



# Fiche presse

Avignon, le 11 mai 2021



Save the date en VAUCLUSE !



Marché collaboratif et festif  
jeudi 20 mai 2021

place du Clos à Cavillon  
dès 17h dans le cadre de la  
Semaine de l'Agriculture  
Française !

## Portraits d'agriculteurs présents le 20 mai 2021 !

### Ludwig Hauwelle, « les douceurs du Comtat »

Agriculteur spécialisé dans la culture du Safran, il vous fera découvrir ses produits dérivés (huiles aromatisées, sels et sucres aromatisés) & douceurs à base de safran, roses et plantes aromatiques.

[Découvrez son site web](#)

[www.lesdouceursducomtat.fr/](http://www.lesdouceursducomtat.fr/)

[Découvrez sa page Facebook](#)



### David Aurand, « l'Etable Montilienne »

Avec sa charcuterie plusieurs fois primé au concours général de Paris, David sera présent pour partager avec vous sa passion.

[Découvrez sa page Facebook](#)



### Alexandra Montagard « L'âme des Champs »

Avec ses céréales, légumes secs et farines mais aussi des tartinables cuisinés à partir de ses asperges et ses huiles essentielles de lavandin, Alexandra sera présente pour vous faire découvrir ses productions. [Découvrez sa page Facebook](#)



**Christèle Bourne, exploitante agricole productrice sur Cavillon et Robion en Agriculture Biologique.**

Retrouvez ses Asperges blanches, vertes et ses différents légumes dès le mois d'avril. A partir du mois d'août, elle propose également des prunes, Reine Claude, des poires et des pommes mais également des jus de fruits, sur le marché du soir des producteurs de cavillon les jeudis de 17h à 19h et à la ferme tous les après-midi de 14h30 à 18h30 : La grande Bastide, 772 Draille de la Grande Combe, 84 300 Cavillon.



**Ils seront aussi présents !**



NOM	NOM D'EXPLOITATION	VILLE	PRODUCTIONS VENDUES
Joël & Noëlle ETIENNE	EARL ETIENNE	CAVAILLON	Fèves, pois gourmand et petits pois, haricot vert, courgettes, salades diverses, blettes diverses, pdt primeur, poivrons divers, piment divers, tomates (brenda, mastria, atyliades), tomates anciennes diverses couleurs, patate douce. Fleurs (plants à massif, vivaces, composition, arbustes à fleurs, plantes aromatiques et plants maraichers).
Emmanuel CASSARD	LA CHEVRERIE PROVENCALE	PERNES LES FONTAINES	Fromage de chèvre et brebis - Yaourts de Chèvre et Brebis
Sylvain MEYSSARD	EARL LES GRANDES TERRES	CHEVAL BLANC	salades, fraises Clery, courgettes tunnel, courgettes plein champ, tomates,
Nicolas & Amélie BOURDELIN	EARL LA FOUASSE	LE THOR	Asperges, huile essentielle lavande et lavandin
Nadine BOSQ	SCEA BOSQ Yves	CAVAILLON	Fraises Cléry - tomates cœurs de bœuf - courgettes Cora -
Florent GUGLIELMINO	EARL ATHENOSYS	BONNIEUX	cerises - jus de cerises - jus de raisin - abricot - mirabelle - raisin - essence de lavandin - essence de lavande
Ludivine RIQUE	EARL LES POULETTES DE BAZAINE	MOLLEGES	Œufs - Poulet de chair - pintade
Christèle BOURNE	EARL Bourne Christèle	ROBION	Asperges blanches et vertes - Poire Guyot - Poire Eliot - Prune Reine Claude - Pommes - Coing - Huile d'olive - jus de poire - jus de pomme / coing
Karine LALLEMAND		ISLE SUR LA S.	Radis, petits pois, haricot coco, salade, cebette, chou pak choi et pé-chai, courgette, aubergine, concombre, tomate, tomate cerise, oignon, pastèque jaune et rouge, nectarine blanche, botte basilic, potimarron, butternut, courge, carotte, pomme de terre
Antoine SUDAN	LES GOURMETS Z'AILES	PERNES LES FONTAINES	miel de lavande - chataignier - printemps - acacia - montagne - forêt - ardèche - tilleul - nougat miel de lavande - hydromel miel de lavande

# Marché à la Ferme

Se procurer de bons produits locaux frais directement à la ferme, c'est aussi l'occasion de rencontrer des personnes passionnées. Delphine et Michel CREST ouvrent les portes de leur exploitation, la Ferme la Chevalière **lundi 17 mai de 17h à 19h**



**Adresse :** 129 Rue de la chevalière 84530 Villelaure (tous les lundis soirs 17h-19h)

**Exploitation :** 58 ha, dont : céréales : 30ha, protéagineux : 6ha, vignes : 5ha, maraichage: 17ha

**Productions :** maïs doux, pois chiche, poivrons aubergines, tomates, concombres, courgettes, courges, melons, pastèques, raisins

**Conversion BIO et labellisation HVE en cours**



# Marchés du Soir des Producteurs de Vaucluse

Tout au long de la Semaine de l'Agriculture Française (et au-delà) profitez des Marchés du Soir des producteurs de Vaucluse : 100% local 100% circuits courts !

**Avignon** : tous les lundis (17h-19h) **Cavaillon** : tous les jeudis (17h-19h)

**Châteauneuf de Gadagne** : tous les mardis (18h-20h)

**Montfavet** : tous les vendredis (16h30-19h)

**Morières** : tous les vendredis (17h-19h)

**Pertuis** : tous les mardis (17h-19h)



L'Europe investit dans les zones rurales

## CONTACTS

Pour toutes questions, n'hésitez pas à contacter notre équipe en charge des circuits courts :



**Céline Cardinale, responsable d'unité « circuits courts »**

[celine.cardinale@vaucluse.chambagri.fr](mailto:celine.cardinale@vaucluse.chambagri.fr)

06 29 83 56 65

**Noémie Blain conseillère circuits courts agritourisme & Bienvenue à la Ferme**

[noemie.blain@vaucluse.chambagri.fr](mailto:noemie.blain@vaucluse.chambagri.fr)

06 29 83 52 73

**Brigitte Fournier, chargée de mission Promotion & marchés**

[brigitte.fournier@vaucluse.chambagri.fr](mailto:brigitte.fournier@vaucluse.chambagri.fr)

06 44 28 18 00

**Guillaume Sinard, chargé de mission En direct de nos fermes**

[guillaume.sinard@vaucluse.chambagri.fr](mailto:guillaume.sinard@vaucluse.chambagri.fr)

06 30 20 13 57

[chambre-agriculture84.fr](http://chambre-agriculture84.fr)



[@chambre.agriculture.vaucluse](https://www.facebook.com/chambre.agriculture.vaucluse)

Newsletter : s'abonner ici

CONTACT PRESSE

Camille Coulange

[camille.coulange@vaucluse.chambagri.fr](mailto:camille.coulange@vaucluse.chambagri.fr)

06 07 49 59 95