

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

84

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.

GR CIVAM PACA MIN 13 - 84953 Cavaillon Cedex 04 90 78 35 39 - contact@civampaca.org civampaca.org

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 Mormoir - 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^e 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^{ère} fois appel à la générosité des visiteurs. 2 solutions pour nous aider :

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



De Saint Jacques au Luberon

Aux portes du Luberon

Au Cœur du 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 assise.
« 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

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

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)