à 12h/Marché de Saint Pierre de Vassols le dimanche matin (juillet et août) de 8h30 à 12h30

28 MOLOT ELISABETH

Ferme la Rostide

1349 Avenue Eisenhower
84200 Carpentras
07 49 13 24 16
fermelarostide@free.fr

Légumes et fruits variés de saison, fraises, melons, raisins Muscat, confitures, épicerie

- À la ferme les samedis matin de 10h à 12h
- Accueil social



32 SILVESTRE FABRICE

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

Pommes, jus de pomme

- À la ferme sur rdv



Sud Vaucluse & Luberon



33 ASSOCIATION BERGERIE DE BERDINE

Saintpierre Josiane et Zelverte Vinciane

Hameau les Basses Courennes
84750 Saint-Martin-de-Castillon
04 90 75 13 08
bergeriedebordine@orange.fr
<https://berdine.fr>

Légumes frais variés, plantes aromatiques (tisanes, aromates et huiles essentielles)

- À la ferme le mercredi matin en semaine / Marché de Cavaillon le lundi matin, Marché d'Apt le mardi matin, Marché de Viens le mercredi matin et Marché de Venelles le vendredi matin
- Accueil de personnes en grande difficulté

34 ASSOCIATION LE VILLAGE

2625 Route d'Avignon
84300 Cavaillon
04 90 76 27 40
accueil@associationlevillage.fr
www.associationlevillage.fr

Paniers de légumes et produits transformés

- À l'Association le mardi à 12h et le jeudi à 16h en hiver et le vendredi à 12h en été



35 AU CHAMP DU MOUTILLON

Silvestre Robin
525 Avenue Aristide Briand
84440 Robion
06 78 95 92 88
silvestrerobin@gmail.com

Paniers de légumes

- Vente direct de paniers bio le jeudi à 17h30 sur réservation / Marché de Coustellet de mai à novembre le dimanche matin et le mercredi soir l'été

36 CANEBOUNES - LA DIVINE

Paulvé Yohan

97 Carraire des Grands Campas
84360 Mérindol
06 67 26 77 77
yohan@canebounes.fr
www.canebounes.fr
f yohimbehe

Huile de CBD, huile de chanvre, tisane et aromathérapie, comestiques

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

37 CHABAUD MARYLINE ET AURELIE

Mas Marican

503 Route de Ménerbes
84220 Goult
07 87 91 50 71
manichab@icloud.com
mas-marican.fr

Amandes (coques et amandons) et huile d'amande douce

- À la ferme sur rdv
- Chambres d'hôtes 12 personnes

38 CIOSI MARIE

351 Route de Cabrières
84240 La-Motte-d'Aigues
06 81 59 44 68
marie.lacourciosi@gmail.com
<http://marieciosi-apicultrice.com>

Gelée royale, miels du Luberon, pollen, propolis bio, pain d'épices

- Label «gelée royale française» : www.geleeroyale-info.fr/la-de-marche-qualite/
- À la ferme le mercredi entre 17h30 et 19h30 et sur rdv / Magasins de producteurs la Bardane à Cadenet, Luberon paysan à La Tour d'Aigues et Apt, Naturellement paysan à Coustellet



39 ► CORDIER JEAN BRICE

2 Impasse des Hérauts
84160 Cadenet
06 78 66 44 24
jeanbrice_cordier@yahoo.fr

Grenades bio

- Du mois d'octobre à décembre, en vente : À la ferme de Pont Royal à Mallemort/La Bardane à Cadenet/Le Luberon paysan à La Tour d'Aigues/Le Luberon paysan à Apt
- Vente aux cantines scolaires et aux professionnels, livraison possible non loin de Cadenet

40 ► DOMAINE DE CANFIER

Charvet Caroline

260 Route de L'Isle-sur-la-Sorgue
84440 Robion
06 20 43 87 34
info@domainedecanfier.fr
www.domainedecanfier.fr



Huile d'olive AOP Provence : fruité vert et olives mûres, huile d'olive aromatisée : basilic et citron, pâte d'olive noires, olives de table picholines, savons

- Au domaine tous les jours de 9h à 19h (appel téléphonique préalable)/Marché de Coustellet le dimanche matin/Magasin collectif Naturellement Paysan à Coustellet
- Gîtes (6 personnes et 14 personnes) et chambres d'hôtes (9 personnes)

41 ► DOMAINE SAINT JEAN

Mei Benjamin

688 Chemin de Saint Jean
84120 Pertuis
04 42 61 97 36
benjamin.mei@maison-mei.com



Vins Château la Gavède blanc et rouge, vin blanc La Petite Gavède

- Au caveau du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h

42 ► EARL LES JARDINS D'HELIOIS

Schmitt Bernard

283 Rue Pierre Puget
84120 Pertuis
06 83 67 92 88
bernard-schmitt@laposte.net

Huile d'olive, thym et romarin (frais ou sec)

- À la ferme sur rdv, joindre par mail



43 ► EARL PATRICK AUGIER

Augier Patrick, Marina et Romain



643 Chemin des Grès
84490 Saint-Saturnin-les-Apt
04 90 05 62 06 - 06 22 98 13 07
earlpatrick.augier@orange.fr
f Patrick Augier

Cerises, pommes, raisins de table, melons, pastèques, courges butternut, potimarrons, jus de pomme et de raisin, purée de pommes, petit épeautre, blé et orge

- À la ferme sur rdv sauf dimanche/Am'apt Apt/Marché paysan d'Apt le mardi matin/Marché de Gargas le vendredi matin

44 ► FERME BIOLOGIQUE DE CEUX QUI SÈMENT

Raoux Gaétan

359 Chemin du Plan
84160 Cadenet
06 49 45 13 37
gaetan.raoux07@gmail.com
f Lafermebiologiqueceuxquisesement

Tout type de légumes, toute l'année

- Amap le jeudi soir à la ferme/Magasin de producteurs «La Bardane» à Cadenet/Magasin de producteurs «Luberon paysan» à la Tour d'Aigues

45 ► FERME DU BEAUCET

Silvestre François

5 Place Notre Dame
84480 Bonnieux
04 88 85 20 02 - 06 22 07 88 58
silvestre.francois3159@gmail.com

Légumes frais variés et fruits (figue, prune, kaki, coing)

- À la ferme sur RDV/Livraison de paniers aux particuliers à domicile

46 ► GAEC AUDE MALBEC

Aude Clément et Malbec Malvina



2390 Route Saint-Victor - Mas Saint-Victor

84480 Bonnieux

06 86 99 12 02

malvina.malbec@gmail.com

www.mieletlavandeduluberon.fr

Miels divers (romarin, garrigue, châtaignier, lavande, Luberon), savons au miel, huiles essentielles de lavande et lavandin, hydrolats, savon lavande, huile de tournesol (bouteilles et bidons)

- À la ferme le mercredi de 17h à 19h ou sur RDV/AMAP d'Apt, Bonnieux, Carpentras, Caromb (Vert Solitaire), Carpentras, Cavaillon, Entraigues, Fourques, Pernes les Fontaines, Le Thor, Vallabrègues
- Gîte à la ferme (4 à 6 personnes) labellisé Accueil Paysan

47 ► GAEC HONEYWOOD

Molle Patrick

114 Chemin de Saint Estève

84120 Pertuis

06 13 50 29 88

patrickmolle@yahoo.fr

Miels divers (romarin, acacia, bruyère blanche, châtaignier, lavande, sapin, montagne), propolis, teinture de propolis, pain d'épices à la coupe, pollen frais, hydromel, hydromel pétillant

- Magasin de producteurs Millepertuis à Pertuis

48 ► GAEC LES CABANES

Bonnet Emilien et Emilie

La Bourradière - Quartier les Cabanes

84220 Lioux

04 90 74 03 99 - 06 63 67 23 70

emilienetemie@orange.fr

www.emilienetemie.com

Viande d'agneau au détail, saucisses, merguez, pieds paquets, farce...

- À la ferme sur réservation le vendredi de 18h à 20h/Marché de Petit Palais le samedi matin d'avril à fin septembre/Marché de Coustellet le dimanche matin d'avril à fin septembre

49 ► GAEC MIELLERIE DU GRAND LUBERON

Rumeau - Schurch Florence, Thierry et Coline

2117 Route de Lourmarin

84160 Cucuron

06 51 97 89 50

florencerrumeau@free.fr

Miels divers (lavande, garrigue, romarin, châtaignier, etc...), nougats et pain d'épices pour Noël, sirop de thym et hydrolats (5 variétés). Sorbets paysans fabriqués avec nos fruits et plantes (15 parfums environ)

- À la ferme, en cas d'absence il y a un distributeur automatique de miels/Marché de Cucuron le mardi matin/Marché St Martin de la Brasque le dimanche matin/Magasin de producteurs La Bardane à Cadenet et Millepertuis à Pertuis
- Dégustation de miels et de sorbets sur place et ruche vitrée

50 ► LA CITADELLE

Panagiotis Valérie



601 Route de Cavaillon

84560 Ménerbes

04 90 72 41 58

contact@domaine-citadelle.com

www.domaine-citadelle.com

Vins, huile d'olive, jus de raisin

- Au caveau (voir jours et horaires d'ouverture sur le site selon les périodes de l'année)/En ligne
- Bistrot/Musée du tire-bouchon/Jardin botanique/Boutique/Location espaces

51 ► LA ZIZANIE

Juignier Louis

335 Chemin du Passeron

84360 Lauris

06 33 55 88 55

louis.juignier@gmail.com

Légumes frais diversifiés et nectar de cerise

- Magasin de producteurs Millepertuis à Pertuis/Magasin de producteurs La Bardane à Cadenet/Marché de producteurs le mardi soir à Lourmarin/Marché de producteurs le jeudi soir à Lauris
- Accueil pédagogique



52 LES RUCHERS DE MESSEGUIERES

Peroni Elisabeth et Philippe

646 Chemin du Retavon

84360 Lauris

06 82 67 57 52

lesruchersdesmesseguieres@orange.fr

lesruchersdesmesseguieres.jimdo.com

Miels et produits de la ruche

- Au marché paysan de Lauris le jeudi de 17h à 19h en hiver et de 18h à 20h en été/Magasin de producteurs et GMS de la région/A la Cantine de Lauris
- Gîte à la ferme 4/6 personnes labellisé «Accueil Paysan»
- Ferme pédagogique et sociale



54 MOULIN ET DOMAINE OLIVERSON

Ratto Frédéric

883 Chemin de Galon

84160 Cucuron

04 90 08 90 01 - 06 75 94 71 39

contact@domaineoliverson.fr

www.domaineoliverson.fr



Huile d'olive (fruité vert, mûr, noir et aromatisées), olives vertes et noires, tapenades, pois chiche et petit épeautre en grain, farines artisanales (blé, seigle, petit épeautre, pois chiche), cosmétique

- Au domaine de mars à octobre les mardi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Juillet et août du mardi au samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h. Novembre et décembre du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h/Magasin producteurs Couleurs Paysannes à Venelles/AMAP Marseille
- Accueillant France Passion : aire de stationnement gratuite dédiée aux camping-cars

53 MADER EVE

12 Place Maurice Taron

84160 Cucuron

06 73 46 29 20

everyblue71@aol.com

Raisin de table, jus de raisin, huile essentielle d'Hélichryse italienne et eau florale

- Marché de Cadenet le samedi matin/Marché de Lauris le jeudi fin de journée/Foire Bio d'Embrun 05/Foire de Montfroc 26

55 POULES & CO

Chauvin Manon et Samantha

276 Chemin d'Oppède - Le Sarret

84220 Cabrières d'Avignon

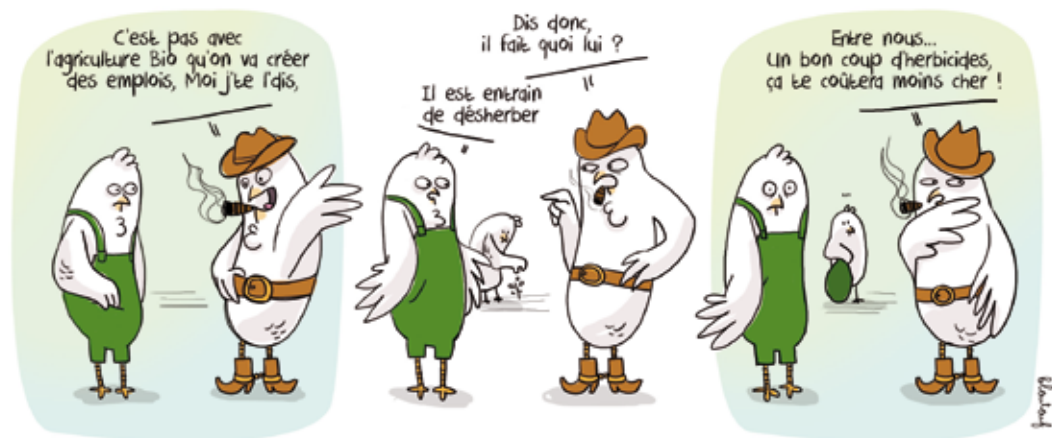
06 41 87 14 25

poulet.co@gmail.com

PoulesCo

Œufs frais, poulets de 100 jours, pintades de 120 jours, chapons de poulet et poules réformées

- Marché paysan de Coustellet le dimanche matin/Marché éphémère à Lagnes le mardi soir à 19h/Amap Avignon, Apt, Istres, Martigues, Cavaillon et Isle sur la Sorgue





D'autres lieux...

**Magasins, points de vente collectifs,
transformation, restauration...**

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

LA BANASTE - MAGASIN DE PRODUCTEUR.RICE.S

276 Chemin de la Muscadelle - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

04 90 20 95 57

labanaste@orange.fr

www.la-banaste.fr



**Fruits et légumes, pains, vins, fromages, viandes d'agneau
et de porc, jus de pomme, confitures, plats cuisinés à partir de
nos produits, champignons, miels, olives, huiles d'olive, sirops, œufs, herboristerie, spiruline**

- Production locale
- Du lundi au jeudi de 15h à 19h, le vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h, le samedi matin de 9h à 12h

LA GRANGE DES ROUES - EPICERIE, MOULIN ET FOURNIL

522 Chemin de la Grange des Roues - 84700 Sorgues

07 66 11 24 75

bonjour@grangedesroues.fr

www.grangedesroues.fr



grangedesroues



grangedesroues

**Farines, pains, miels, amandes, jus, vins, bières, huiles, chocolats, nougat, cafés, tisanes,
tartinables, légumineuses, coulis, pâtes**

- La Grange des Roues est un tiers-lieu nourricier qui développe une filière céréales et légumineuses en AB, des espaces de travail et de production alimentaire, ainsi qu'une programmation culturelle.
- L'épicerie est ouverte en libre accès du lundi au samedi de 8h à 19h. Le point de vente du Fournil de la Grange des Roues est ouvert : mardi 16h30 à 19h/mercredi 10h à 13h et 16h30 à 19h/jeudi 16h30 à 19h/vendredi 16h30 à 19h/samedi 9h à 12h

LE MASSS ! - MAGASIN DE PRODUCTEUR.RICE.S PAYSANS D'AVIGNON

183 Avenue de Tarascon - 84000 Avignon

07 45 23 73 03

contact@paysansdavignon.fr

www.paysansdavignon.fr



Google My Business

**Produits bio, locaux, frais et de saison. Fruits et légumes, jus, confitures, vins, huiles d'olive,
fromages, viandes, œufs et pains, chocolats et confiseries.**

- Du mardi au vendredi de 15h à 19h et le samedi de 10h à 18h

L'ISLE VERTE

291A Route de carpentras - 84800 L'Isle sur la Sorgue

04 90 38 43 92

isle.verte@yahoo.fr

islevertebio.fr



LIsleVerteBio



**Épicerie biologique, fruits et légumes, vrac, boulangerie, fromagerie, charcuterie, cave à vin,
cave à bière, cosmétique et complément alimentaire**

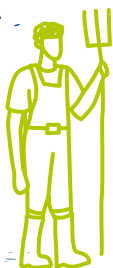
- Produits locaux. Accompagnement et conseils personnalisés gratuits par 2 naturopathes diplômées
- Du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h30 - le dimanche de 9h à 12h30

PLEIN DE BONNES RAISONS DE CHOISIR BIOCOOP

POUR SE FAIRE **PLAISIR**
AVEC UNE ALIMENTATION
BIO DE QUALITÉ



POUR AIDER À PRÉSERVER
L'ENVIRONNEMENT



POUR DÉFENDRE
**LA BIO PAYSANNE
FRANÇAISE**

POUR SOUTENIR
**LE COMMERCE
ÉQUITABLE**



... ET AUSSI POUR LE PRIX AVEC PLUS
DE 200 PRODUITS DU QUOTIDIEN À PRIX ENGAGÉS



BIENVENUE DANS NOS MAGASINS DU VAUCLUSE

BIOCOOP **APT** • BIOCOOP BIOTOPE **AVIGNON CENTRE**

BIOCOOP LA VIE EN BIEAU **AVIGNON SUD** • BIOCOOP **BOLLÈNE**

BIOCOOP L'AUZONNE **CARPENTRAS** • BIOCOOP L'ÉPICURIEN BIO **CAVAILLON**

BIOCOOP CULTURES BIO **MAUBEC COUSTELLET** • BIOCOOP **ORANGE**

BIOCOOP AU QUOTIDIEN **LE THOR**

BIOCOOP NATURE ÉLÉMENTS **VAISON-LA-ROMAINE**

biocoop

Haut Vaucluse et Mont Ventoux

MAISON LAGET

43 Grand Rue - 84110 Vaison-la-Romaine

04 28 52 00 00

com@maisonlaget.fr

www.maisonlaget.fr

Cosmétiques BIO crèmes, baumes, laits, lotions, huiles végétales...

Aromathérapie BIO huiles essentielles, diffuseurs et livres.

Phytothérapie BIO plantes en vrac pour infusions ou décoctions, plantes en infusettes.

- La Maison Laget c'est le savoir-faire artisanal provençal au service de votre bien-être.
- Accueil et conseils personnalisés
- Le mardi de 9h30 à 13h et de 15h à 18h30. Du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h

Sud Vaucluse et Luberon

BIO'S

131 Cours Gambetta - 84300 Cavaillon

09 53 69 16 51 - 07 49 17 19 42

bioscavaillon@gmail.com

bios-restaurant.fr  bioscavaillon

Cuisine du monde 100% bio et végétarienne. Un restaurant en mode cafétéria, et une salle pour tout type d'événements.

Chocolats et confiseries

- Traiteur, livraisons aux entreprises
- Du lundi au vendredi de 12h à 15h. Certains soirs lors de spectacles ou sur réservation pour les associations, assemblée générale, événements familiaux...



LA BARDANE COOPERATIVE PAYSANNE, MAGASIN DE PRODUCTEUR.RICE.S

ZA Les Meillères - 4 rue Albert Dumas - 84160 Cadenet

09 53 18 46 41

interne@labardane.fr

www.labardane.fr,  labardanedecadenet

Produits de producteur.rice.s locaux, fruits et légumes, épicerie salée et sucrée, viandes et charcuterie, poissons, fromages et produits laitiers, oeufs, pains, vins et bières, jus, etc...

- Du vrai circuit-court !
- Toute l'année du mardi au samedi de 9h30 à 19h non-stop



LA BIO
À QUOI ÇA SERT

si tout est
est pollué
autour
des champs?



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



Vos producteurs et productrices bio sur les marchés du Vaucluse



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
APT		X				X	
BÉDOIN					X	X	
CADENET						X	
CARPENTRAS					X		
CAVAILLON	X						
COUSTELLET			X				X
CRILLON-LE-BRAVE						X	
CUCURON		X					
GARGAS					X		
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE				X			
LAGNES		X					
LAURIS				X			
LE THOR			X			X	
LOURMARIN		X					
MALAUCE			X				
MALEMORT DU COMTAT				X			
MAZAN						X	
MÉTHAMIS	X						
PERNES-LES-FONTAINES			X				
PETIT PALAIS						X	
ST-MARTIN-DE-BRASQUE							X
ST-PIERRE-DE-VASSOLS							X
SAULT			X				
SORGUES							X
VENELLES					X		
VIENS			X				

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

- ✿ **Les marchés**, cette liste n'est pas exhaustive et reprend les marchés où sont présents les producteurs et productrices de ce guide. Pour connaître d'autres marchés dans le Vaucluse, visitez le site www.provenceguide.com
- ✿ **Les magasins ou points de vente collectifs de producteurs et productrices** : magasins en vente directe de produits fermiers, gérés collégialement et uniquement par un groupe de producteurs et productrices.
- ✿ **Les AMAP de Provence** : www.lesamapdeprovence.org



Index

des producteurs et productrices bio 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 Delicefig
- 8 Association Semaillés
- 14 Domaine de Fontavin
- 28 Molot Elisabeth
- 33 Association Bergerie de la Berdine
- 49 Gaec Miellerie du Grand Luberon
- 50 La Citadelle
- 51 La Zizanie
- 52 Les Ruchers de Messeguières



Céréales et Légumineuses

- 9 Aroma Plantes
- 20 Ferme de Quinsan
- 21 Gaec de Fraysse
- 25 Les Terrasses d'Eole
- 27 Mas des Grands Cyprès
- 43 Earl Patrick Augier
- 54 Moulin et Domaine Oliversion



Cosmétiques et Huiles essentielles

- 6 Pépinière du Parc Saint Jean
- 8 Association Semaillés
- 9 Aroma Plantes
- 10 Au plant de la Saulce
- 20 Ferme de Quinsan
- 21 Gaec de Fraysse
- 33 Association Bergerie de la Berdine
- 36 Canebounes La Divine
- 37 Chabaud Maryline et Aurélie
- 40 Domaine de Canfier
- 46 Gaec Aude Malbec
- 49 Gaec Miellerie du Grand Luberon
- 53 Mader Eve
- 54 Moulin et Domaine Oliversion



Farine

- 20 Ferme de Quinsan
- 21 Gaec de Fraysse
- 25 Les Terrasses d'Eole
- 54 Moulin et Domaine Oliversion



Fruits et Fruits à coques

- 1 Delicefig
- 7 Scea La Source
- 8 Association Semaillés
- 19 Earl Les Belles Plantes de Blauvac
- 20 Ferme de Quinsan
- 26 Marchesi Edouard
- 27 Mas des Grands Cyprès
- 28 Molot Elisabeth
- 29 Pom Bio Berger
- 32 Silvestre Fabrice
- 37 Chabaud Maryline et Aurélie
- 39 Cordier Brice
- 43 Earl Patrick Augier
- 45 Ferme du Beaucet
- 53 Mader Eve



Hébergement

- 10 Au plant de la Saulce
- 26 Marchesi Edouard
- 33 Association Bergerie de la Berdine
- 37 Chabaud Maryline et Aurélie
- 40 Domaine de Canfier
- 46 Gaec Aude Malbec
- 52 Les Ruchers de Messeguières
- 54 Moulin et domaine Oliversion



La liste des producteurs et productrices Bio citée-s dans ce guide n'est pas exhaustive, elle comprend celles et ceux qui ont souhaité y apparaître.



Huile d'olive & Olives

- 15 Domaine Oleicole de Belugue
- 17 Durand Yves
- 19 Earl Les Belles Plantes de Blauvac
- 20 Ferme de Quinsan
- 25 Les Terrasses d'Eole
- 26 Marchesi Edouard
- 27 Mas des Grands Cyprès
- 36 Canebounes La Divine
- 37 Chabaud Maryline et Aurélie
- 40 Domaine de Canfier
- 42 Earl Les Jardins d'Hélios
- 50 La Citadelle
- 54 Moulin et Domaine Oliversion



Jus de fruit

- 1 Delicefig
- 8 Association Semailles
- 20 Ferme de Quinsan
- 27 Mas des Grands Cyprès
- 29 Pom Bio Berger
- 32 Silvestre Fabrice
- 43 Earl Patrick Augier
- 50 La Citadelle
- 51 La Zizanie
- 53 Mader Eve



Cœufs / Volaille

- 12 Bernabej-Sanchez Carole
- 24 Le Champ du Coq
- 55 Poules & Co



Ovin - Viande

- 53 Mas des Grands Cyprès
- 48 Gaec Les Cabanes



Légumes

- 3 Les jardins du Groseau
- 8 Association Semailles
- 10 Au plant de La Saulce
- 13 Biolibellule
- 17 Durand Yves
- 18 Earl Le Borie
- 19 Earl Les Belles Plantes de Blauvac
- 23 La Petite Surface
- 28 Molot Elisabeth
- 30 Raybaud Vincent, Cérès et Cybèle
- 33 Association Bergerie de la Berdine
- 34 Association Le Village
- 35 Au Champ du Moutillon
- 43 Earl Patrick Augier
- 44 Ferme biologique de ceux qui sèment
- 45 La Ferme du Beauce
- 51 La Zizanie



Plantes à parfum, aromatiques et médicinales

- 6 Pépinière du Parc Saint Jean
- 8 Association Semailles
- 9 Aroma Plantes
- 10 Au plant de Saulce
- 11 Aux Goûts tendres
- 19 Au plant de La Saulce
- 20 Ferme de Quinsan
- 21 Gaec de Fraysse
- 22 L'Alchimie des plantes
- 33 Association Bergerie de la Berdine
- 36 Canebounes La Divine
- 42 Earl Les Jardins d'Hélios
- 46 Gaec Aude Malbec
- 49 Gaec Miellerie du Grand Luberon
- 53 Mader Eve



Produits de la ruche

- 31 Rucher d'Apaia
- 38 Ciosi Marie
- 46 Gaec Aude Malbec
- 47 Gaec Honeywood
- 49 Gaec Miellerie du Grand Luberon
- 52 Les Ruchers de Messeguères



Produits transformés

- 1 Delicefig
- 8 Association Semailles
- 11 Aux goûts tendres
- 13 Biolibellule
- 17 Durand Yves
- 21 Gaec de Fraysse
- 27 Mas des Grands Cyprès
- 34 Association Le Village
- 54 Moulin et Domaine Oliversion



Sorbets et glaces

- 49 Gaec Miellerie du Grand Luberon



Vins

- 2 Domaine de l'Or de Line
- 4 Le Vin de Blaise
- 5 Mas Oncle Ernest
- 14 Domaine de Fontavin
- 16 Domaine Solence
- 25 Les Terrasses d'Eole
- 26 Marchesi Edouard
- 27 Mas des Grands Cyprès
- 41 Domaine Saint Jean
- 50 La Citadelle





AGRIBIO 84

L'Agriculture **BIO**
du Vaucluse

Agribio Vaucluse et le réseau bio

Fondée en 1992, l'association Agribio Vaucluse fédère les producteurs et productrices 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 acteur.rice.s du département (producteur.rice.s, consommateur.rice.s, élu.e.s, collectivités, entreprises, associations, etc.). Ses missions sont multiples : organisation de formations techniques, accompagnement des les producteur.rice.s 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 les producteur.rice.s adhérent.e.s à Agribio Vaucluse et réalisant de la vente directe.

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



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



AGRIBIO 04

Agribio Alpes de Hte-Provence

04 92 72 53 95

agribio04@bio-provence.org



AGRIBIO 05

Agribio Hautes-Alpes

06 19 99 06 27

agribio05@bio-provence.org



AGRIBIO 06

Agribio Alpes-Maritimes

06 29 57 12 66

agribio06@bio-provence.org



AGRIBIO 13

Agribio Bouches-du-Rhône

04 42 23 86 18

agribio13@bio-provence.org



AGRIBIO VAR

Agribio Var

04 94 73 24 83

agribiovar@bio-provence.org



AGRIBIO 84

Agribio Vaucluse

04 32 50 24 56

agribio84@bio-provence.org

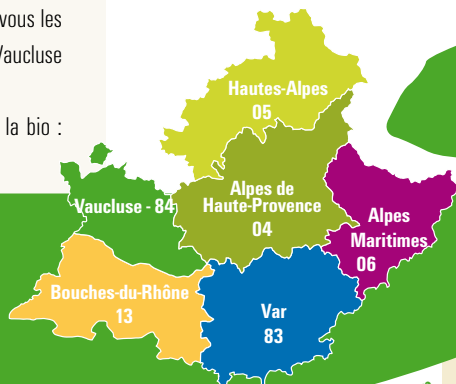


BIO DE
PROVENCE-
ALPES-CÔTE
D'AZUR

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

04 90 84 03 34

contact@bio-provence.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

Agribio 84

L'agriculture bio du Vaucluse

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

Tél. 07 84 85 38 74 / 04 32 50 24 56

Mail agribio84@bio-provence.org

Les partenaires qui soutiennent cette action

**REGION
SUD**

PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR

VAUCLUSE
LE DÉPARTEMENT

