

OFFERT PAR



AGRIBIO 84

Où trouver des produits Bio ?

2024/2025



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 :

Logo bio européen

Obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés dans l'Union européenne



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX
AGRICULTURE UE/NON-UE

Logo AB

Facultatif



Origine de la matière première agricole

- Nom du pays lorsqu'au moins 98% des ingrédients en sont originaires

ou

• UE : Union européenne

ou

• NON-UE : hors Union européenne

Code de l'organisme certificateur
qui a contrôlé ce produit



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.

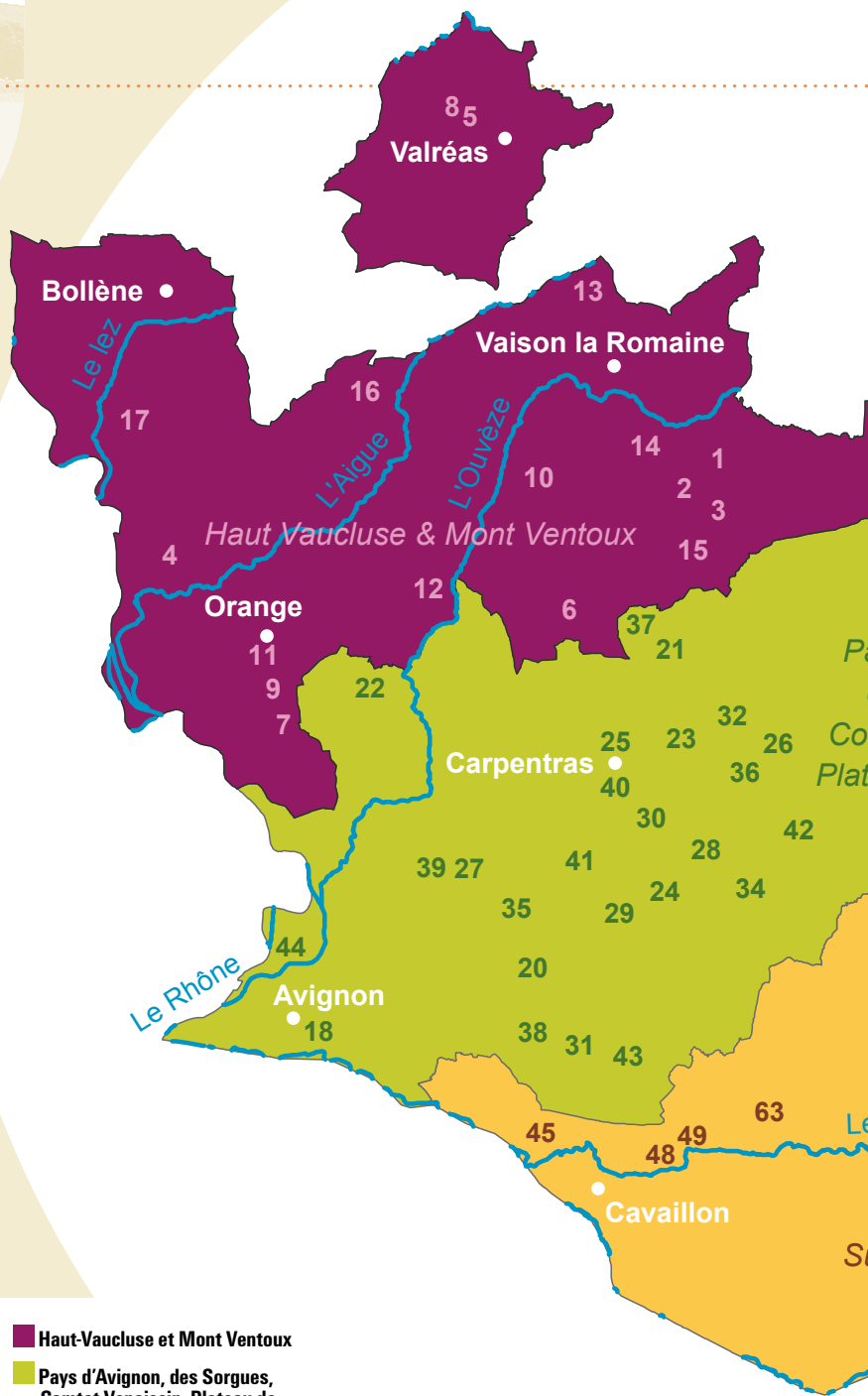


Le saviez-vous ?

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...



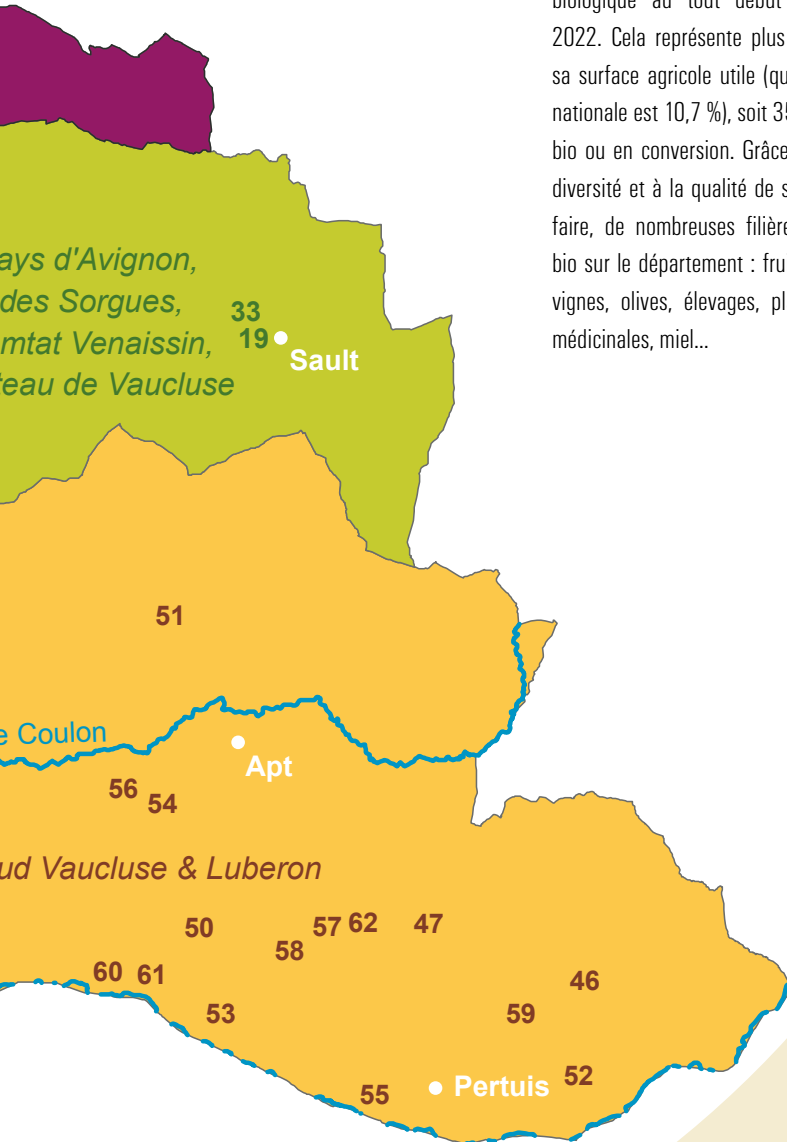


- Haut-Vaucluse et Mont Ventoux
- Pays d'Avignon, des Sorgues, Comtat Venaissin, Plateau de Vaucluse
- Sud-Vaucluse et Luberon

L'agriculture biologique dans le Vaucluse

Le département du Vaucluse compte 1 400 fermes engagées en agriculture biologique au tout début de l'année 2022. Cela représente plus de 32,3 % de sa surface agricole utile (quand la moyenne nationale est 10,7 %), soit 35 083 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) ATELIER D'HIPPOLYTE Arnaud Damien et Coralie

4111 Route de Veaux - 84340 Malaucène
06 66 38 26 49
earl@lelauzas@gmail.com
atelierdhippolyte

Grenades, Coings et produits transformés à base de grenade

- A la ferme tous les jours de 17h à 19h/ Salons et foires estivales/ Magasins de producteurs Luberon Paysan à Apt et En direct de nos fermes à Avignon/En ligne



2) CHEVRERIE LA MALAUTIERE Viau-Toquard Edwige

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

Fromages de chèvres bio

- A la ferme le matin/Marché des producteurs de Vaison-la-Romaine le samedi matin

3) CORREARD THIERRY

1772 Quartier Le Désert - 84340 Malaucène
06 30 70 31 96
thierrydesert@hotmail.com
www.gite-vaucluse-ventoux.com

Huile d'olive, olives, tapenade, lentille, petit épeautre

- A la ferme sur rendez-vous uniquement
- Location gîte labellisé ACCUEIL PAYSAN pour 3 personnes. www.gite-vaucluse-ventoux.com

4) DELICEFIG Clément Armande



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

Figues fraîches, confitures de figues, nectar de figues, sirop de figues, vinaigre de figues

A la ferme sur rdv/Alternative paysanne à Orange

5) DOMAINE CAROLINE BONNEFOY Bonnefoy Caroline



Domaine de Lumian - 84600 Valréas
06 87 14 21 48
domainedelumian@wanadoo.fr
www.lumianbonnefoy.com

Vin de Valréas, vin AOC Rasteau, vin AOC Beaumes de Venise, vin AOC Ventoux

- Au domaine, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Le dimanche de 9h à 12h

6) DOMAINE DE FENOUILLET Earl Famille Soard



123 Allée Saint Roch - 84190 Beaumes-de-Venise
04 90 62 95 61
contact@domaine-fenouillet.fr
www.domaine-fenouillet.fr

Vins AOP Beaumes de Venise rouge et muscat, AOP Vacqueyras, AOP Ventoux, AOP Côtes du Rhône, IGP Vaucluse et Méditerranée, Vin de France, jus de raisin et huile olive

- Au domaine du lundi au samedi, Horaires été de 9h à 12h15 et de 14h30 à 18h45 - Horaires hiver 9h à 12h et de 14h à 18h Expédition possible/Vente en ligne sur site internet
- Gîtes 2 personnes

7) DOMAINE DE L'OR DE LINE Jacuin 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



8) DOMAINE DE LUMIAN

Phetisson Gilles



Chemin de Lumian - 84600 Valréas
06 08 09 96 86
domainedelumian@wanadoo.fr
www.lumianbonnefof.com

Vin AOC Côtes du Rhône rouge rosé blanc, vin de Valréas, vin de Vacqueyras, vin de Visan

- Au domaine, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h - Le dimanche de 9h à 12h

9) DOMAINE ELODIE JAUME

Jaume Elodie



Chemin Jaumes de Cabrières - 84100 Orange
06 60 11 99 97
contact@elodiejaume.com
https://elodiejaume.fr

Vin AOP Côte du Rhône rouge, Vin AOP Chateaufort du Pape rouge

- Au domaine du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h
- Gîtes 12 personnes



10) 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 Village rouge, blanc, rosé, Vin Vacqueyras rosé

- Au domaine sur RDV/Salons

11) DOMAINE LOU FREJAU

Chastan Julien



1858 Chemin de la Gironde - 84100 Orange
06 23 86 78 43
loufrejau@gmail.com
www.loufrejau.com @loufrejau f Domaine Lou Frejau

AOP Côtes du Rhône rouge - AOP Côtes du Rhône Villages rouge - AOP Châteaufort du Pape rouge et blanc - Vin de France rouge, rosé et blanc

- Au domaine sur RDV/Expédition possible

12) DOMAINE ROMAN

Roman Arnaud

4421 Route de Violès - 84150 Joncquières
04 90 70 63 21- 07 68 48 07 58
contact@domaine-roman.fr
www.domaine-roman.fr

Amandes bio en coques et décortiquées, Vins Côtes du Rhône, Vins Côtes du Rhône village Vacqueyras Plan de Dieu, Vins de Pays Vaucluse et Vins de France

- Au domaine : lundi-mardi-jeudi et vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h - Le mercredi et samedi de 9h à 12h. Sur RDV en dehors de ces horaires/En ligne

13) EARL BERTRAND YVON

Bertrand Murielle



77 Chemin des Adrès - 84110 Villedieu
04 90 28 93 79 - 06 43 41 82 38
bertrand-yvon@orange.fr

Huiles et olives bio AOP Nyons, tapenade

- A la ferme tous les jours sur RDV
- Gîte libre accueil de 12 personnes

14) 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, huile d'olive et une gamme de produits locaux (miel, vin, bière, nougat, saucisson...).

- A la ferme du 1^{er} avril au 31 octobre, tous les jours sauf le dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Ouvert non stop juillet et août.

15 LES JARDINS DU GROSEAU

Guidat Marthe

84340 Malaucène

06 60 85 77 28

martheguidat@free.fr

www.lesjardinsdugroseau.fr

Légumes variés de saisons et melons

- Marché de Malaucène le mercredi matin/Distribution de paniers chez Boucherie « Chez Momon » à Malaucène sur commande

16 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



17 PÉPINIÈRE DU PARC SAINT JEAN

Bastet Laurent

243 Chemin du Parc - 84430 Mondragon

06 07 71 66 73

earlduparcspainstjean@orange.fr

https://pepiniereduparcspainstjean.weebly.com

Plants de lavandes et lavandins, de thym, romarin, sauge, hélichryse 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 ou sur rendez-vous au 07 85 45 68 85 ou 06 07 71 66 73



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



18 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, confiture, huile essentielle de lavandin,...

- A la ferme le mardi et le vendredi de 12h à 18h/AMAP sur 15 points de dépôts autour d'Avignon à découvrir sur notre boutique en ligne.
- Jardins pédagogiques : jardin forêt, jardin mandala des 5 sens, jardins démonstrateur en permaculture.

19 AU PLANT DE LA SAULCE

Berra Aude

1187 Route de La Saulce - 84390 Sault

06 68 53 13 84

auplantdelasaulce@orange.fr

auplantdelasaulce

Légumes frais variés, plant de lavande et lavandin.

Certifié plant sain lavandula

- A la ferme sur RDV/Marché de Sault en été le mercredi/Foire Terroir en fête Châteauneuf-de-Gadagne/Foire Printemps Paysans Carpentras/Fête de la lavande à Sault le 15 août/Festival Ventoux Saveurs en octobre/ Salon Au bonheur des jardiniers aux Taillades



20 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)

- A 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

21 CLOS DES PATRIS

Morard Yves

251 Route de Beaumes-de-Venise - 84330 Caromb
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 en fin de matinée et sur RDV/Marché de Saint-Didier le lundi matin, Marché de Caromb le mardi matin, Marché de Ma-laucène le mercredi matin, Marché de L'Isle-sur-la-Sorgue le jeudi matin, Marché de Carpentras le vendredi matin.

22 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

- Au domaine du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h15, le samedi sur rdv uniquement/Magasin de producteurs VINADEA à Châteauneuf du Pape, Caveau du Gigondas à Gigondas.
- Visite de cave et initiation à la dégustation de vins (groupe de 10 à 45 personnes, sur RDV uniquement).



23 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 mardi au vendredi de 11h à 18h de mai à décembre.
- Gîte provençal : 8 pers., 4 étoiles www.abritel.fr/location-vacances/p1997925

24 DOMAINE OLÉICOLE DE BELUGUE

Rocher Dominique

217 Chemin de San Sauvayre - 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.

25 DOMAINE SOLENCE

Isnard Anne-Marie et Jean-Luc

4040 Chemin de la Lègue - 84230 Carpentras
06 65 05 24 03
contact@solence.fr
www.solence.fr
Domaine Solence @domaine_solence

Vin AOP Ventoux rouge rosé blanc, Vin IGP Méditerranée rouge rosé blanc, Vin mousseux rosé

- Au domaine du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30, le samedi de 9h30 à 12h/En ligne sur le site Internet.

26 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/Marché de producteurs à Bédoin le samedi de 17h à 19h/Magasins de producteurs La Basse Paysanne à Nyons (26), Naturellement Paysan à Coustellet(84), L'Étal des Paysans à Peipin (04), Création de Bochaine à Saint Julien de Bochaine (05).

27) EARL BERGER

Berger Nicolas

1463 Avenue des Valayans - 84210 Althen-des-Paluds

04 90 62 15 91

earl.berger@ficafruits.fr

www.ficafruits.fr

Pommes, jus de pomme, pétillant de pomme, compote, cidre

- A la ferme de août à mars du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h/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.



28) EARL LA RAMBAUDE

Constant Félix

339 Chemin de Saint Roch - 84210 Saint-Didier

06 75 62 50 79 - 06 09 43 67 32

larambaude84@gmail.com

Raisins de table, fraises et 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.

29) 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

- A la ferme sur rdv/Marché des producteurs de Pernes-les-Fontaines le mercredi de 18h à 20h, d'avril à octobre/Marché d'Apt le mardi matin/Amap d'Apt.

30) FERME DES POSSIBLES

Borde Nicolas



2718 Chemin de la Roque - 84210 Pernes-les-Fontaines

06 11 74 89 07

contact@lafermedespossibles.com

Légumes et fruits frais et variés, blé, petit épeautre et pois chiches

- A la ferme le vendredi de 17h à 19h/Marché de producteurs à Pernes-les-Fontaines le mercredi de 18h à 20h.
- Ferme pédagogique.

31) FERME DU BOURGUET

Vexlard Estelle

4030 Route de Cavaillon - 84250 Le Thor

06 83 32 01 55

ferme.du.bourguet@gmail.com

f fermedubourguet i fermedubourguet

Raisin de tables (9 variétés, pur jus de raisin), plantes aromatiques (thym, origan, sarriette, hysope, sauge, romarin... herbes de Provence, sirops, gelées), huiles essentielles de lavandin et héliochryse, confitures

- A la ferme sur rdv/AMAP de Cavaillon, Pernes les fontaines, Avignon et Carpentras/Magasins bio et épicerie fines.

32) FERME DU ROURET

Guende Florence



679 Chemin du Rouret - 84380 Mazan

06 82 07 24 20

lafermedurouret@orange.fr

www.lafermedurouret.fr

Vin, jus de raisin, vinaigre, apéritif, digestif, farine de blé ancien, petit épeautre (en grain, farine, semoule, tagliatelle), cerises et raisins, confitures, fruits secs, poulets, pintades, dindes, chapons.

- A la ferme le mercredi/jeudi/vendredi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h/Amap Carpentras/AMAP/Marché de producteurs à Mazan le samedi matin d'avril à octobre.
- Ferme pédagogique.

33) GAEC DE FRAYASSE

Chanu Pierre

135 Chemin de Fraysse - Route de Carpentras - 84390 Sault

06 74 02 80 91

chanu.pierre@neuf.fr

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

- A la ferme sur RDV



34 HENSE MARCELLA

Ferme Ecologique Les 7 soleils

161 Chemin Saint Etienne - 84210 Le Beaucet
04 90 66 60 17 - 06 70 91 19 80
info@les7soleils.com
www.les7soleils.com



Huiles florales, crèmes, savons, anti-moustiques et tisanes

- A la ferme sur RDV/Nougatier Silvaire à Saint Didier

35 L'ALCHIMIE DES PLANTES

Barde Emilie

Chemin des Aubépinés - 84210 Pernes-les-Fontaines
06 47 79 92 40
lalchimiedesplantes@mailo.com
https://www.lalchimiedesplantes.com

Plantes médicinales, aromatiques, fleurs comestibles et potagères en biodynamie

- A la ferme, le mercredi de 9h à 18h et le samedi de 14h à 18h, en avril et mai ou sur rdv/Marché agricole de Petit Palais le samedi de 7h30 à 12h30

36 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 variétés. Huile d'olives

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

37 MAS DE GOUREDON

Chazelle Lionel



1613 Route de Beaumes-de-Venise - 84330 Caromb
06 88 43 77 27
lionel.chazelle@gmail.com
www.lemasdegouredon.fr

Fraise, cerise, abricot, pêche, figue, raisins, huile olive, pur jus de raisins, confitures

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

38 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, pêches, raisin de table, raisin de cuve, figues, cerises, kakis, grenades, agneau et porc, jus et compotes de fruits, 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/Magasin de producteurs Alternative Paysanne à Orange/AMAP de Velleron, d'Avignon
- Gîtes (2 à 4 personnes)

39 MAS RIBELLY

Sevenier Valérie

91 Allée de la Ribelly - 84320 Entraigues-sur-la-Sorgue
06 11 71 24 19
val.ayme@cegetel.net
www.ribelly.fr  lesoeufsdelaribellyvalerie

Œufs, bières, rillettes, courges

- A la ferme le samedi de 10h à 12h et le lundi de 17h30 à 19h/
Amap d'Entraigues sur la Sorgue, de Carpentras, de Caromb, de Ste-Cécile et Uchaux
- Accueil pédagogique

40 MOLOT ELISABETH

1349 Avenue Eisenhower - 84200 Carpentras
07 49 13 24 16
elisabeth.molot@yahoo.fr
club.quomodo.com/larostide



Légumes et fruits variés de saison, fraises, melons, raisin de table, aromatiques et confitures...

- A la ferme le mercredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 12h30
En ligne cagette.net
- Accueil Enfants/Adultes

41 PERNO BIO

Prats Laurie et Fabien

1213, Route d'Althen - 84210 Pernes-les-Fontaines

06 79 26 05 18

pernobio@gmail.com

 Pernobio

Légumes frais variés

- Magasin de producteurs La Banaste à L'Isle-sur-la-Sorgue (mardi de 15h à 19h, et du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h)/Marché de Petit-Palais (samedi de 7h à 12h30)

42 RAYBAUD VINCENT, CÉRÈS ET CYBÈLE

171 Route du Bosquet - 84570 Malemort-du-Comtat

06 28 80 84 76

vincent.raybaud@gmail.com



Légumes diversifiés et melons

- AMAP Vert Solidaire de Caromb le vendredi soir de 18h à 19h toute l'année/Marché des producteurs de Chateaufort-de-Gadagne les mardis de 17h à 19h, d'avril à octobre/ Marché des producteurs de Vedène le jeudi de 17h à 19h d'avril à octobre

43 SILVESTRE FABRICE

476 Allée de Campredon - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

06 86 18 50 21

fabnatcam2@wanadoo.fr



Pommes, jus de pomme et huile essentielle d'immortelle (*hélichrysum italicum*)

- A la ferme sur rdv

44 SURIKAT & CO, LA FERME AGRICULTURELLE

Baillet Damien

1120 Chemin de la Projette - 84000 Avignon

06 74 78 37 35

contact@surikat.co

www.surikat.co

Légumes frais variés, œufs

- A la ferme sur rdv/Communauté WhatsApp pour O'Kilo/Magasin de producteurs Paysans d'Avignon
- Animations et événements, jardins familiaux



Sud Vaucluse & Luberon



45 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 de fruits et de légumes à « A l'Asso du goût »

- A l'association du lundi au vendredi de 8h à 17h/vente en ligne : www.alassodugout.fr

46 CHÂTEAU LA DORGONNE

Jean-Louis Andrieux

2991 Route de Mirabeau - 84240 La Tour d'Aigues

04 90 07 50 18

caveau@ladorgonne.com

www.chateauladorgonne.cop

Vins AOP Luberon, Vins IGP Vaucluse, Huile d'olive

- Au caveau de mai à septembre du lundi au dimanche de 10h à 18h, du 1^{er} octobre au 31 mars du lundi au samedi de 10h à 18h/ Marché La Tour d'Aigues le mardi du 14.07 au 15.08/En ligne sur le site Internet
- Dégustation au caveau, promenade dans les vignes

47 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, pollen frais, propolis bio

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



48) DOMAINE CLOS DES FAUCONS

Maupas Richard



552 Chemin des 30 Mouttes - 84300 Cavaillon

06 19 85 54 80

richard@closdesfaucons.fr

www.closdesfaucons.fr

Huiles d'olive AOP Provence

- Magasins bio et épiceries fines

49) DOMAINE DE CANFIER

Charvet Caroline



260 Route de L'Isle-sur-la-Sorgue - 84440 Robion

06 20 43 73 34

info@domainedecanfier.fr

www.domainedecanfier.fr

Huile d'olive biologique AOP Provence

- Au domaine sur RDV/Marché de Coustellet le dimanche matin/ Magasin collectif Naturellement Paysan à Coustellet/Expédition possible
- Gîtes (6 et 14 personnes) et chambres d'hôtes (9 personnes)

50) DOMAINE DE 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 de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30 et le samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h30. Sur RDV le reste de l'année/En ligne

- Circuit pédagogique dans les vignes, de mai à Septembre

51) EARL PATRICK AUGIER

Augier Patrick



643 Chemin des Grès - 84490 Saint-Saturnin-les-Apt

04 90 05 62 06 - 06 22 98 13 07

earlpatrick.augier@orange.fr

Patrick Augier

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

- A la ferme sur rdv/Marché d'Apt le mardi matin/Amap d'Apt

52) ESAT LE GRAND RÉAL

Association La Bourquette

Chemin des Gourquettes - 84210 La Bastidonne

04 90 07 55 66

real@labourquette.org

http://www.bourquette-autisme.org

Légumes variés de saisons, melons et raisins de table, jus de raisin, vins rouge, rosé et blanc, huile d'olive

- A la ferme le mardi et jeudi matin/Marché de La Bastidonne le vendredi matin/Magasin de producteurs Luberon paysan à La Tour d'Aigues.
- Auberge du mercredi au dimanche midi (60 places). Visite de la ferme

53) FERME BIOLOGIQUE DE CEUX QUI SÈMENT

Raoux Gaétan



359 Chemin du Plan - 84160 Cadenet

0649451337

gaetan.raoux07@gmail.com

Lafermebiologiquedeceuxquisement

Légumes

- Amap le jeudi soir à la ferme/Marché de la Joliette à Marseille le mardi de 15h30 à 19h/Magasin de producteurs «La Bardane» à Cadenet/Magasin de producteurs «Luberon paysan» à La Tour d'aigues

54) FERME DU BEAUCET

Silvestre François

5 Place Notre Dame - 84480 Bonnieux

04 86 85 20 02 - 06 22 07 88 58

silvestre.francois3159@gmail.com

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

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

55) FERME LA GRANDE BASTISSE

Follet Solange, Faustina Barbara



1139 Chemin des Iscles de Durance - 84530 Villelaure

06 58 46 81 83

gaec-grandebastide@riseup.net

Légumes frais variés

- Amap de Mallemort, de Pertuis et de Villelaure/Magasin de producteurs Luberon paysan La Tour d'Aigues

56) 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, hydrolat, savon lavande, huile de tournesol (bouteilles et bidons)

- A la ferme, le mercredi de 17h à 19h ou sur RDV/AMAP d'Apt, Bonnieux, Carpentras, Caromb Vert solitaire, Entraigues, Fourques, Le Thor, Tarascon Coquins de bio
- Gîte de 4 à 6 personnes labélisé Accueil Paysan



57) GAEC MARTIALIS

Jaubert Marc

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 producteur de Lourmarin mardi de 17h à 21h



58) GAEC MIELLERIE DU GRAND LUBERON

Rumeau Florence et Thierry

2117 Route de Lourmarin - 84160 Cucuron

06 51 97 89 50

florenceruleau@free.fr

Divers types de miel (lavande, garrigue, romarin, châtaignier, etc...), nougats et pain d'épices pour Noël, sirop de thym et hydrolats (5 variétés)

- A 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
- Dégustation de miels et ruche vitrée



59) LACHAL FRANÇOIS

120 Chemin des Bouisses - 84240 La Tour d'Aigues

04 90 07 42 31 - 06 07 56 38 39

francois.lachal@wanadoo.fr

Plantes aromatiques (thym, sarriette, origan, romarin, mélange d'herbes de Provence), raisin de table muscat et exalta, jus de raisins, rhubarbe

- Magasin de producteurs Luberon Paysan à La Tour d'Aigues/Magasin de producteurs Couleurs paysannes à Venelles, Manosque et Valensole
- Gîte rural 4 à 6 personnes, salle de réception d'une capacité de 250 personnes

60) LA ZIZANIE

Juigner Louis

Carraire de Puyvert - 84160 Lourmarin

06 33 55 88 55

louis.juigner@gmail.com

Légumes frais diversifiés et nectar de cerise

- Marché du mardi soir à Lourmarin/Marché du jeudi soir à Lauris
- Accueil pédagogique

61) LES RUCHERS DE MESSEGUIÈRES

Peroni Elisabeth et Philippe

646 Chemin du Retavon - 84360 Lauris

06 82 67 57 52

lesruchersdesmesseguieres@orange.fr

lesruchersdesmesseguieres.jimdo.com

Miel de lavande, de garrigue, d'acacia et châtaignier

- Au marché paysan de Lauris le jeudi de 18h à 20h/Magasin de producteurs La Bardane à Cadenet
- Gîte à la ferme 6 personnes
- Ferme pédagogique



62) 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

Huiles d'olive (fruitée vert, mûre, noire et aromatisées), olives vertes et noires, tapenades, pois chiche et petit épeautre en grain, farines artisanales (blé, seigle, petit épeautre, pois chiches), cosmétique

- Au domaine de mars à octobre le 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
- France Passion : accueil gratuit dédié aux camping-cars



63) POULES & CO

Chauvin Manon et Samantha

601 Chemin d'Oppède - 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 mercredi à 19h/Amap Avignon, Apt, Marseille, Istres, Martigues, Cavaillon et L'Isle-sur-la-Sorgue/A la ferme le mardi soir et samedi matin après commande obligatoire sur www.cagette.net





D'autres lieux...

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

Haut Vaucluse et Mont Ventoux

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, écoproduits, produits d'entretien et de beauté, compléments alimentaires.

Le lundi de 14h30 à 19h. Du mardi au samedi de 9h à 19h

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 12h30 et de 14h à 18h, du mercredi au samedi de 10h à 12h30
et de 14h à 18h30





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
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, pain frais, fromage à la coupe, traiteur, écoproduits, produits d'entretien et de beauté.

Toute l'équipe de ce magasin coopératif saura vous accueillir et vous conseiller !

Du lundi au samedi de 9h à 19h. Fermé les jours fériés

BIOCOOP BIOTOPE

15 Boulevard du Quai Saint-Lazare - 84000 Avignon
04 90 85 14 19 - 07 86 95 98 17
biotope2@wanadoo.fr
www.biocoopavignoncentre.fr

Magasin d'alimentation biologique avec plus de 120 fournisseurs locaux, plus de 200 références de vrac alimentaire et non alimentaire, fruits et légumes de saison, pain frais tous les jours, traiteur, écoproduits, cosmétiques et compléments alimentaires.

Service e-commerce et livraison à domicile

Lundi au samedi de 8h30 à 19h30

biocoop | Biotope

BIOCOOP AVIGNON SUD

240 rue du Bon Vent - ZAC La Cristole - 84140 Montfavet
04 90 39 53 21
biocoopavignonsud@orange.fr
<https://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)

Lundi au samedi de 10h à 19h30





LE MASSS ! - PAYSANS D'AVIGNON

183 Avenue de Tarascon - 84000 Avignon

07 45 23 73 03

contact@paysansdavignon.fr

  Google My Business

Fruits et légumes, jus et confitures, vins, huile d'olive, poulet et œufs, pains.

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

Sud Vaucluse et Luberon

BIOCOOP L'EPICURIEN BIO

64 allée Théodore Monod - 84300 Cavailon

04 90 76 33 90

lepicurienbio@gmail.com

<https://cavaillon.biocoop.net>

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)

Lundi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h, du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h, samedi de 9h à 19h



BIOCOOP CULTURES BIO

320B Route de Cavailon - 84660 MAUBEC

04 90 74 51 78

cultures-bio@orange.fr

<https://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. Pâtisseries 100% bio « Fait maison »

Facile d'accès aux personnes à mobilité réduite (place réservée).

Lundi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h, du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h, samedi de 9h à 19h

LA BIO
À QUOI ÇA SERT

si tout est
est pollué
autour
des champs?



BIO'S

131 Cours Gambetta - 84300 Cavaillon
09 53 69 16 51 - 06 50 37 84 89
bioscavaillon@gmail.com
<http://bios-restaurant.fr>  bioscavaillon

Bio's est une enseigne bio-végétarienne.


Cantine solidaire et salle de spectacle.

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...



L'ISLE VERTE

291 a Route de Carpentras - 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
04 90 38 43 92
isle.verte@yahoo.fr
 LIsleVerteBio

Fruits et légumes, épicerie biologique, boulangerie, cave, frais et surgelés, vracs, cosmétique, santé au naturel

Accompagnement et conseils personnalisés gratuits par 2 naturopathes diplômées

Du lundi au samedi de 9h à 12h30 puis de 14h30 à 19h30, le dimanche de 9h à 12h30



LA BARDANE, COOPÉRATION PAYSANNE

ZA Les Meillères, 4 rue Albert Dumas - 84160 Cadenet
09 53 18 46 41
magasinproducteurs.sudlub@gmail.com
www.labardane.fr  labardanedecadenet

Fruits et légumes, épicerie salée et sucrée, pains, vins et bières, viandes et charcuterie, fromages et œufs, huiles, miel et confiserie, pépinière

Du vrai circuit-court !

Du mardi au samedi de 9h30 à 19h, dimanche de 9h30 à 12h30 de début juin à fin septembre





Vos producteurs et productrices bio sur les marchés du Vaucluse



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
APT		X				X	
BÉDOIN						X	
CAROMB		X					
CARPENTRAS					X		
CHÂTEAUNEUF DE GADAGNE		X					
COUSTELLET							X
CUCURON		X					
L'ISLE-SUR-LA-SORGUE				X			
LA BASTIDONNE					X		
LAGNES			X				
LA TOUR D'AIGUES		X					
LAURIS				X			
LOURMARIN		X					
MALAUÈNE			X				
MARSEILLE (LA JOLIETTE)		X					
MAZAN						X	
PERNES-LES-FONTAINES			X				
PETIT PALAIS						X	
SAINT MARTIN DE BRASQUE							X
SAINT-DIDIER	X						
SAULT			X				
VAISON LA ROMAINE						X	
VEDÈNE				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

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 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

- 3 Correard Thierry
- 6 Domaine de Fenouillet
- 9 Domaine Elodie Jaume
- 13 Earl Bertrand Yvon
- 20 Association Semailles
- 22 Domaine de Fontavin
- 23 Domaine du Grand Jacquet
- 30 Ferme des Possibles
- 32 Ferme du Rouret
- 38 Mas des Grands Cyprès
- 39 Mas Ribelly
- 40 Molot Elisabeth
- 44 Surikat & Co - La ferme agricole
- 46 Château La Dorgonne
- 49 Domaine de Canfier
- 50 Domaine de Fontvert
- 52 Esat Le Grand Réal
- 56 Gaec Aude Malbec
- 58 Gaec Miellerie du Grand Luberon
- 59 Lachal François
- 60 La Zizanie
- 61 Les Ruchers de Messeguières
- 62 Moulin et domaine Oliversion



Céréales et Légumineuses

- 3 Correard Thierry
- 30 Ferme des Possibles
- 32 Ferme du Rouret
- 33 Gaec de Fraysse
- 36 Les Terrasses d'Eole
- 38 Mas des Grands Cyprès
- 51 Earl Patrick Augier
- 62 Moulin et Domaine Oliversion



Cosmétiques et Huiles essentielles

- 17 Pépinière du Parc Saint Jean
- 18 Association Semailles
- 19 Au plant de Saulce
- 31 Ferme du Bourguet
- 33 Gaec de Fraysse
- 34 Hense Marcella
- 43 Silvestre Fabrice
- 56 Gaec Aude Malbec
- 58 Gaec Miellerie du Grand Luberon
- 62 Moulin et Domaine Oliversion



Farine

- 32 Ferme du Rouret
- 33 Gaec de Fraysse
- 36 Les Terrasses d'Eole
- 62 Moulin et Domaine Oliversion



Fromage, Produits laitiers

- 2 Chévrerie La Malautière



Fruits et Fruits à coques

- 1 Atelier d'Hippolyte
- 4 Delicefig
- 12 Domaine Roman
- 15 Les Jardins du Groseau
- 18 Association Semailles
- 27 Earl Berger
- 28 Earl La Rambaude
- 30 Ferme des Possibles
- 31 Ferme du Bourguet
- 32 Ferme du Rouret
- 37 Mas de Gouredon

- 38 Mas des Grands Cyprès
- 40 Molot Elisabeth
- 43 Silvestre Fabrice
- 51 EARL Patrick Augier
- 52 Esat Le Grand Réal
- 54 La Ferme du Beaucet
- 59 Lachal François



Hébergement

- 3 Correard Thierry
- 6 Domaine de Fenouillet
- 9 Domaine Elodie Jaume
- 13 Earl Bertrand Yvon
- 23 Domaine du Grand Jacquet
- 38 Mas des Grands Cyprès
- 49 Domaine de Canfier
- 56 Gaec Aude Malbec
- 59 Lachal François
- 61 Les Ruchers de Messeguières
- 62 Moulin et domaine Oliversion



Huile d'olive & Olives

- 3 Correard Thierry
- 6 Domaine de Fenouillet
- 13 Earl Bertrand Yvon
- 14 Le Ferme du Sublon
- 24 Domaine Oleicole de Belugue
- 26 Durand Yves & Potet Isabelle
- 28 EARL La Rambaude
- 36 Les Terrasses d'Eole
- 37 Mas de Gouredon
- 46 Château La Dorgonne
- 48 Domaine Clos des Faucons
- 49 Domaine de Canfier
- 62 Moulin et Domaine Oliversion



Jus de fruit

- 1 Atelier d'Hippolyte
- 4 Delicefig
- 6 Domaine de Fenouillet
- 18 Association Semaines
- 26 Durand Yves & Potet Isabelle
- 27 Earl Berger
- 31 Ferme du Bourguet
- 37 Mas de Gouredon
- 38 Mas des Grands Cyprès
- 43 Silvestre Fabrice
- 51 EARL Patrick Augier
- 52 Esat du Grand Réal
- 57 GAEC Martialis
- 59 Lachal François
- 60 La Zizanie



Légumes

- 14 La Ferme du Sublon
- 15 Les Jardins du Groseau
- 18 Association Semaines
- 19 Au plant de La Saulce
- 26 Durand Yves & Potet Isabelle
- 29 EARL Le Borie
- 30 La Ferme des Possibles
- 39 Mas Ribell
- 40 Molot Elisabeth
- 41 Perno Bio
- 42 Raybaud Vincent, Cérés et Cybèle
- 44 Surikat & Co - La ferme agricoleurlelle
- 45 Association Le Village
- 51 EARL Patrick Augier
- 52 ESAT Le Grand Réal
- 53 Ferme biologique de ceux qui sèment
- 54 La Ferme du Beaucet
- 55 Ferme La Grande Bastide
- 60 La Zizanie



Œufs / Volaille

- 20 Bernabei-Sanchez Carole
- 32 Ferme du Rouret
- 39 Mas Ribelly
- 44 Surikat & Co - La ferme agricoleurlelle
- 63 Poules & Co



Plantes à parfum, aromatiques et médicinales

- 17 Pépinière du Parc Saint Jean
- 18 Association Semaines
- 19 Au plant de La Saulce
- 31 Ferme du Bourguet
- 33 Gaec de Fraysse
- 34 Hense Marcella
- 35 L'Alchimie des plantes
- 40 Molot Elisabeth
- 43 Silvestre Fabrice
- 56 Gaec Aude Malbec
- 58 Gaec Miellerie du Grand Luberon
- 59 Lachal François



Produits de la ruche

- 18 Association Semaines
- 47 Ciosi Marie
- 56 GAEC Aude Malbec
- 58 GAEC Miellerie du Grand Luberon



Produits transformés

- 1 Atelier d'Hippolyte
- 3 Delicefig
- 14 La Ferme du Sublon
- 18 Association Semaines
- 26 Durand Yves & Potet Isabelle
- 31 La Ferme du Bourguet
- 32 Ferme du Rouret
- 33 Gaec de Fraysse
- 38 Mas des Grands Cyprès
- 45 Association Le Village
- 62 Moulin et Domaine Oliversion



Viande ovine

- 38 Mas des Grands Cyprès



Viande porcine

- 38 Mas des Grands Cyprès



Vins

- 5 Domaine Caroline Bonnefoy
- 6 Domaine de Fenouillet
- 7 Domaine de l'Or de Line
- 8 Domaine de Lumian
- 9 Domaine Elodie Jaume
- 10 Domaine Les Sibou
- 11 Domaine Lou Frejau
- 12 Domaine Roman
- 16 Le Vin de Blaise
- 21 Clos des Patris
- 22 Domaine de Fontavin
- 23 Domaine du Grand Jacquet
- 25 Domaine Solence
- 32 Ferme du Rouret
- 36 Les Terrasses d'Eole
- 38 Mas des Grands Cyprès
- 46 Château La Dorgonne
- 50 Domaine de Fontvert
- 52 Esat Le Grand Réal
- 57 GAEC Martialis



✿ La liste des Les producteurs et productrices Bio cité-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 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



AGRIBIOVAR

Agribio Var

04 94 73 24 83

agribiovar@bio-provence.org



AGRIBIO 84

Agribio Vaucluse

04 32 50 24 56

agribio84@bio-provence.org

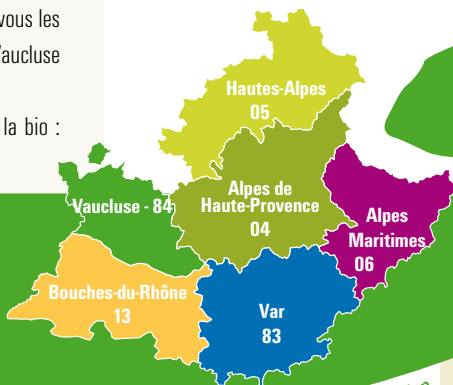


BIO DE
PROVENCE-
ALPES-
CÔTE
D'AZUR

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

Association des producteurs et productrices 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

Departement
VAUCLUSE

Cavaillon