

DE FERME EN FERME



SAMEDI 27 | DIMANCHE 28 AVRIL

PORTES OUVERTES | 10h-18h Visites et dégustations gratuites Petite restauration à la ferme Vente de produits fermiers

defermeenferme.com

84 Organisé par CIVAM

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) sont des associations d'agriculteurs et de ruraux engagés dans le développement d'une agriculture et d'une alimentation durables.

Un week-end pour découvrir... toute l'année pour revenir !

Pensez à conserver ce dépliant, la plupart des fermes vous accueillent tout au long de l'année. Retrouvez leurs coordonnées à l'intérieur.

- defermeenferme.com
De ferme en ferme en PACA
04 90 78 35 39
fermeenferme@civampaca.org
defermeenferme
de ferme en ferme en paca



1 Les escargots de l'enclave

Olivier CLAVEL
640 Routes de St-Maurice, Quartier Polidon
84600 VALREAS
04 90 37 46 55 / 06 74 51 70 98
les-produits-de-provence.com
Escargots, vin
La plus grande ferme hélicicole de la région à découvrir. Visite des serres de reproduction et des parcs, 120 000 producteurs en activité.

2 Domaine de la Deydière

David ACOLATSE & Patrick LAURENT
Route de Valréas - 84600 GRILLON
06 22 35 59 56 / 07 71 07 61 02
Vin
Venez découvrir un Domaine authentique, déguster un vin généreux et partager une ambiance chaleureuse.
14h, visite guidée, les animaux de la ferme seront présents. 15h, jeu de piste. 16h, atelier des possibles Zéro Déchets
Midì « Food Truck », alimentation bio, 12€. Réservation : 06 88 36 11 67

3 Domaine de Lucena

Laurent, Nathalie & Lucie MICHEL
1600 Chemin du Rastelet - 84820 VISAN
04 90 28 71 22 / 06 23 51 87 09
Vin
Le domaine de Lucena est un domaine familial depuis 1960 situé sur les coteaux ensoleillés de la commune de VISAN. Venez découvrir notre domaine, vignoble, savoir-faire et passion.
Visite du vignoble en charrette, départ à 11h, 14h, 16h. Durée 1h. 10 places. Parcours initiation, découverte en trottinette électrique
Encas avec la Ferme des Fraÿs, producteur d'Ardeche, à partir de 3€

4 Lap'Ânerie

Jean-Louis CHABANIS
chemin des Iris - 84840 LAPALUD
06 13 94 41 24 / 06 82 10 37 56
Animations ânières, produits dérivés
Venez découvrir un monde où nos amis aux grandes oreilles vous témoignent toute leur affection et leur humour, sollicitant vos caresses sans modération.
Balades, visites commentées, jeux et animations à 11h et 16h
Barbecue



5 Ferme auberge La Maguette

Magali MALAVARD
La Maguette, St J. de Sault - 84390 SAULT
04 90 64 02 60 / 06 62 30 42 39
Lavande, lavandin, céréales, plantes aromatiques
Exploitation familiale au cœur des champs de lavande avec vue imprenable sur le Ventoux reprise en 2006 par Magali. Pour la ferme auberge, production de tous les légumes, de fruits rouges, des œufs et élevage de la viande servie à table.
A la ferme
Visite de la ferme à 11h, 14h et 17h
Assiette fermière 15€ avec un verre de vin OU repas complet 29€

6 Vallon des Lavandes

Sylvie & Thierry BARIOT
Anc. route d'Aurel, Le Vallon - 84390 SAULT
04 90 64 14 83
facebook.com/vallondeslavandes
Lavande, lavandin, plantes aromatiques, épeautre
Secrets et senteurs lavande. De la fleur à l'huile essentielle. Visite de la pépinière, des cultures et de la distillerie traditionnelle. Découvrez en les senteurs, les différentes propriétés et utilisations.
A la ferme

7 Ferme de la haute Lèbre

Paulette BLANC
Route de Sault - 04150 REVEST-DU-BION
04 90 73 31 67 / 04 92 77 90 13
conditionnemnt-haute-lebre.fr
Caprin, fromages, yaourts
Venez découvrir les spécialités fromagères dans un domaine de 140 hectares où règne Alpine Chamoisée et bergers passionnés...
A la ferme

8 La ferme du Vallon

Patricia & Cédrik BELLE
Le vallon de la Casse
26570 MONTBRUN-LES-BAINS
06 11 99 13 01 / 06 33 40 00 70
lafermeduvallon.net
Cochons, plantes aromatiques, maraichage, ovin, avicole, œufs, transformation fruits, semences et plants, petit épeautre, pois chiche, lentille verte
Patricia et Cédrik vous accueillent pour partager leur quotidien. Vous découvrirez : les animaux (poules pondeuses, volailles, oies, cochons et brebis), les cultures (maraichage, plantes aromatiques, lavande, lavandin, lentilles, pois chiche et petit épeautre).
A la ferme, marchés de producteurs
Crêpes à la farine de petit épeautre et garnitures maison
Dîner concert, samedi 19h, sur réservation

9 Une ferme en Ventoux

Claire & Richard MIRAS
Route de Suit - 84390 SAINT-TRINIT
06 73 34 15 99 / 06 08 99 70 61
unefermeenventoux.com
Porc plein air, chataignes
Éleveurs porcins en plein air et castanéiculteurs, nous produisons de la viande de porc, de la salaison et de la charcuterie ainsi que de la crème de marrons et châtaignes au naturel.
A la ferme
Visite commentée des parcs et de la châtaigneraie

10 Domaine de Mas Caron

Marc & Cerise BOULON
1187 route de Carpentras
84330 CAROMB
06 72 84 33 01
domainedemascaron.fr
Vin, oléiculture
Domaine viticole entouré de ses vignes sur 15 ha. Venez découvrir dans un cadre magnifique au pied du Ventoux et des dentelles de Montmirail cet authentique élevage de la viande servie à table.
A la ferme
Visite du vignoble, accord mets/vins, explications sur les vinifications
Goûter, assiette fermière et pique nique, accord mets-vin, 20€/pers. Sur réservation 48h à l'avance

11 Ferme du Rouret

Catherine APTEL, Florence & Thierry GUENDE
679 chemin du Rouret - 84380 MAZAN
04 90 69 84 84
lafermeduroret.fr
Volailles, maraichage
Visite au cœur d'une ferme en polyculture, alliant traditions et développement durable, où la biodiversité de la nature et des productions est centrale.
En AMAP, à la ferme et en magasin(s) de producteurs
Fabrication de papier végétal

12 Moulin à huile du Comtat

Cécile & Jean-Noël HAUT
108 Av. de la Baisse - 84330 CAROMB
Tel : 04 90 62 42 05
moulinducomtat.com
Oléiculture, huile d'olive
Venez découvrir toutes les étapes de la fabrication de l'huile d'olive biologique, au cœur du village dans un moulin traditionnel fondé en 1870, utilisant toujours ses meules en pierre.
A la ferme

13 La Cerise Montolin

Mandy & Jimmy MONTOLIN
1450 chemin de faverand - 84380 MAZAN
06 86 10 53 75
Arboriculture, transformation fruits, maraichage
Venez nous rencontrer : des jeunes agriculteurs dynamiques et motivés ! Nous vous expliquerons tout sur les asperges et les fraises, ainsi que sur nos produits transformés.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs

14 Domaine Plein Pagnier

Geneviève & Edouard MARCHESI
2033 route de Mormoiron - 84380 MAZAN
06 76 12 99 32
plein-pagnier.com
Vignes et vin, arboriculture, oléiculture
De la vigne au verre : nous vous invitons à découvrir le domaine familial en polycultures, tout au long de notre sentier vigneron. Découvrez des cultures et de notre biodiversité.
En AMAP et à la ferme
Visite guidée à 11h et 16h
Menu bio gourmand à 20€, assiette vigneronne à 10€, sur réservation

15 L'étable Montillienne

David AURAND
350 chemin de Marignane
84170 MONTEUX
06 15 39 21 28
Porcins
De nos cochons élevés en plein air nous produisons une viande d'une très grande qualité. RDV pour une visite de nos parcs et de nos ateliers.
En AMAP, marchés et en magasin(s) de producteurs
Balades en poney
Repas le midi et samedi soir
Bodega à partir de 19h

16 Domaine de la Camarette

Alexandra & Nancy GONTIER
439 chemin des Brunettes
84210 PERNES-LES-FONTAINES
04 90 61 60 78 / 06 18 96 66 85
domaine-camarette.com
Vin, oléiculture
Domaine viticole familial bio : visite commentée du chai, dégustation des vins, huile d'olive et jus de fruits. Auberge avec restaurant, chambres d'hôtes et gîte sur place sur réservation.
A la ferme
Hôtel à insectes, les stades végétaux de la vigne, faire son compost
Repas complet, 35€

17 La ferme des possibles

Nicolas BORDE
1650 chemin des Brunettes
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 11 74 89 07
lafermedespossibles.fr
Fruits, légumes, PPAM, transformation fruits
La ferme des possibles est une ferme agroforestière engagée dans une démarche d'agriculture biologique. A ce jour, plus de 700 arbres et arbustes, représentant plus de 70 essences, sont implantés entre les 40 variétés de fruits et légumes de nos cultures maraichères.
A la ferme et marché(s) de producteurs
Visite approfondie à 10h, 14h et 16h. Découverte de la vie de la ruche, samedi 14h
Assiette fermière

18 La paysanne

Mireille GRAVIER
1974 petite route de Carpentras
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 87 02 03 80
la-paysanne.fr
Oléiculture
L'olive de l'arbre à l'huile ! Visite de la ferme, présentation de la lutte biologique (argile et biodiversité) sur la parcelle. Explication de la trituration autour du moulin à huile. Dégustation de différentes variétés.
A la ferme
Venez apprendre à tailler l'olivier de votre jardin à 10h30 !

19 Domaine des hauts traversiers

Didier & Florian MOREL
2235 chemin des traversiers
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 50 99 70 60 / 06 75 86 74 98
leshautstraversiers.com
Vins, transformation fruits
Venez découvrir notre domaine viticole biologique, notre chai de vinification ainsi que nos vins, jus de fruits et jus de raisin.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Visite approfondie au cœur des vignes le dimanche à 15h

20 La chèvrerie des fontaines

Julie CHRISTOL
96 route de Saint-Didier
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 14 67 09 69
Elevage caprin
Venez découvrir nos fromages fermiers dans notre exploitation familiale. Nous vous ferons également visiter notre petite ferme.
A la ferme
Traite des chèvres à 9h, animations pour les enfants

21 Les ânes de Pernes

Brigitte & Alain PAQUIN
1186 route d'Althen
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 37 38 04 32
facebook.com/Les\_ânes\_de\_Pernes
Refuge d'ânes
Active depuis 2011, l'association accueille des ânes issus de maltraitance ou d'abandon. Acteurs majeurs de la vie du village et créateurs de lien social, nous vous proposons une immersion sur un moment de tendresse parmi le troupeau.
Tour en caleche pour les plus petits, initiation à l'attelage.
Sandwichs, crêpes

Pays du Diamant Rouge

23 Silvain Paysans Nougatiers

Philippe & Claire SILVAIN
4 place neuve - 84210 SAINT-DIDIER
04 90 66 09 57 / 06 82 67 86 50
nougats-silvain.fr
Arboriculture, confiseries, transformation fruits
La nougatierie SILVAIN a créée la filière Paysans-Nougatiers. Nous vous invitons à découvrir notre démarche en visitant nos champs d'amandiers et notre nougatierie avec dégustation de nos produits et démonstration de fabrication de nougats.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Départs des visites dans les champs d'amandiers : 10h, 14h30 et 15h30
Goûter

24 EARL Cerises 2B

Alain & Patrick BEZERT
30 place de l'église - 84210 VENASQUE
06 22 49 13 86 / 06 22 49 13 90
cerises2b.fr
Arboriculture, vignes
2 frères associés dans une exploitation de cerises de table ainsi que dans une autre de raisins de table depuis 8 ans. Vente sur place de nos produits frais en saison ainsi que nos confitures, jus de fruits, sirops, compotes.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Visite des vergers, cerisiers, vignes de table

25 Les jardins biodynamiques

Catherine TAILLEFER
316 ch de Chinardon - 84210 VENASQUE
06 07 41 14 75
venasque-anes.com
Elevage ovin, arboriculture, transformation fruits (jus, confitures), oléiculture, laine (oreillers, couettes en laine de mouton non traité de notre élevage)
Terre, plantes, animaux, humains vivent et sont nourris dans notre ferme avec le respect des cycles de la vie et de la biodynamie créant un environnement protégé propice à la biodiversité. Parking à 300m.
A la ferme et en magasin comme biocoop
Promenades avec les ânes, animation sur les brebis et démonstration de chien shetland au troupeau
Crêpes

26 Le Jardin de nos Grands-Mères

Félix DROIN
2847 route de Gordes - 84210 VENASQUE
09 82 12 59 78
lejardindenosgrandsmeres.fr
Semences et plants, céréales, plantes aromatiques
Venez découvrir nos carrés d'aromatiques, nos 250 variétés de plants potagers et nos pâtes, farines, houmous, conserves issus de nos productions. Atelier pour les enfants, petits et grands !
A la ferme en magasin(s) et marché(s) de producteurs
Repas complet : pois chiches, petit épeautre, agneau de St Gens, menu entre 10€ et 20€, bière Artisanale « au petit épeautre

- Commercialisation en circuit-court
Animations
Petite restauration à la ferme
Soirée organisée sur la ferme
Gîtes et chambres d'hôtes
Auberge
Pas de toilettes disponibles sur la ferme

Les conseils de l'épouvantail

- Soyez prudents : Les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits.
Nous rappelons que sur les fermes, les enfants restent sous la responsabilité des parents.
Attention : les chiens ne sont pas acceptés dans toutes les fermes, référez-vous au logo présent à côté de la description de la ferme.
Pensez à vous équiper de vêtements et chaussures adaptés.
Attention : l'incendie étant un risque majeur sur les fermes, merci de redoubler de vigilance si vous fumez.
Soyons éco-responsables :
Pour limiter l'utilisation de vaisselle jetable lors des repas sur les fermes : vous pouvez apporter vos couverts !
Pour vous déplacer, choisissez un mode de transport doux (à pied ou à vélo...) ou privilégiez le covoiturage - RDV sur notre site internet : defermeenferme.com/covoiturage
Petite astuce : pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais achetés.
Pensez à réserver !

« La France, de ferme en ferme » organisée par le réseau des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)
Illustrations : Déjant / Création
Graphisme : Kristine Hillou - Kroustine@orange.fr
Impression : Mad Création - 84160 Cucuron



# Venez rencontrer les acteurs de nos campagnes ! 2019

## samedi 27 | dimanche 28 avril

de 10h à 18h



Pour la 8<sup>e</sup> année consécutive, le GR CIVAM PACA organise « De ferme en ferme » dans le Vaucluse. Pendant 2 jours, des hommes et des femmes passionnés par leur métier vous accueillent chez eux et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits. Des portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation.

Partez à la découverte d'initiatives agricoles durables, locales et respectueuses de l'environnement



Pour vous rendre sur les fermes, suivez les flèches « De ferme en ferme », l'épouvantail vous accueillera !

### Financement participatif



Pour soutenir l'événement et maintenir sa gratuité, nous faisons pour la 1<sup>ère</sup> fois appel à la générosité des visiteurs. 2 solutions pour nous aider :

- 1. pendant l'événement, chaque ferme sera doté d'une boîte à dons.
- 2. en ligne, du 1er avril au 31 mai sur Bluebees.



### De Saint Jacques au Luberon

**32 L'escargots de Cavaillon**  
 François CHAUVEL  
 396 Chemin du Thor dit des Sables  
 84300 CAVAILLON  
 06 12 52 17 62  
 Escargot, plats cuisinés  
 Tout à côté du pont aqueduc de la Canau dans un domaine classé AB et un pâturage avec des milliers de bêtes à cornes : à déguster sous toutes ses formes !  
 Marché de producteurs, à la ferme sur RDV  
 Explication sur l'élevage d'escargot et exposition de céramiques d'art

**33 La conquête du Pain**  
 Romain VEPIERRE & Julie SAINTOUL  
 3827 route de banon - 84300 CAVAILLON  
 06 50 19 90 25 / 06 37 24 92 11  
 Céréales, pains, gâteaux, pâtes  
 Installé depuis 2013, je cultive toutes mes céréales. Une fois récoltées, je mouds chez moi, sur un moulin à meule de pierre. Je transforme cette farine en pains, à base de levain naturel. Depuis peu, la ferme se diversifie avec Julie qui produit des pâtes fraîches.  
 En magasin(s) de producteurs  
 Visite de la ferme à 11h et 15h, découverte du métier de paysan boulanger (cultures, meunerie et boulange)  
 12h repas végétariens et bio avec les produits de la ferme (7€, enfants 5€)

**34 La ferme du Luberon**  
 Céline REYRE  
 Chemin des Piboulles - 84660 MAUBEC  
 06 79 82 43 28 / 06 41 32 50 95  
 Volaille, œufs, lapins, céréales, caillies  
 Découvrez notre petite ferme à taille humaine. Poulets de chair, poules pondeuses, lapins. Nous vous accueillons avec plaisir pour un moment d'échange et de partage. Parking à 400m.  
 En AMAP et en magasin(s) de producteurs  
 Dessins pour les enfants

**35 Les oreilles du Luberon**  
 Jean-Jacques LEBLOIS  
 1237 route de Coustellet - 84660 MAUBEC  
 06 18 21 39 81  
 oreilles-luberon.fr  
 Anes  
 Dans notre bâtisse, vous découvrez l'âne, vous pourrez connaître cet animal qui pourra vous accompagner le long des chemins de randonnée ou encore créer une relation homme animal par la médiation assistée.  
 « Découverte de l'âne »

**36 Les vaches du Luberon**  
 Allan SORRIAUX  
 1237 rte de Coustellet  
 84660 MAUBEC  
 06 08 60 63 74  
 Elevage de viande bovine  
 Elevage de vache pure race Gasconne. Vente directe de viande à la ferme.  
 A la ferme, AMAP

Une édition en mémoire d'Isabelle Chazelle, arboricultrice à Caromb et administratrice au GR CIVAM PACA pour "De ferme en ferme". Une pensée toute particulière pour cette grande dame qui a contribué à développer l'événement en Vaucluse.

### Aux portes du Luberon

**37 Mangalica**  
 Kris & Ilse REYNIERS  
 560 route des pelitons - 84580 OPPEDE  
 06 78 91 62 60  
 mangalica.fr  
 Porcs mangalica  
 Découvrez cette race extraordinaire de cochons à poils laineux, en semi-liberté. Retrouvez-nous sur les parcelles de 10h à 13h et de 15h à 18h.  
 A la ferme et en magasin(s) de producteurs  
 Promenade en calèche  
 Repas midi 18€

**38 Domaine Meillan-Pagès**  
 Yannick FAIREN  
 465 chemin de la garrigue  
 84580 OPPEDE  
 04 32 52 17 50 / 06 75 75 82 25  
 Vin  
 Transmettre et faire partager notre passion des vins de terroir en toute convivialité, telle est notre vocation  
 A la ferme  
 Projection film de l'exploitation "De la vigne au vin" de 10h à 20h

**39 GAEC Poule & Co**  
 Laura, Manon & Samantha CHAUVIN  
 Le Sarret, 601 chemin d'Oppède  
 84220 CABRIERES-D'AVIGNON  
 06 41 87 14 25  
 Poules-et-co.fr  
 Elevage avicole, œufs  
 Notre élevage fermier vous accueille pour cette journée mais aussi tout au long de l'année afin de satisfaire les besoins intellectuels et existentiels de vos bambins. Bottes conseillées !  
 A la ferme, AMAP et magasin(s) de producteur  
 Visites toutes les heures  
 Portez votre petit goûter pour 15h, nous fournissons les jus et tisanes

**40 Les escargots de Roussillon**  
 Marc, Fabienne & Sébastien NOGRETTE  
 566 chemin de Murs  
 84220 ROUSSILLON-EN-PROVENCE  
 06 13 22 83 31 / 06 46 02 29 12  
 Escargots cuisinés, bâtiment bois-paille-terre  
 La vie de nos escargots de la reproduction à votre assiette. Visitez la ferme construite en Bois, Paille et Terre. Pensez à vos glaciers et pains de glace.  
 A la ferme et en magasin(s) de producteurs  
 Découvrez les parcs, la reproduction, la construction écologique et bioclimatique  
 Assiette fermière et un verre de vin 10€. Repas complet 20€

**41 Château Saint Pons**  
 Nathalie & William MONIN  
 Saint Pons - 84400 VILLARS  
 04 90 75 55 84  
 Saintpons.com  
 Vignes et vin, œufs  
 Les vignes du Château Saint-Pons sont situées près d'Apt, sur la colline des Puits, dans le Parc Naturel du Luberon. Cernés de forêt, ce sont dix hectares de coteaux d'un seul tenant, exposés à l'ouest, faisant face aux villages de Villars et Saint-Saturnin d'Apt.  
 A la ferme  
 Visite des Chais et découverte de la fabrication du vin à 11h, 15h et 17h. Exposition de Faïence d'Apt  
 Assiette fermière 12€, pique-nique sur place

### Au Cœur du Luberon

**42 La Grenouille Bleue**  
 Sébastien JAUBERT  
 88 chemin de la Scipione - Les routes  
 84360 LAURIS  
 06 67 59 02 90  
 jco-spiruline.fr  
 Spiruline  
 Venez découvrir le monde étrange et merveilleux de la culture de cette micro algue que l'on appelle spiruline. Explication sur les différents modes de production et transformation.  
 A la ferme et marchés de producteurs  
 Visites à 10h et 16h le samedi, 10h et 15h le dimanche

**43 Ceux qui sèment**  
 Gaëtan RAOUX  
 359 chemin du plan - 84160 CADENET  
 06 49 45 13 37  
 Maraichage, semences et plants  
 Nous cultivons des légumes dans le respect de notre environnement naturel et social. Des arbres y sont plantés chaque année afin de proposer un hébergement à la biodiversité. Bienvenus !  
 AMAP et en magasin(s) de producteurs  
 Visite pédagogique samedi à 10h et 14h et dimanche à 14h  
 Assiette fermière 10€  
 Repas paysan et concert à partir de 20h en partenariat avec l'association "Au Maquis". Sur réservation 07 82 31 95 24

**44 Bastide du Laval**  
 Carine & Roland COUPAT  
 199 ch de la Roÿère - 84160 CADENET  
 04 90 08 95 80  
 bastidedulaval.com  
 Moulin à huile, oléiculture et viticulture  
 Huiles d'olive d'exception (bio, AOP Provence), médailles d'or au Concours Général Agricole de Paris. Concept convivial et pédagogique avec parcours flèches et audioguides dans l'olivieraie et le moulin.  
 A la ferme  
 10h30 et 15h : visite commentée de l'olivieraie et du moulin  
 Assiette déjeuner à 9€ assaisonnée avec nos huiles d'olive.

**45 Marie Ciosi**  
 Route de cabrières  
 84240 LA-MOTTE-D'AIGUES  
 06 81 59 44 68  
 Gelée royale, miel, pollen  
 Venez découvrir le monde fascinant des abeilles et la diversité des produits qu'elles élaborent.  
 A la ferme, AMAP et en magasin(s) de producteurs  
 Animation ludique et pédagogique, dimanche 14h-17h, avec l'association "Enjeu des abeilles" 06 64 84 29 87

**46 La ferme de Marc & Shirine**  
 Shirine & Marc SALERNO  
 1156 ch du Réal - 84120 LA BASTIDONNE  
 04 90 09 07 45 / 06 77 99 86 93  
 Vignes et vin naturel, vinaigre de vin naturel, jus de raisin  
 Partagez les observations et les pratiques d'un vigneron : vinification dans des bonbonnes en verre enterrées. Production sans sulfites et agroécologique.  
 A la ferme et en magasin(s) de producteurs  
 Visites commentées à 10h30 et 15h, parcours pédagogiques en accès libre, ateliers créatifs, expo photos en déambulation  
 Apéro préparé par la blogueuse culinaire Ariane Roques. 19h sur réservation  
 Soirée projection d'un documentaire

**47 Au jardin du Soleil**  
 Natacha DORES  
 1156 ch du Réal - 84120 LA BASTIDONNE  
 06 07 39 68 13  
 aujardindusoleil.fr  
 Plantes, huiles et herbes aromatiques, tisanes, condiment, huiles florales  
 Au cœur du Luberon, le jardin du soleil cultive des plantes bio et cueillent des espèces sauvages avec soin, ce qui leur assure une grande richesse aromatique et médicinale. De la récolte au séchage, tri et conditionnement manuels, toutes les étapes sont respectueuses des équilibres naturels et préservent la biodiversité.  
 Land art, jeu au fils des saisons

**Ciné-rencontre**

**JEUDI 18 AVRIL - CINÉMA LE CIGALON - CUCURON**

Un lien qui nous élève

19h Olivier Dickinson  
 20h30 : Apéro paysan  
 Wine Calling  
 21h15 Bruno Sauvard  
 • Tarif : pass 2 films + apéro 15€

**MARDI 23 AVRIL - CINÉMA LE RIVOLI - CARPENTRAS**

Le champ des possibles

19h00 : Projection  
 20h15 : échange avec ces néo-producteurs qui font vivre nos campagnes  
 • Tarif unique : 6€

« La France, de ferme en ferme » fête ses 20 ans cette année !  
 organisée par le réseau des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)