

PARC
NATUREL
RÉGIONAL
DU
MONT
VENTOUX



2023 - 2024

GUIDE DES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE

MANGER VENTOUX TOUTE L'ANNÉE, C'EST POSSIBLE !
Manja Ventoux tout de long de l'annado, fai mestié !



PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

www.parcduventoux.fr



Parc
naturel
régional
du Mont-Ventoux
Pargue dóu Ventoux

MANGER LOCAL SOUTENIR NOTRE TERRITOIRE



Jacqueline Bouyac

*Présidente du Parc
naturel régional du
Mont-Ventoux*

*Vice-présidente de la
Région Provence-
Alpes-Côtes-d'Azur*

Il y a un an, le Parc naturel régional du Mont-Ventoux publiait pour la première fois le guide des producteurs en vente directe. Cette seconde édition témoigne du succès de la première publication déjà épuisée. Il existe une attente des habitants et des visiteurs du territoire de mieux connaître les agriculteurs.


Plus de 150 producteurs en vente directe sont répertoriés, ainsi que les points de vente et les marchés où il est possible de s'approvisionner en produits locaux. La connaissance du tissu agricole local constitue une étape primordiale pour rapprocher les consommateurs, habitants et visiteurs, des producteurs locaux qui se trouvent à la base de notre alimentation.

Concis, ce document a pour objectif de donner les informations essentielles à tous ceux qui souhaiteraient s'approvisionner en produits locaux et de qualité.

Notre territoire est riche d'un patrimoine agricole et culinaire exceptionnel, proche du régime méditerranéen dont l'excellence nutritionnelle est reconnue à l'échelle mondiale. Nous avons la chance de bénéficier d'une diversité de terroirs qui nous offre la possibilité de manger local toute l'année.

Accompagné par l'État, l'Union européenne (programme LEADER), la Région et le Département, le Parc a pu compter pour la réalisation de ce guide sur des partenaires fidèles comme la Chambre d'agriculture, l'AOC Ventoux et Agribio 84 que nous remercions. Vous avez désormais toutes les informations pour profiter de la richesse de l'offre agricole de nos terroirs et favoriser dans vos achats quotidiens nos producteurs locaux, garants de la diversité de nos paysages !



Directrice de la publication : Jacqueline Bouyac
Conception-Programmation : Parc naturel régional du Mont-Ventoux
Conception graphique : Autrement Dit Communication
Impression : Rimbaud sur papier PEFC – 10 000 exemplaires - avril 2023
Photographies : couverture : ©C. Constant, page 2 : ©V. Thomann, pages intérieures : V. Thomann sauf ©
Traductions provençales : Paulin Reynard, Capoulié du Felibret et Jean-Bernard Plantevin/Escolo dôu Ventour
Contact : aurore.navarro@parcduventoux.fr
Guide soutenu par le Crédit Agricole Alpes Provence 

“LES PARCS NATURELS RÉGIONAUX, FERS DE LANCE DES DYNAMIQUES AGRICOLES”

Nos 9 Parcs naturels régionaux travaillent au quotidien pour la sauvegarde de notre patrimoine culturel, naturel et agricole. Dernier né des Parcs régionaux, le Mont-Ventoux compte 11 AOP dont le Banon ou le muscat du Ventoux et 9 IGP parmi lesquelles les cerises du Ventoux et le petit épeautre de Haute Provence.

Par son soutien à la mise en œuvre des circuits courts, le Parc du Mont-Ventoux se positionne comme l'un des fers de lance de notre dynamique agricole régionale. Vous recherchez une alimentation de qualité et de proximité pour vous et vos enfants ? Vous pouvez compter sur les agriculteurs et producteurs du Sud mais aussi sur notre Région qui développe le réseau des magasins de producteurs sur son territoire. Un objectif, que chaque habitant de la région Sud puisse manger sainement !



Renaud Muselier
Président de la Région
Provence-Alpes-
Côte d'Azur
Président délégué
de Régions de France

“LES PARCS NATURELS RÉGIONAUX, UN RÔLE DANS LA SAUVEGARDE DE NOTRE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE”



Dominique Santoni
Présidente
du Conseil départemental
de Vaucluse

Notre département de Vaucluse a désormais la chance de compter deux Parcs Naturels Régionaux sur son territoire : le Luberon, que j'ai l'honneur de présider, et le Ventoux.

Nos parcs constituent une formidable vitrine du patrimoine naturel, culturel et agricole de notre Provence.

Je suis très attachée à ce que le Département de Vaucluse et le Parc Naturel Régional du Ventoux travaillent ensemble pour promouvoir le travail de nos agriculteurs à travers les circuits-courts et la valorisation de leurs produits au plus près des consommateurs.

Le Vaucluse a la chance de pouvoir compter sur des productions qui lui permettent de garantir sa souveraineté alimentaire.

C'est une chance au moins autant qu'un défi qui doit mobiliser l'ensemble des acteurs locaux.

“L'ÉTAT ACCOMPAGNE LES TERRITOIRES VERS UNE ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE”

Violaine DEMARET
Préfète de Vaucluse

L'État, à travers l'action nationale et déconcentrée du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, œuvre pour l'accès du plus grand nombre à une alimentation locale et durable et accompagne les projets alimentaires territoriaux (PAT), soutenus par le plan France relance. Cet appui permet de relocaliser l'agriculture et l'alimentation et de faire émerger des initiatives locales et fédératrices.

À l'heure où la reconquête de notre souveraineté alimentaire est une nécessité et où la demande pour davantage de produits frais et locaux grandit, le soutien de l'État au PAT est massif. Il accompagne l'émergence de nouveaux projets, tel que celui animé par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux. L'appel à projets annuel du PNA (programme National pour l'Alimentation) a pu être doté au total de 14 millions d'euros en 2021-2022, grâce au soutien du plan France Relance, soit une multiplication par 7 du budget initial.

Concrètement, ces fonds permettent de déployer à l'échelle du Parc naturel régional du Mont-Ventoux des actions locales pour sensibiliser, informer et accélérer la transition agricole et alimentaire du territoire. En rapprochant les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les épiceries solidaires, les collectivités territoriales, les acteurs de la restauration collective hors domicile et les consommateurs, le PAT développe et favorise une alimentation de qualité accessible à tous, locale et respectueuse de l'environnement.

La sauvegarde de la santé des habitants et des consommateurs est l'un des objectifs de cette démarche, à l'instar de ce qui est entrepris par les 4 projets alimentaires territoriaux de Vaucluse, portés par les deux parcs naturels régionaux, du Ventoux et du Luberon, par le conseil régional, par le conseil départemental de Vaucluse et par la communauté d'agglomération du Grand Avignon.

Des projets concrets vont, à n'en pas douter, pouvoir être accompagnés ou renforcés dans cet espace si porteur pour l'agriculture et l'élevage du département qu'est le territoire du Parc Naturel Régional du Ventoux, pour que, grâce à ce partenariat, nous puissions changer la vie des Vauclusiennes et des Vauclusiens !



INDEX

PICTOGRAMMES DES PRODUITS



Fruits
Frucho



Légumes
Liéume



Pain
Pan



Vin
Vin



Truffe
Rabasso



Lavande
et lavandin
Lavando e lavandin



Huile d'olive
et produits
dérivés de l'olive
*Òli e tout ço que
se counfeiciouno
à parti de l'òulivo*



Plantes
aromatiques
Planto aromatico



Céréales,
légumineuses
et farines
Cerealo, ourtoulao e farino



Miel et produits de la ruche
Mèu e proudu dóu brusc



Plants et produits horticoles
Plantun e proudu ourticolu

ÉLEVAGE

Abarimen



Brebis
Fedo



Chèvre
Cabro



Cochon
Porc



Escargot
Cacalauo



Vache
Vaco



Volaille
Voulaio

DES REPÈRES POUR COMPRENDRE LES SIGNES ET LABELS DE QUALITÉ

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine



L'appellation d'origine protégée (AOP) répond à un cahier des charges strict qui repose à la fois sur un savoir-faire reconnu et sur la définition d'une aire géographique. Elle reconnaît un terroir unique, identifié par ses composantes géologiques, pédologiques, climatiques, techniques et humaines. L'AOP protège le produit dans tout le territoire européen.



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est un label français, qui répond aux critères de l'AOP mais qui ne protège la dénomination que dans le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP.



L'indication géographique protégée (IGP) distingue un produit agricole, agroalimentaire ou viticole, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à l'origine géographique : une étape au moins dans le processus de fabrication du produit doit avoir lieu dans l'aire géographique identifiée (sauf pour le vin : toutes les étapes, de la récolte au vin, doivent se faire dans l'aire géographique délimitée). Ce label assure une protection en France et à l'étranger.



Le label Rouge, qualité supérieure, est décerné par l'Etat, et atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieure aux produits courants de comparaison et répond à un cahier des charges concernant les caractéristiques du produit, les modalités de production. Il ne prend pas en compte des caractéristiques géographiques. Pour la viande, le cahier des charges considère les conditions d'abattage, de découpe, la surgélation si elle a lieu. Le label est obtenu après des analyses sensorielles et des tests de dégustation réalisés par un jury de consommateurs et des spécialistes.

Les marques liées au mode de production accordées par l'État



L'agriculture biologique

La marque AB certifie que le produit est issu de pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels, excluant l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et des intrants. Les agriculteurs sont soumis à une réglementation européenne appliquée à tous les Etats membres. Certains produits sont encadrés par des cahiers des charges nationaux, dans l'attente de règles de production harmonisées. Les agriculteurs sont contrôlés au moins une fois par an par des organismes certificateurs agréés par l'État.



La marque « Haute Valeur Environnementale » (HVE)

indique que le produit est issu d'une exploitation agricole qui s'est engagée dans le processus de certification environnementale. Il existe trois niveaux de certification (de 1 à 3). Le niveau 3 est le dernier et est attribué sur des indicateurs de résultats liés à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Les marques collectives



Bienvenue à la ferme

La marque est portée par les Chambres d'agriculture et constitue le principal réseau de producteurs fermiers en vente directe et d'accueil touristique dans les fermes en France. Les adhérents de la marque bénéficient d'outils de communication, de conseils, d'accompagnement dans leur démarche en circuit court et/ou touristique.



Demeter

Les agriculteurs doivent répondre au cahier des charges de Demeter-International : pratiquer une agriculture biologique et biodynamique, s'engager dans le respect du vivant sous toutes ses formes, respecter les matières premières au cours de la transformation. La France compte actuellement près de 1125 adhérents.



Nature et Progrès

L'association qui délivre cette mention garantit que tout est produit dans le respect de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.

LE PARC DÉNOMBRE 20 SIGNES D'IDENTIFICATION DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

11 AOP

Raisin Muscat du Ventoux, Vin Ventoux, Muscat de Beaumes-de-Venise, Côtes du Rhône Village Puyméras rouge, Côtes du Rhône Village Vaison-la-Romaine, Côtes du Rhône, Huile essentielle de lavande de Haute-Provence, Banon (fromage), Huile d'olive de Nyons, Olive noire de Nyons, Huile d'olive de Provence.



9 IGP

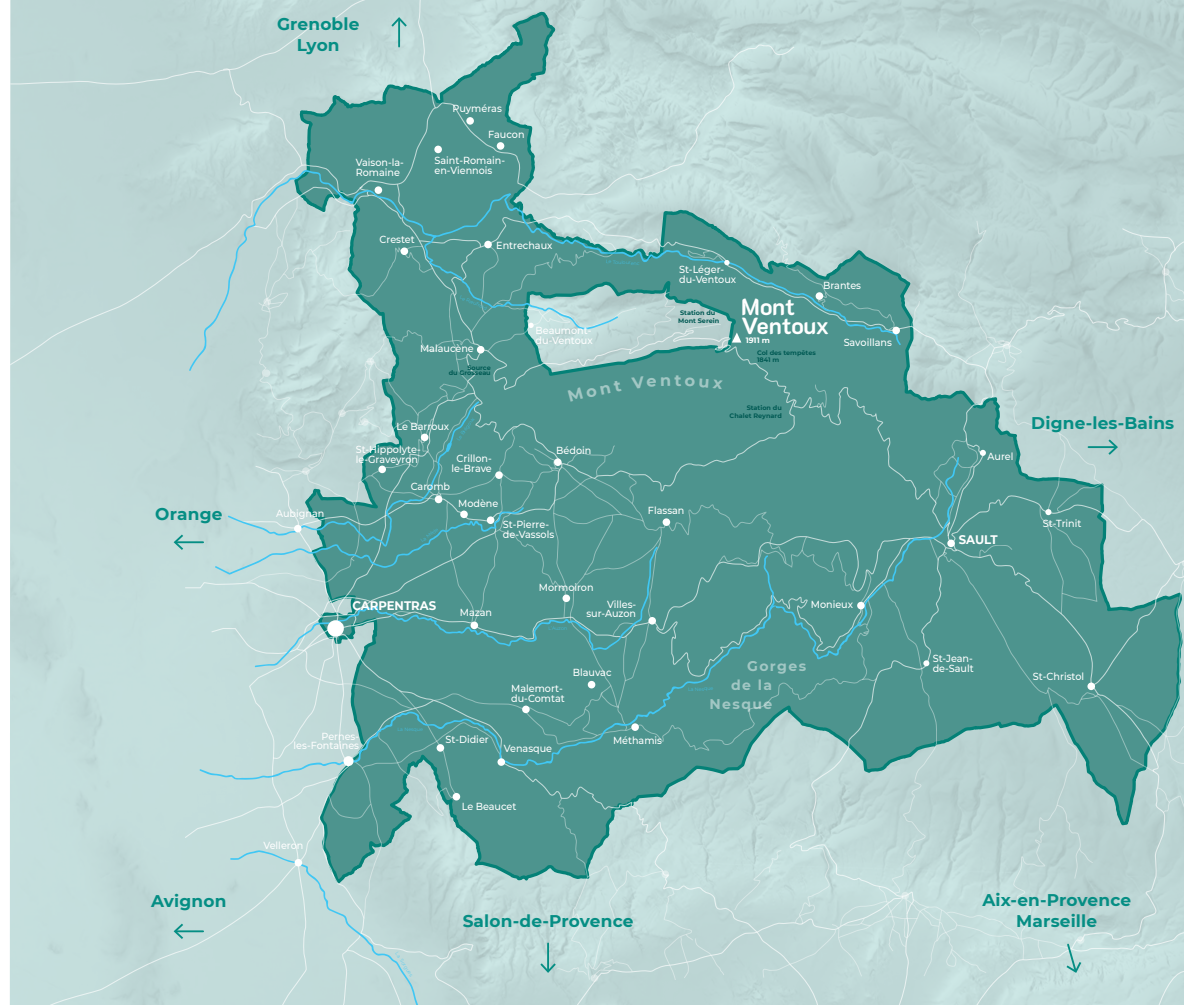
Cerise des coteaux du Ventoux, Agneau de Sisteron, Farine de Petit épeautre de Haute-Provence, Petit épeautre de Haute-Provence, Miel de Provence, Thym de Provence, Volailles de la Drôme, Vin Vaucluse, Vin Méditerranée.



PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT-VENTOUX

LA CARTE DU TERRITOIRE

La carto dóu territòri



LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU MONT-VENTOUX

C'EST AUSSI :

37
communes

5
EPCI

89 393
habitants

1136
exploitations
agricoles

25 556 ha
de terres agricoles,
soit près d'1/3 du territoire

40
Industries
agro-alimentaires

+ 6 000
repas / jour dans les
cantines scolaires

AUBIGNAN

LES ZHERBES FOLLES



Emmanuelle Laforgue
51, avenue de l'abbé Arnaud
06 78 90 08 29
leszherbesfolles@mailo.com
www.leszherbesfolles.fr

Plantes aromatiques et médicinales (tisanes, baumes, confitures, liqueurs, etc), huile d'olive.
Amap de Caromb, boutique Louis Giraud, Biocoop l'Auzonne.

L'ARCHE DES GARANCES



Claude Pleindoux
614, chemin du Barroux
04 13 07 02 96 / 06 22 84 82 66
contact@archedesgarances.com
www.archedesgarances.fr

Vins AOP Côtes du Rhône, AOC Ventoux, AOP Beauges-de-Venise, Vins de Pays. *Vente au caveau*

DOMAINE DU VAS



Thierry et Dominique Gontard
1741, chemin du Vas
04 90 62 61 86
gontard.freres@wanadoo.fr
www.domaineduvas.fr

Vins AOP Côtes du Rhône, AOC Ventoux, AOP Beauges-de-Venise, Vins de Pays, Huile d'olive, Miel.
Vente au caveau.



CHÂTEAU SAINT-SAUVEUR



Famille Rey
1451, avenue Joseph Vernet
04 90 62 60 39
vins@domaine-st-sauveur.fr
www.domaine-st-sauveur.fr

Vins en AOP Beauges-de-Venise / Côtes-du-Rhône/ Ventoux et IGP.
Vente au caveau.

LES AVETTES DU VENTOUX



Yasmina et Alexandre Leclerc
6, impasse Saint-Michel
06 61 70 44 77 / 06 34 40 28 02
lesavettesduventoux@outlook.fr

Miels et produits de la ruche (propolis, pollen, cire...)
Au domicile (sur rendez-vous), chez Vincent Martinez (primeur) sous les halles de Carpentras, « L'envie des mets » à Carpentras, marché de Carpentras.

DOMAINE LA PIERRE DU COQ



Famille Bessac
93, avenue Jean Henri Fabre
04 90 62 61 30
bessac.gaec@orange.fr

Vins AOC Ventoux, IGP Vaucluse, AOC Muscat de Beauges-de-Venise. *Vente au caveau.*

BERGERIE DES OLIVIERS



Pauline Roman et Anthony Pons
1634, avenue Jean Henri Fabre
06 82 37 82 98 / 06 34 67 19 27

Viande d'agneau de janvier à juillet. *Vente à la ferme.*

AUREL

CLAIRE LIARDET



Le Ventouret - Le Collet du Puy
06 19 68 38 52
claireliardet@gmail.com

Petit épeautre (pâtes, farines, grain, balle), blé ancien, seigle, orge, pois chiches, lentilles, sirops, huiles essentielles de lavande et lavandin, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, agneau.



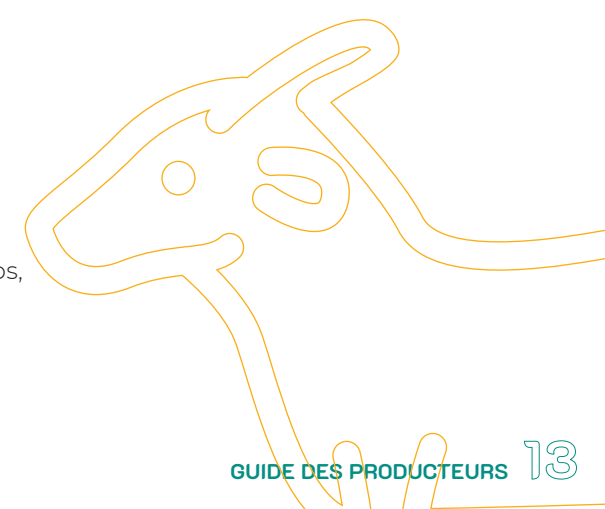
Vente à la ferme. Amap de Caromb, magasin de producteurs Louis Giraud.

GAEC PIERREFEU



Yoann Constantin
533, chemin de Pierrefeu
07 80 35 20 56
earlpierrefeu@orange.fr

Agneau de fin juillet à mi-novembre.
Vente à la ferme sur commande.



BÉDOIN

DOMAINE LES PATYS



Thierry Delasalles
2969, route des héritiers
06 03 56 85 06
thierry.delasalles@domaine-les-patys.fr
www.domaine-les-patys.fr

Vins AOC Ventoux, huile d'olive
AOC Provence. *Vente au caveau.*

VMV VIGNERONS DU MONT-VENTOUX-CAVE COOPÉRATIVE



620, route de Carpentras
04 90 65 95 72 / 06 14 28 50 24
caveaubedoin@vmv.eu.com
www.vignerons-du-mont-ventoux.fr

Vins AOC Ventoux,
IGP Méditerranée.
Vente au caveau.

CHÂTEAU PIERRASCAS



Nathalie Reynard
792, chemin des sablières
07 86 15 81 65
chateaupierrascas@gmail.com
www.chateau-pierrascas.com

Vins AOC Ventoux, IGP
Méditerranée.
Vente au caveau.



DOMAINE LE VAN



Christophe Solas
1710, route de Carpentras
04 90 12 82 56
csolas@domaine-le-van.fr
www.domaine-le-van.fr

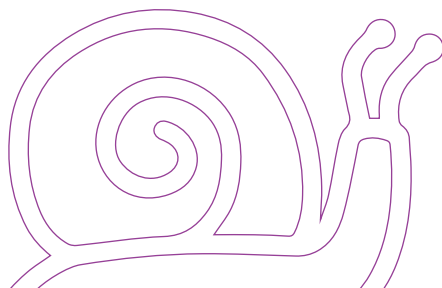
Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

L'ESCARGOT DU VENTOUX



Marion Gibier
1044, chemin du Van Ouest
06 65 57 12 98
lescargotduventoux@gmail.com

Elevage d'escargot, transformation
et vente de produits cuisinés,
accessoires, cosmétiques à la bave
d'escargot.
*Vente à la ferme. Marché de
Bédoin, Sault.*



TERRE DE GHAYA



GAEC Ghaya
2203, route de Carpentras
04 13 07 80 78
terredeghaya@outlook.fr
www.terredeghaya.com

Vins AOC Ventoux, huile d'olive.
*Vente au caveau des vins et de
produits locaux.*

BRANTES

LES AILES BLEUES



Joël Fabreguettes
Le Col de Fontaube
06 28 52 95 64
joelfabreguettes@yahoo.fr
www.lesaillesbleues-miel.fr

Miels.
*Vente à la ferme, vente à la
maison des producteurs de Sault,
aux Offices de tourisme de Vaison
et de Carpentras.*

CAROMB

LE MAS DE GOUREDON



Lionel Chazelle
1613, route de Beaumes-de-Venise
06 88 43 77 27
lionel.chazelle@gmail.com
www.masdegourderon.fr

Fruits, huile d'olive, jus de raisin,
confitures.
*Vente à la ferme, AMAP Caromb/
Carpentras/Entraigues, Biocoop
de Carpentras/Orange.*

PÉPINIÈRES BRUSSET



Jean-Luc Brusset
1302, route d'Aubignan
04 90 62 31 23 / 06 31 15 84 22
jeanluc.brusset@figuiers.com
www.figuiers.com

Plants de figuiers, figues fraîches
bio, confitures, chutney, huile
d'olive bio.
Vente à la ferme.



MOULIN À HUILE DU COMTAT



Haut Frères

108, avenue de la baisse
04 90 62 42 05
contact@moulinducomtat.com
www.moulinducomtat.com

Huile d'olive vierge extra bio et conventionnelle, AOP huile d'olive de Provence.

Vente par correspondance et au moulin.

LE SAFRANIER



Guillaume Chardon

18, allée des peupliers
06 45 41 19 62
le.safraanier.gc@gmail.com

Safran brut et produits transformés safraniers.
Vente à la ferme.

CLOS DES PATRIS



Louis-Martial Morard

251, route de Beaume-de-Venise
04 90 62 58 16 / 06 03 78 19 72
closdespatris@gmail.com
www.closdespatris.com

Vins AOC Ventoux, IGP Méditerranée.
Vente au caveau.

CAVE SAINT-MARC



Les vigneron de Saint-Marc-Cantepèrdrix

667, avenue de l'Europe
04 90 62 40 24
ma.gl@saint-marc-cantepèrdrix.fr
www.vignobles-saint-marc.fr

Vins AOC Ventoux, Vins bio.
Vente au caveau.

DOMAINE CHAUMARD



Gilles Chaumard

475, route d'Aubignan
04 90 62 43 38 / 06 76 88 98 40
domaine-chaumard@free.fr

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

LA FERME DES BOIS



Romain Garnier

1149, route de Bédoin
06 34 17 38 70
www.lafermedesbois.com

Fruits, légumes plein champ en permaculture.
Vente à la ferme.

DOMAINE DU MAS CARON



Cerise et Marc Boulon

1187, route de Carpentras
06 72 84 33 01 / 04 90 28 11 70
domainemascaron@gmail.com
www.domainedemascaron.com

Vins AOC Ventoux, IGP Vaucluse et vins de France, huile d'olive.
Vente au caveau.

DOMAINE DU COLIBRI



Olivier Legranger

368, route de Mazan
06 19 75 31 95
olivier@domaineducolibri.com

Vins AOC Ventoux, huile d'olive.
Vente au caveau.

DOMAINE LOU MAGNAN



Daniel Favetier

283, route de Modène
06 32 12 39 93
loumagnan@wanadoo.fr

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.



CARPENTRAS

LE BEAU VALLON



Pierre Charasse

1517, chemin d'Embanay
06 30 84 70 84
lebeau.vallon@orange.fr

Fraises, légumes de saison.
Vente à la ferme (en saison de mi-mars à fin juin).

LES FONTAINIERS



Michel Reynaud

22, chemin de Modène
04 90 60 57 70 / 06 74 48 19 68
fontainiers@aol.fr

Raisin de table : Cardinal, Muscat, Italia, Rubi (noir).
Marché de Velleron (été), carré de producteurs de Montfavet, Orange et Avignon.



DOMAINE SOLENCE



Anne-Marie et Jean-Luc Isnard
4040 Chemin de la Lègue
06 65 05 24 03
contact@solence.fr
www.solence.fr

Vins AOC Ventoux, vins IGP méditerranée, huile d'olive.
Vente au caveau, sur le site internet.

DOMAINE VINTUR



Céline Gauthier et Paul Defais
5386, route de Malaucène
04 90 28 82 72 / 06 74 69 38 67
info@vintur.fr
www.vintur.fr

Vins AOC Ventoux, IGP Vaucluse, vins bio.
Vente au caveau, sur le site internet.

DOMAINE DE MAROTTE - LA REYNARDE



M. et Mme Vandykman
994, Petit Chemin de Serres
04 90 63 43 27 / 06 82 43 50 55
info@marottevins.com
www.marottevins.com

Vins IGP Méditerranée, vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.



CAMPUS PROVENCE- VENTOUX



Exploitation du lycée agricole -
Isabelle Pelegrin (cheffe
d'exploitation)

310, chemin de l'Hermitage
04 90 60 80 80
isabelle.pelegrin01@educagri.fr
https://epl.carpentras.educagri.fr/
exploitation-agricole

Raisin de table, vins AOC Ventoux,
AOP muscat du Ventoux,
pommiers (AB), AOP cerises du
Ventoux, pépinière viticole.
Vente à la boutique Louis Giraud
du Campus.



CAROLE ET FABRICE GROMELLE



549, chemin des Bacchus,
Hameau de Serres
06 23 09 06 38
huile.caroleetfabrice@gmail.com
www.huiledolive-gromelle.com

Huiles d'olive AOC de Nyons, huile
d'olives, olives AOC de Nyons et
spécialités à base d'olives.
Vente à la boutique de la ferme.

FERME LA ROSTIDE



Elisabeth Molot
1349, avenue Eisenhower
04 90 41 99 86
elisabeth.molot@yahoo.fr

Fruits et légumes de saison, dépôt
vente d'œufs, de jus de fruits, de
fromage, etc.
Vente à la ferme.

PEJ FRUITS



EARL la Crozette
806, chemin de la quinine
04 90 66 83 07 / 06 34 06 53 19
contact@pejfruits.fr
www.pejfruits.fr

Fraises, raisin de table, abricots,
melons, huile d'olive.
Vente au camion PEJ stationné
sur le verger le long de la voie
rapide Carpentras-Avignon
(chemin de Saint-Marc - Monteux).

EARL LANSAS



Geoffrey Charrasse
1938, ancien chemin de Sault à
Orange
06 20 64 14 93
contact@charrasseetfils.fr

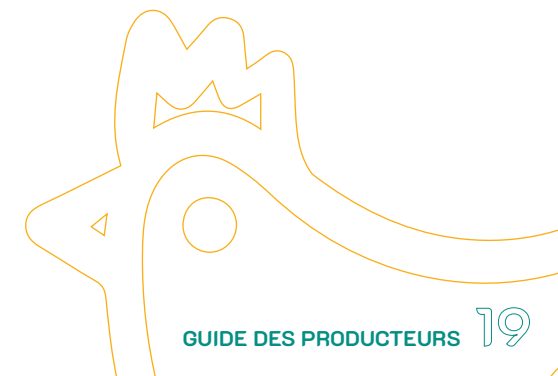
Fraises, raisin de table, huile d'olive.
Vente à la ferme et/ou sur
commande.

CRESTET



Xavier Rolet
2820, chemin de la Verrière
04 90 10 06 30
contact@chenebleu.com
www.chenebleu.com

Vins IGP Vaucluse, AOC Ventoux,
huile d'olive, miel, huile essentielle
de lavandin.
Vente au caveau, en ligne sur le
site internet.



CRILLON-LE-BRAVE

LA TABLE DES LUTINS



Manuel Larraux

484, chemin des Roques
06 80 66 96 77
manuel@latabledeslutins.com
www.latabledeslutins.com

Nectars de fruits aux plantes aromatiques sauvages, confiture sans sucre ou très peu sucrée, fruits séchés.
Vente à la boutique de la ferme.

ENTRECHAUX

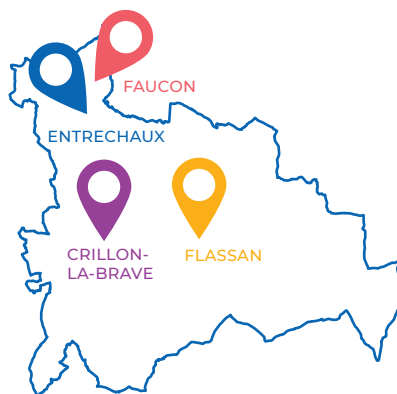
MAS ONCLE ERNEST



Alexandre Roux

325, chemin du Rat Collet Blanc
06 64 71 56 15
mas-oncle-ernest@hotmail.fr
www.mas-oncle-ernest.fr

Vins AOC Côtes du Rhône, Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.



DOMAINE CHAMP-LONG



Agnès et Jean-Christophe Gely

1900, chemin de Champ-Long
04 90 46 01 58
domaine@champlong.fr
www.champlong.fr

Vins AOC Ventoux, AOP Côtes-du-Rhône.
Vente au caveau.

LE MAS DES FLAUZIÈRES



Jérôme Benoit

1131, route de Vaison-la-Romaine
04 90 46 00 08
masdesflauzieres@gmail.com
www.lemasdesflauzieres.com

Vins AOP Gigondas, AOP Vacqueras, AOP Côtes du Rhône, AOP Côtes du Rhône Villages, AOC Ventoux, IGP Méditerranée.
Vente au caveau, en ligne sur le site internet.

DOMAINE TALÈS



Gaël Blanc

Quartier Peyreras Route de Saint-Marcellin-les-Vaisons
04 90 46 02 79 / 06 15 73 04 50
domaine.tales@free.fr
www.domainetales.com

Vins AOC Ventoux, Vins AOP Côtes du Rhône.
Vente au caveau.

FAUCON

LA ROCHE BUISSIÈRE



Pierre, Antoine et Laurence Joly

84, Route de Vaison
04 90 46 49 14
rochebuisserie@free.fr
www.larochebuisserie.fr

Vins AOC/AOP Côtes du Rhône, Huile et olives de Nyons AOP.
Vente au caveau.

FAUCON DORÉ



Jean Beaumont

Chemin du Jas
04 90 46 46 01 / 04 90 46 44 73
faucan.dore@gmail.com
http://faucan.dore.free.fr

Vins AOC Côtes du Rhône, IGP Côteaux des Baronnies, Vins de pays.
Vente au caveau.

FLASSAN

TERROIR CERISE



Stéphane Jouve

1273, chemin du jas
06 88 47 22 09 / 04 90 61 05 03
terroircerise@me.com

Cerise, jus de cerise, raisin de table.
Vente à la ferme, « drive », livraison dans un rayon de 25 km.

GAEC FLEURAMIEL



Paul et Lisbeth Ebrave

222, le nouveau cours
06 84 51 15 49 / 06 98 55 64 68
fleuramiel.paul@gmail.com

Miels, pollen, spray, propolis.
Vente à la ferme, livraison dans un rayon de 30 km pour les commandes de 10kg et plus.

LA FERME SAINT-PIERRE



Paul Vendran

953, chemin des Pontillards
paulvendran@hotmail.com
04 90 61 90 88 / 06 12 77 97 31

Vins AOC Ventoux et IGP Vaucluse, huile d'olive.
Vente au caveau.

LE BARROUX

TERROIR DU BARROUX



Andree Meyer
30, chemin du jas Crema
07 82 42 45 46 / 04 90 62 51 71
andree.meyer@hotmail.fr
www.terroirdubarroux.fr

Fruits, jus et nectars, confitures,
huile d'olive.
*Vente à la ferme (pendant la
saison).*

FERME LE DEGOUTAUD



Véronique et Pierre Marin
875, chemin du Dégoutaud
04 90 62 99 29
le.degoutaud@wanadoo.fr
www.degoutaud.fr

Jus de fruits, huile d'olive, vins
Côtes-du-Ventoux et Côtes-du-
Rhône, miel, fruits frais en saison
(cerises, abricots).
*Vente à la ferme (sur la D90 entre
Suzette et Malaucène).*



DOMAINE JULLINE



GAEC Isnard Mère et fils
210, chemin André de Richaud
06 11 54 59 70 / 04 90 62 56 82
contact@domainejulline.com
<https://domainejulline.com>

Vins AOC Ventoux, abricots et
nectar d'abricots, huile d'olive.
Vente à la ferme.

CAVEAU DE BEAUMONT- DU-VENTOUX



2480, route de Malaucène
04 90 65 11 78 / 04 60 95 11 78
caveau.beaumont@orange.fr
www.beaumont-ventoux.com

Vins AOC Ventoux et IGP
Méditerranée.
Vente au caveau.

DOMAINE LES BAIES GOÛTS



Isabelle et Frédéric Begouaussel
2, chemin du Moulinas
06 35 52 06 10
isabegou84@gmail.com
www.lesbaiesgouts.com

Vins AOC Ventoux, Beaume de
Venise, Vacqueyras, huile d'olive.
Vente au domaine.

LE BEAUCET

LA BERGERIE DE SAINT-GENS



**Nathanaël Wilhelm
et Margherita Bassan**
271, chemin de la Carrière
06 59 28 72 07
natha_wilhelm@hotmail.com

Fromages, yaourts, glaces au lait
de brebis, viande d'agneau.
*Vente à la ferme (sur horaires
et en saison de mars à août),
marché de producteurs de Pernes.*



LE BARROUX / LE BEAUCET

MARIE-HÉLÈNE CHAMBRETTE ET RODOLPHE MIQUET



875, Chemin du Fraischamp
04 90 66 10 73
rodolphe.miquet@wanadoo.fr

Fromages de chèvre au lait cru.
*Vente à l'épicerie SPAR de Saint-
Didier.*



MALAUÇÈNE

LES JARDINS DU GROSEAU



Marthe Guidat
06 60 85 77 28
martheguidat@free.fr
www.lesjardinsdugroseau.fr

Légumes frais et variés.
Marché de Malaucène le
mercredi matin. Distribution de
paniers chez Ventoux Fromage
à Malaucène sur commande, en
ligne. Biocoop de Vaison.

© Atelier d'Hippolyte



L'ATELIER D'HIPPOLYTE



Coralie et Damien Arnaud
4111, Route de Veaux
06-34-25-43-22
contact@latelierdhippolyte.fr

Fruits en saison. Jus de fruits
(grenade, pomme-coing, abricot),
confitures et gelées et produits
dérivés.
Vente à la ferme, dans les
distributeurs de l'association
« En direct de nos fermes »
(Avignon).

LA CHÈVRERIE DE LA MALAUTIÈRE



Edwige Toquard
228, chemin de la madeleine
06 73 03 80 42
edwige.scp30@orange.fr

Fromages de chèvre, yaourt,
faisselles.
Vente à la ferme, marché
de Malaucène, marché de
producteurs de Vaison-la-romaine,
distributeur automatique
d'Agroparc à Avignon.

FERME PLANTEVIN



Inglebert Véronique et Aurélien
Chemin de la Saousse
04 90 37 06 23 / 06 18 46 02 67
aurelien.inglebert@orange.fr

Fruits et légumes de saison cultivés
sur place, jus de fruit, olives et huile
d'olive, tilleul, tapenade, confitures,
pâte de coing.
Vente à la ferme (pendant la
saison de mi-mai à octobre).

DOMAINE DU MAS DES MAILLETS



Guy Martin
4797, route de Veaux
06 72 65 96 13 / 06 72 64 01 90
masdesmaillets@orange.fr
www.domainemasdesmaillets.com

Vin AOP Ventoux, cerise, abricot,
prune, raisin, jus de fruits,
confitures, bocaux..
Vente au domaine (sur rendez-vous).

LA FERME DU SUBLON



Rémi Chauvet
3679, Route de Vaison
06 79 62 63 29 / 04 90 36 37 02
remi_chauvet@yahoo.fr
www.lafermedusublon.com

Légumes et fruit frais variés, huile
d'olive.
Vente à la ferme.

DOMAINE SAINT-JEAN DU BARROUX



Philippe Gimel
Saint-Jean-du-Barroux
323, chemin des métiers
04 90 70 84 74 / 06 61 07 15 80
contact@saintjeandubarroux.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

LAURENT FARAUD



565, chemin du coulet de mention
06 32 78 75 62
laurentfaraud@hotmail.fr

Miels de lavande et d'altitude
(fleurs du Ventoux).
Vente à la ferme et/ou sur
commande.



MALEMORT-DU-COMTAT

CHÂTEAU UNANG



James et Joanna King
460, chemin d'Unang
04 90 69 91 37 / 06 65 73 78 68
info@chateauunang.com
www.chateau-unang.com

Vins AOC Ventoux, vins bio.
Vente au caveau.

EARL LE CLOUVET



Frédéric Jacques
111, route de Carpentras
06 09 42 51 99
earl.le.clouvet@orange.fr

Fruits et légumes.
Vente à la ferme.

DOMAINE SOULEYROL



Vanessa et Reynaud Veyrier
835, chemin Souleyrol
06 29 86 97 48
contact@domaine-souleyrol.com
www.domaine-souleyrol.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.



MAZAN

YVES DURAND ET ISABELLE POTET



1149, Chemin du Mercadier
04 90 34 17 39 / 06 99 40 05 98
potetisabelle@orange.fr

Légumes lactofermentés,
légumes, jus, pistou, huile d'olive,
confitures, sirops.
Marché de Mazan / Amap de
Caromb.

EARL BAGNOL



Bruno Bagnol
973, chemin Notre-Dame du bon
remède
06 14 17 05 06
bagnolpere.fils@orange.fr

Fraises et asperges, produits
locaux.
Vente à la ferme (pendant la
saison).



FERME DU ROURET



Catherine Aptel
et Florence Guende
679, chemin du Rouret
04 90 69 84 84
lafermedurouret@orange.fr
www.lafermedurouret.com

Volailles, farine, petit épeautre en
grain, semoule et tagliatelle, jus
de raisin, vin rouge, cerises, raisin
Muscat, légumes.
Vente à la ferme (produits de
la ferme et locaux). Marché de
producteurs de Pernes et de
Mazan.

LE MAS DES GUËPIERS



Thibaud Boyer et Isabelle Callot
1648, route de Malemort
04 90 69 78 46 / 06 16 80 39 30
06 15 92 17 36
isabellecallot@orange.fr
lesguepiers@orange.fr

Asperge, raisin Muscat du Ventoux,
Centenial (raisin sans pépin).
Vente à la ferme (pendant la
saison), marché de producteur de
Pernes, d'Avignon, de Morières-
lès-Avignon.

EARL LA BRUYSSANDE



Magali Candel
160, chemin de la Genèstière
06 50 66 70 81
magalie.candel@orange.fr

Asperge, raisin de table.
Vente à la ferme (pendant la
saison).





DOMAINE DES TEYSSIÈRES



Bruno Theuerlacher
1277, chemin des Teyssières
06 20 42 15 67
theuerlacher@aol.com
www.domainedesteyssieres.fr

Huile d'olive de Provence.
Vente à la ferme.

LE TRÉSOR DES OLIVIERS / DOMAINE PIED FAUCON



Sophie Raymond et Christophe
Chaumard
2922, La Venue de St-Pierre-de-Vassols
04 90 69 82 02
letresordesoliviiers@free.fr
www.capsurlessaveurs.fr

Huile d'olive, Vins AOC Ventoux/
Côtes du Rhône, Cru Beaumes-de-
Venise, Muscat de Beaumes-de-
Venise.
Vente à la boutique de la ferme
« Cap sur les saveurs » (produits
de la ferme et locaux).

LES MALAUQUES



Sébastien Coudray
574, route de Malemort
06 03 49 30 45 / 06 11 44 35 89
coudray.s08@gmail.com

Asperge, fraises, cerises, abricots,
framboise, raisin Muscat.
Vente à la ferme (de fin mars à
juin pour les asperges sur horaires
et sur rendez-vous hors saison).

DOMAINE DU GRAND JACQUET



Patricia et Joël Jacquet
2869 La Venue de Carpentras Mazan
04 90 63 24 87
domaine@grandjacquet.fr
www.grandjacquet.fr

Vin AOC Ventoux.
Vente au caveau.

LES TERRASSES D'ÉOLE



Isabelle et Stéphane Saurel
418, Chemin des Rossignols
04 90 69 84 82
contact@terrasses-eole.fr
www.terrasses-eole.fr

Vin AOC Ventoux, vin IGP
méditerranée, huile d'olive, miel.
Vente au caveau.



CANTEPERDRIX



Les vigneron de Saint-Marc
890, la venue de Caromb
04 90 69 41 67
ma.gl@saint-marc-canteperdrix.fr
www.vignobles-saint-marc.fr

Vins AOC Ventoux, vins bio.
Vente au caveau.

CHÂTEAU LA CROIX DES PINS



Marie-Hélène Avon
902, chemin de la Combe
04 90 66 37 48
contact@lacroixdespins.fr
www.chateaulacroixdespins.fr

Vins AOC Ventoux, Beaumes-de-
Venise et Gigondas.
Vente au caveau.

DOMAINE DE FONDRECHE



Sébastien Vincenti
2589, La Venue de St-Pierre-de-Vassols
04 90 69 61 42
contact@fondreche.com
www.fondreche.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.



DOMAINE DU BON REMÈDE



Famille Delay
1248, route de Malemort
06 31 79 47 99 / 06 16 25 55 71
04 90 69 69 76
domainedubonremede@orange.fr
www.domainedubonremede.com

Vins AOC Ventoux.
Vente directe au domaine.

DOMAINE VINDEMIO



Florentine et Albin Combe
1258, la Venue de Carpentras
04 90 51 60 20
contact@vindemio.fr
www.vindemio.fr

Vins AOC Ventoux et vins de France.
Vente au caveau.

DOMAINE DE PLEIN PAGNIER



Édouard Marchesi
2033, la venue de Mormoiron
06 76 12 99 32 / 04 90 69 75 66
pleinpagnier@gmail.com
www.plein-pagnier.com

Vin AOC Ventoux, cerises, raisin Muscat de Hambourg, confitures, huile d'olive extra vierge bio, sirops, confitures, gelées, jus de fruits.
Vente au caveau.



CHÂTEAU TOUR DES GENÊTS



Jean-Baptiste et Nathan Rogier
920, chemin de la Genestière
06 59 22 02 89 / 07 82 01 68 32
contact@chateautourdesgenets.com
www.chateautourdesgenets.business.site

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

LA VERDALINE



Bernard Trazic
468, chemin de Blaynes
06 24 47 40 53

Huile d'olive vierge extra, tapenade.
Vente à la ferme.

LA GLORIETTE DU TALMELIER



Adrien Ouvrier, paysan céréalier-meunier-boulangier
455, chemin de Notre-Dame-du-Bon-Remède
04 90 60 41 87 / 06 23 80 86 07
climaxingenierie@gmail.com

Pain au levain, viennoiseries, préparations salées.
Vente au marché de Carpentras le vendredi matin.

LE BÉNÉT



Patrice et Julie Garcia
857, la venue de Caromb
06 21 22 00 91 / 06 29 82 90 57

Fraise, asperge, raisin Muscat, fruits et légumes de saison (de fin mars à fin juin pour les asperges).
Vente à la ferme.



MAZAN / MODÈNE

MODÈNE

DOMAINE DE LA RÉVERIE



Claude Roux
385, Chemin des Marelles
06 77 77 53 06 / 04 90 62 34 57
domainedelareverie@free.fr
www.domainedelareverie.com

Vin AOC Ventoux, IGP Vaucluse, huile d'olive.
Vente au caveau.

MONIEUX

JÉRÔME ISNARD



Campagne les nouveaux
06 16 01 48 77
jeromonieux@hotmail.fr

Agneau en caissette et demi,
merguez et chipolatas, saucisson.
Vente à la ferme sur commande
(sur rendez-vous), livraison, vente
au magasin de la Loge aux
Lavandes (Sault).

GAEC LA LOUBATIÈRE



Vincent Dromel
et Emmanuelle Goubert
La Loubatière
06 16 66 56 50
gaeclaloubatiere@gmail.com

Lavande (fleurs, bouquets, huiles
essentielles, cosmétiques, etc)
Boutique place du marché à Sault,
marché de Sault et Bonnieux.

LA RUCHE AU LAVANDE



Famille Bonnet
558, route de la balate
06 70 34 25 55
gaecbelair@orange.fr

Miels de lavandes et fleurs.
Vente sur les foires et à la miellerie
sur rendez-vous.



MORMOIRON

LILY'S HONEY



Marie et Marc Hubert
477, chemin des Arnauds
06 63 90 15 69
le.miel.de.lily@gmail.com
www.lilyshoney.com

Miel et bougies à la cire d'abeille.
Vente à la ferme, en ligne, marchés.

DOMAINE MUR-MUR-IUM



Véronique Pichon
1816, route de Flassan
04 90 61 89 46
contact@murmurium.com
www.murmurium.com

Vins AOC Ventoux,
IGP Vaucluse.
Vente au caveau.



CHÂTEAU PESQUIÉ



Alexandre et Frédéric Chaudière
1365 B, route de Flassan
04 90 61 94 08
contact@chateaupesquie.com
www.chateaupesquie.com

Vin AOC Ventoux.
Vente au caveau.

DOMAINE DU TIX



Corinne Bochkovitch
et André Tremblay
Colline Notre-Dame-des-Anges
209, chemin du Col Blanc
04 90 61 84 43 / 06 20 48 20 96
contact@domainedutix.fr
www.domainedutix.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

DOMAINE DE BÉRANE



Anne-Claire Rabatel
et Bertrand Ferary
474, chemin de Castellas
06 19 92 62 75 / 07 86 76 54 39
domainedeberane@wanadoo.fr
www.domainedeberane.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

DOMAINE CHILDÉRIC



Etienne et Isabelle Childéric
6B, chemin des Basses Brigières
06 88 17 42 76
etienne.childeric@icloud.com
www.domainechilderic.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

TERRA VENTOUX



696, avenue des Roches Blanches
04 90 61 46 70
contact@terraventoux.com
www.terraventoux.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

DOMAINE DES ANGES



Caroline Mc Guinness
2342, Chemin Notre-Dame-des-Anges
04 90 61 88 78
contact@domainedesanges.com
www.domainedesanges.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

DOMAINE DE LA COMBE AU MAS



Thomas Ayoun
et Marie-Sophie Jullien
466 B, route de Callot
contact@combeaumas.com
07 88 55 94 45

Vins AOC Ventoux, vins IGP
Vaucluse.
Vente au caveau. Guingette
estivale.

MOULIN DES GYPSES



Yves van Aert
1340, route de Carpentras
04 90 66 79 88 / 06 24 88 00 64
contact@moulindegypses.fr
www.moulindegypses.fr

Vins AOC Ventoux, huile d'olive.
Vente au caveau.



PERNES-LES-FONTAINES

LA FERME DES POSSIBLES



Nicolas Borde
1583, chemin des Brunettes
06 11 74 89 07
contact@lafermedespossibles.com

Fruits et légumes frais variés.
Vente à la ferme (d'avril à
décembre).

EARL LE BORIE



Frédéric Deloule
989, Chemin des Barrades
06 22 60 92 40
leborie@gmail.com

Légumes frais variés.
Vente à la ferme, au marché de
producteurs de Pernes.

GAEC LA MIRAYETTE



Céline Jenot et Willie Lenadier
711, Chemin de la Mirayette
06 33 79 55 16
gaecdelamirayette@gmail.com

Fraises et légumes frais variés.
Vente à la ferme (de mars à juillet,
sur rendez-vous hors saison).

PERNO BIO



Fabien Grégoire et Laurie Prats
1213, Route d'Althen
07 85 42 19 25
pernobio@gmail.com

Légumes frais variés.
Vente à la ferme et au marché du
Petit Palais à Avignon (samedi
matin).

LE CHAMP D'À CÔTÉ



Stéphane Campo
Chemin des Aubépines
06 02 50 56 65
stef.campo@yahoo.com
www.stefcampo5.wixsite.com

Légumes de plein champ d'avril à
décembre.
Marchés de Pernes-les-Fontaines
les mercredis et samedis, Biocoop
de Carpentras.

LE POTAGER DES FONTAINES



Stephan Gazelle
199, avenue des vigneron
06 72 75 73 13
lepotagerdesfontaines@outlook.fr

Légumes frais variés.
Vente à la ferme.

LE JARDIN D'ELFI ET OLA



Ola Nowak et Elfi Guenier
989, chemin des Barrades
06 35 21 15 78 / 06 09 74 34 44
lejardindelfietola@gmail.com

Production de plants potagers,
aromatiques, floraux, et plantes
bienfaitrices. Variétés rares et
anciennes.
Vente à la pépinière de fin mars
à début juin.



©Elfi & Ola

LA PAYSANNE



Mireille Gravier
1974, petite route de Carpentras
06 87 02 03 80
contact@la-paysanne.fr
www.la-paysanne.fr

Huile d'olive.
Vente à la ferme, marché de producteurs de Pernes (mercredi soir).

LA CHÈVRERIE DES FONTAINES



Julie Christol
96, route de Saint-Didier
06 14 67 09 69
julie011280@cegetel.net

Fromages de chèvre au lait cru, faisselles, yaourt.
Vente à la ferme de mi-mars à mi-décembre.

LA CHÈVRERIE PROVENÇALE



Emmanuel et Stéphanie Cassard
748, Chemin de Doche - Les Valayans
06 81 17 73 72
escassard@orange.fr

Fromages de chèvre, faisselles.
Vente à la ferme, marché de producteurs de Pernes et de Cavaillon.



PAYSAN DE L'OR BLEU



Olivier Govin
725, chemin de la Cacalose
0616455755
paysan974@hotmail.fr

Légumes et fruit (melons, pastèques).
Vente à la ferme de la Rostide (mercredi soir et samedi) à Carpentras, marché de Velleron.

L'ALCHIMIE DES PLANTES



Émilie Barde
Les Valayans, chemin des Aubépinés
06 47 79 92 40
lalchimiedesplantes@mailo.com
www.lalchimiedesplantes.com

Pépinière de plantes médicinales, aromatiques, tinctoriales, potagères.
À la pépinière (mercredi et samedi en saison, ou sur rendez-vous).

FERME LES MOUREROUS



Pascal Petit
255, chemin du Puy Bricon
06 72 57 99 15
lesagneauxdepascal@gmail.com

Caissette d'agneau entier ou demi sous vide ou non, merguez, chipos.
Vente à la ferme (sur commande).

LES GOURMETS Z'AILES



Antoine Sudan et Anne-Laure Guirao
407, chemin de la Clément
06 23 44 41 17
lesgourmetszailles@gmail.com

Miels, nougats, hydromel et produits issus de la ruche.
Vente à la ferme, dépôt vente au magasin Provence Arômes à Entraigues-sur-la-Sorgue. Tous les mardis de juin à septembre vente au Domaine des Favard à Violès.

LES SENTEURS DU VENTOUX



Jean-Christophe Raffin
295, route de Saint-Philippe
06 85 69 06 43
jcriffin@hotmail.fr

Plantes à parfum aromatiques et médicinales : sirops, tisanes, huiles essentielles, plantes en pot, macérats de bourgeons et de plantes, sorties et ateliers.
Vente à la ferme, marché de producteurs de Pernes de fin-mars à mi-novembre.

DOMAINE OLÉICOLE DE BELUGUE



Dominique Rocher
217, Chemin de San Sauvayre
06 23 85 22 74
domaineoleicole.belugue@orange.fr

Huile d'olive AOP de Provence.
Vente au caveau.

DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIS



Didier et Florian Morel
2335, Chemin des Traversiers
06 75 86 74 98 / 06 50 99 70 60
contact@hauts-traversiers.com
www.leshautstraversiers.com

Vin AOC Ventoux, jus de raisin, raisin de table.
Vente au caveau.

DOMAINE DE LA CAMARETTE



Nancy et Alexandra Gontier
439, Chemin des brunettes
06 18 96 66 85 / 04 90 61 60 78
contact@domaine-camarette.com
www.domaine-camarette.com

Vin AOC Ventoux, IGP Méditerranée, huile d'olive bio, marc blanc et ambré, pois chiche, lentille.
Vente au caveau.

SCEA LES GRANDS FONTS



Anne et Pierre Cuntzy
820, chemin de Canet
06 75 17 12 23 / 06 79 60 24 95
cuntzycanet@orange.fr

Truffes « Diamant noir du Vaucluse ».
Vente à la ferme, marché de Carpentras, marché de Velleron, marché de Pernes.

FERME Ô PRÉS DE LA NESQUE



Naël Koudsi
725, chemin de la Cacalose
07 83 82 58 07
nael_koudsi@hotmail.com

Œufs, légumes de saison.
Vente au marché de Pernes le mercredi soir et le samedi matin.



PUYMÉRAS

LE VIEUX MOULIN



Famille Farnoux
Quartier Maupas - Route de Nyons
04 90 12 02 57
le.vieux.moulin.af@orange.fr
www.levieuxmoulinfarnoux.fr

Huile d'olive et olives noires AOP de Nyons.
Vente au moulin (sur horaires), en ligne sur internet.

CAVE DE LA COMTADINE



1, route de Nyons
04 90 46 40 78
contact@cavelacomtadine.com
www.cavelacomtadine.com

Vin AOC Ventoux, AOP Côtes du Rhône Villages Puyméras/Nyons, IGP Méditerranée, Vins bio et végétan, vins sans soufre ajouté, vins HVE, vins de domaines
Vente au caveau.

DOMAINE LE PUY DE MAUPAS



Famille Christian Sauvayre
Quartier Maupas
04 75 21 18 81
domaine-de-maupas@orange.fr
www.puy-du-maupas.com

Vin AOP Côtes-du-Rhône, AOP Côtes du Rhône Villages, Cru Vinsobres et jus de raisin.
Vente au caveau.

DOMAINE SAINT-APOLLINAIRE



Elodie Daumas
90, route de Faucon
06 64 29 01 04 / 04 90 46 41 09
domaine-st-apo@orange.fr
www.domaine-st-appollinaire.com

Vins AOP Côtes-du-Rhône.
Vente au caveau.

SAINT-CHRISTOL-D'ALBION

GAEC DE LA BELLIMURE



Laurent Chabanon,
Anne et Marc Furrasola
La Bellimure
07 66 49 68 49
gaecdelabellimure@free.fr

Fromages de chèvre fermiers au lait cru et Banon AOP.
Vente à la ferme, marché de St-Saturnin-les-Apt.

LA FROMAGERIE D'ALBION



Claire Imbalzano
585, chemin de la Sigoyère
07 83 07 88 43
fromageriedalbion@free.fr

Fromages de chèvre et de brebis au lait cru, Banon AOP, yaourts.
Vente à la ferme. Marché de Sault.



©Marc Furrasola

AUX GOÛTS TENDRES - LES JARDINS D'OLIVIA



Olivia Van der Vynckt
585, chemin de la Sigoyère
06 40 40 03 78
oliviavdv@gmail.com

Plantes de jardins et cueillette
sauvage en frais et transformé,
œufs bio, tisanes, sels aromatisés,
confitures.
Vente à la ferme. Marché de Sault.

SAINT-DIDIER

DOMAINE DU CHAT BLANC



Catherine et Stéphane Chatal
255, chemin du Barraud
07 67 94 72 38
stephane.chatal@gmail.com
www.domaineduchatblanc.com

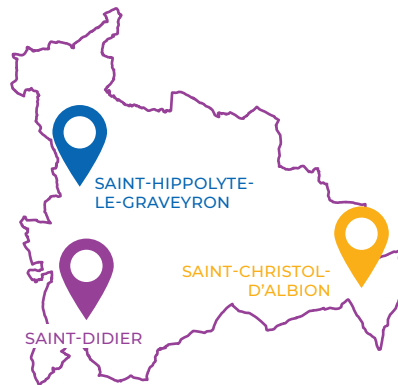
Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

CLAUVALIS



Les Vignerons Paysans
1030, route de la courtoise
04 90 66 01 15
caveaucourtoise@wanadoo.fr
www.clauvalis.fr

Vins AOC Ventoux, Vins AB.
Vente au caveau.



DOMAINE LES TOUCHINES



Gilles Vève et Pascale Bondurand
Chemin du Mourre
07 71 80 19 63
domainelestouchines@gmail.com
www.domainelestouchines.com

Vins AOC Ventoux bio, cerises,
raisins de table, huile d'olive,
abricots.
Vente au caveau, récoltes
participatives.

NOUGATS SILVAIN



Famille Silvain
4, place neuve
04 90 66 09 57
bonjour@nougats-silvain.fr
www.nougats-silvain.fr

Nougats (amande et miels
de la ferme), bonbons.
Vente au magasin
et en ligne.

ESPENON TRUFFES



Benoît Michelet
259 route du Beaucet
09 77 64 51 92 / 06 27 37 31 03
contact@espenon-truffles.fr
www.espenon-truffles.fr

Truffe « diamant noir du Vaucluse ».
Vente à la ferme.

LE POTAGER DES GARRIGUES



Sandrine et Bruno Huet
711, avenue des Garrigues
06 21 36 37 52
bruno.huet@orange.fr

Fruits et légumes.
Vente à la boutique de produits
de la ferme et de produits locaux.

EARL LA RAMBAUDE



Serge Constant
339, chemin Saint-Roch
04 88 50 10 17 / 06 11 63 77 94
s.constant@numerica.com

Raisin de table, fraises, huile d'olive.
Vente à la ferme.

SAINT- HIPPOLYTE- LE-GRAVEYRON

CHÂTEAU JUVENAL



Alban Sébastien et Anne-Marie Forestier
1080 route de Caromb
04 90 28 12 57 / 04 90 28 12 57
graveyron@gmail.com
www.chateaujuvenalvins.com

Vins AOC Ventoux, huile d'olive de
Provence. Vente au caveau.

SAINT- PIERRE-DE- VASSOLS

SCEA L'AUTHENTIQUE



Gisèle et Claude Ughetto
135, chemin de la ferme Ricard
06 77 88 40 17 / 06 75 75 04 70
claudeughetto@orange.fr
www.huile-olive-bio-ventoux.fr

Huile d'olive.
Vente à la ferme.

CHÂTEAU VALCOMBE



Luc Guénard
Chemin de Valcombe
06 27 12 57 72
lguenard@yahoo.fr
www.chateau-valcombe.fr

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

DOMAINE LE COUSTALAS



Jérémy et Jonathan Casado
667, chemin des Joncs
06 70 00 31 17
domainelecoustalas@gmail.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

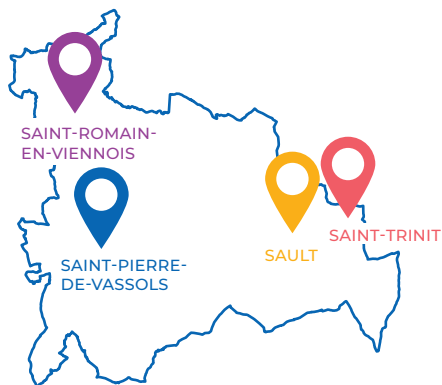
SAINT-ROMAIN-EN-VIENNOIS

DOMAINE BERNARD



Ludovic Bernard
2980, route de Nyons
04 90 46 55 76 / 06 45 74 97 23
domainebernard@orange.fr

Vins en AOC Côtes du Rhone, AOP
Côtes du Rhône Villages.
Vente au caveau.



SAINT-TRINIT

UNE FERME EN VENTOUX



Claire et Richard Miras
Route du suit
06 73 34 15 99 / 06 08 99 70 61
unefermeenventoux@gmail.com
www.unefermeenventoux.com

Viande de porcs élevés en plein air et charcuterie, châtaignes bio et crème de marron, petit épeautre bio.
Vente à la ferme, marché de Carpentras, de Sault, marché de paysans d'Apt et marché agricole du Petit-Palais (Avignon).

AU PLEIN AIR DU VENTOUX



Eric et Loris Aubert
06 85 30 43 66 / 06 45 64 21 94
apadv@orange.fr

Viande de porcs élevés en plein air, charcuterie cuite et salaisons.
Marchés de Saint-Christol (appeler pour connaître la tournée).

GAEC ARCHANGE



Claudine et Michel Archange,
Romain Béliard
75, chemin de la chapelle
06 33 13 52 78
gaec.archange@gmail.com

Viande d'agneau, lentilles, pois chiches, sarrasin, blés anciens, châtaigne, lavandin et lavande (huiles essentielles, fleurs, bouquets), huile de cameline et colza.
Vente à la ferme et livraisons dans le Vaucluse.

SAULT

AU PLANT DE LA SAULCE



Aude Berra
1187 route de la Saulce
06 68 53 13 84
auplantdelasaulce@orange.fr

Plants de lavande et lavandin AB, légumes en été
Vente à la ferme.



LAPANTARINE



Damien et Mélanie Mourard
12, hameau des Beaumes
06 09 03 16 03
melanie.mourard84@sfr.fr
www.lapantarine.fr

Lavandes, lavandin (fleur, huile essentielle, bouquets), petit épeautre (graine, farine, semoule, flocons), pois chiches, lentilles, miel, crème de marron, châtaignes.
Boutique la Pantarine (Sault), vente en ligne.

AROMA'PLANTES



Distillerie familiale en Provence
Route du Mont-Ventoux
04 90 64 14 73
info@aromaplantes.com
www.aromaplantes.com

Cosmétiques, huiles essentielles, eaux florales, savonnerie, petit épeautre de Haute-Provence, légumineuses.
Magasin d'usine ouvert tous les jours et boutique en ligne.



LA LOGE AUX LAVANDES



Valérie et Cédric Mourard
 Quartier la Coustière
 07 69 88 68 80 / 04 90 64 00 14
 earl.mourard@gmail.com
www.lalogeauxlavandes.fr

Lavande (fleur, bouquet, huile essentielle), légumes de saison, miel, petit épeautre, lentilles, pois chiches, farine.
Vente à la boutique des produits de la ferme et de produits locaux.

LES LAVANDES DE CHAMPELLE



Eveline Popée
 3319, route du Ventoux
 06 82 53 95 34
 champelle2@wanadoo.fr
www.lavande-champelle.fr

Lavande et lavandin (fleurs, bouquets, huile essentielle), petit épeautre, herbes de Provence et miel.
Vente à la ferme (de mai à septembre), sur internet.

FERME AUBERGE LA MAGUETTE



Magali Malavard
 2109, route de Javon – La Maguette
 04 90 64 02 60 / 06 62 30 42 39
 fermeaubergelamaguette@gmail.com
www.lamaguette.com

Lavande, lavandin, pois chiche, épeautre.
Vente à la ferme. Restauration toute l'année uniquement sur réservation samedi et dimanche midi (légumes et viandes de la ferme).

LES CHÈVRES DE SAINT-JEAN



Perig et Cathy Belloin
 53, chemin de l'Aven Jean Nouveau – Saint-Jean-de-Sault
 04 90 64 17 76
 pc.b@orange.fr

Fromages de chèvre au lait cru.
Vente à la ferme.

LES SAVEURS DU PUIS SAINT MARTIN



Jonathan Archange
 La Loge, 38, chemin de la Clerte
 06 09 71 41 27
 jonathan.archange@hotmail.fr

Petit épeautre, lentille, pois chiche, farine de petit épeautre/châtaigne, crème de marron, marron au naturel, miel de lavande, huiles essentielles.
Vente à la ferme.

DISTILLERIE LE VALLON DES LAVANDES



Sylvie et Thierry Barjot
 965, route du Vallon
 04 90 64 14 83
 vallon-des-lavandes@wanadoo.fr

Lavande et lavandin (huile essentielle et autres produits dérivés), petit épeautre.
Vente à la ferme.

VAISON-LA-ROMAINE

DOMAINE DU GROS PATA



Sabine Garagnon
 2885, route de Villedieu
 06 21 72 13 60
 sabine.garagnon@free.fr
www.grospata.fr

Vins AOP Côtes-du-Rhône Village, AOP Côte du Rhône et vin de Pays du Vaucluse. *Vente au caveau.*

JEAN-FRANÇOIS BOULARD



545, avenue Marcel Pagnol
 06 15 06 53 03
 jfbvotrepetiteboutique@gmail.com

Fruits et légumes.
Vente à la boutique de produits de la ferme et de produits locaux.



SAULT / VAISON-LA-ROMAINE

DOMAINE DES ROCHES FORTES



Jean-Luc Brunel
 40, chemin des Fontaines
 06 18 32 34 93
 domainedesrochesfortes@gmail.com

Vins AOC Ventoux, AOP Côtes du Rhône, AOP Côte-du-Rhône Village.
Vente au caveau.

CAVE LA ROMAINE



Le Colombier
 95 chemin de Saumelongue
 04 90 36 55 90
 caveau@cave-la-romaine.com
www.cave-la-romaine.com

Vins IGP Méditerranée, AOP Ventoux, AOP Côtes-du-Rhône, AOP Côtes-du-Rhône Village, AOP Gigondas, vins AB.
Vente au caveau.

VELLERON

FERME DOCHE ET FILS



Aloïs Doche

727, Chemin de la Fiance
06 10 28 90 62
nadaudf@hotmail.fr

Agneau et veau en caissette.
Vente à la ferme sur commande.

LES MURETS



Jérôme Rouch

1168, chemin de la Falèche
jerome.rouch84@orange.fr

Fruits et légumes de saison.
Vente à la ferme, marché de Bédoin, marché de producteurs d'Avignon, marché de Buis-les-Baronnies, marché d'Avignon.

LA PASSERELLE VERTE



Aldric Guillon, paysan-boulangier
Chemin de Castane – Quartier Basse Garonne

04 90 26 65 95 / 06 09 98 46 52
aldric.guillon@gmail.com

Légumes, œufs, blé, petit épeautre, pain.
Vente à la ferme, marchés de producteurs d'Avignon, marché de producteurs de Pernes.



VENASQUE

CATHERINE TAILLEFER



316, chemin de Chinardon
06 07 41 14 75
taillefer.cath@gmail.com
www.venasqu-anes.com

Viande d'agneau, confiture cerises, fraises, jus de fruits, huile d'olive, laine et produits dérivés.
Vente à la ferme.

LE JARDIN DE NOS GRANDS-MÈRES/ RESTAURANT PLEIN AIR



Félix Droin

2847, route de Gordes
09 82 12 59 78
contact@plein-airrestaurant.fr
www.pleinair-restaurant.com

Falafel, houmous, petit épeautre, farine de petit épeautre, pois chiche, lentilles vertes.
Marché de Pernes le mercredi soir.

EARL BEZERT & CERISE 2 B



30, place de l'Eglise
06 22 49 13 90 / 06 22 49 13 86

Cerises, raisin Muscat, jus de fruits, confitures, sirops.
Vente à la ferme (en saison).

TRUFFES DE PAUL



Paul Philippe

1607, route du Beaucet
06 22 29 16 82
pauphilippe@wanadoo.fr
passiontruffe@outlook.fr

Truffles fraîches.
Marché aux truffes de Carpentras le vendredi matin pendant la saison hiver et été, possibilité d'expédition, livraison ou sur rendez-vous.

PHILIPPE JEAN



04 90 66 17 75

Cerises, raisin de table.
Marché de Velleron.

VILLES-SUR-AUZON

TERRA VENTOUX



253, route de Carpentras
04 90 61 79 47
contact@terraventoux.com
www.terraventoux.com

Vins AOC Ventoux.
Vente au caveau.

EARL RUEL



Famille Ruel

1016, route de Flassan
06 34 06 34 61
earlruelfrederic@hotmail.fr

Cerises, raisin muscat.
Vente au point de vente directe (1997 route de Flassan).

LES FLEURS D'AVETTES



Thierry Payet

576 Route-de-Saint-Estève
04 90 61 97 07 / 06 42 71 26 02

Miels, plants de fleurs et horticoles.
Vente à la ferme, marchés de producteurs de Mazan, marché de Mormoiron / Villes-sur-Auzon / Caromb.

LES ASSOCIATIONS POUR LE MAINTIEN DE L'AGRICULTURE PAYSANNE (AMAP)

*Lis associacioun pèr lou mantèn
de l'agriculturo paisano*

En achetant ses produits au sein d'une AMAP, les mangeurs contractualisent avec les agriculteurs et s'engagent à acheter leurs produits sur une période déterminée.

Chaque semaine, une distribution des paniers est organisée. Pour recevoir son panier de légumes, ses œufs, son fromage, sa viande, il faut adhérer à l'association et signer un contrat avec le producteur.

Cette formule permet à ce dernier de s'organiser et de planifier sa production en fonction de la vente. Les adhérents s'engagent à soutenir le producteur en cas d'intempéries ou autre. En échange, ils bénéficient de prix plus intéressants. Les AMAP permettent de créer du lien entre les mangeurs et les agriculteurs.



📍 CAROMB

Amap Vert Solidaire

vert.solidaire@gmail.com

Distribution le vendredi de 18h à 19h au stade municipal.

📍 CARPENTRAS

Carpentr'Amap

amapcarpentras@gmail.com

Distribution le mercredi de 18h à 19h à la Halle florale du marché gare (Bâtiment H-Box1).

📍 VAISON-LA-ROMAINE

Amap du pays Voconces

amapvaison@gmail.fr

Distribution le vendredi de 18h à 19h, sur le parking de la Maison des associations.

📍 VELLERON

Amap N'Autre Terre

amap.nautreterre@gmail.com

Distribution le mercredi entre 18h et 19h au square Bombard - Cour du Vieil Hôpital, boulevard du Midi.

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Li fiero semaniero

Lundi - Dilun : Bédoin, Saint-Didier.

Mardi - Dimars : Caromb, Mormoiron, Vaison-la-Romaine.

Mercredi - Dimècre : Malaucène, Mazan, Sault, Ville-sur-Auzon, Puyméras, Malemort-du-Comtat.

Vendredi - Divèndre : Carpentras.

Samedi - Dissate : Aubignan, Pernes-les-Fontaines.

Dimanche - Dimenche : Saint-Christol-d'Albion.



©A. Hocquel/VPA

GUIDE DES PRODUCTEURS

49

LES MARCHÉS LOCAUX DE PRODUCTEURS ET DE SAISON

Li fiero loucalo di proudutour e de sesoun

- AUBIGNAN** : lundi de 18h à 19h30, de mi-mai à septembre
- BÉDOIN** : samedi de 17h à 19h d'avril à septembre
- BLAUVAC** : samedi dès 17h de juillet à septembre
- CARPENTRAS** : mardi de 16h45 à 19h d'avril à octobre, marché aux truffes d'été : vendredi à partir de 8 heures, de mi-mai-août ; marché aux truffes d'hiver : de fin novembre à fin mars de 8h à 12h
- FAUCON** : vendredi de 18h à 21h de mai à août
- MALAUCÈNE** : tous les matins de la semaine sauf le mercredi
- MALEMORT-DU-COMTAT** : jeudi de 17h à 20h de mi-juin à mi-septembre
- MAZAN** : samedi matin de 8h à 12h
- MONIEUX** : dimanche matin du 1^{er} mai au 31 août
- MORMOIRON** : dimanche de 8h à 13h d'avril à décembre
- PERNES-LES-FONTAINES** : mercredi d'avril à fin août de 18h à 20h et du début septembre à mi-novembre de 17h30 à 19h30
- VAISON-LA-ROMAINE** : mardi et samedi matin de 8h à 12h
- VELLERON** : d'octobre à mars tous les mardis, vendredis et samedis à 16h30
- VENASQUE** : vendredi de 18h à 21h



LES MAGASINS DE PRODUCTEURS ET/OU DE PRODUITS LOCAUX

*Li boutigo de proudutour
e/o de proudu dóu terraire*

- BÉDOIN**
Cave la Petite Reine
36, route de Malaucène
04 86 71 30 96 / 06 31 05 20 57
www.cavelapetitereine.fr
- CARPENTRAS**
L'espace terroir Ventoux Saveurs
97, place du 25 août
04 90 63 00 78
espace-terroir@ventouxprovence.fr
www.ventouxprovence.fr/notre-espace-terroir.html
- MALEMORT-DU-COMTAT**
Le primeur d'à côté
Chemin des Garrigues
06 28 34 42 89
leprimeurdacote@gmail.com
- PERNES-LES-FONTAINES**
Le Panier Sauvage
971, route de Velleron
07 68 83 44 79
paniersauvage@gmail.com
- SAULT**
La Maison des producteurs
Rue de la République
04 90 64 08 98
maisondesproducteurs.sault@orange.fr
www.maisondesproducteurs-sault.com
- SERRES-CARPENTRAS**
La boutique de Louis Giraud du Campus Provence Ventoux
310, chemin l'Hermitage
04 90 60 80 60
www.laboutiquelouisgiraud.jimdofree.com
- VAISON-LA-ROMAINE**
De nos terres à l'assiette
15, rue des Cèdres
04 90 35 53 23
- ÉPICERIE MOBILE**
L'épicerie de Flavie
06 30 53 62 78
lepiceriedeflavie@gmail.com
www.lepiecieriedeflavie.com
Dans les communes du Parc : le jeudi aux Bernards, à Brantes, à Savoillans ; le vendredi à Faucon ; le samedi matin au Crestet (parking de la boulangerie « La Main à la pâte ») ; le samedi après-midi au hameau « Le pousse-chien » de Bédoin.



DES RESTAURATEURS SOUTIENNENT L'AGRICULTURE LOCALE

*De restaurant que soutènon
l'agriculturo loucalo*

Le Parc naturel régional du Mont-Ventoux compte une densité d'exploitations la plus importante de la région PACA. L'agriculture est confrontée à de nombreux défis, notamment celui du renouvellement des générations. Or, la part du budget alimentaire des français ne cesse de diminuer : il est de 14 % en 2020 alors qu'il était de 24 % en 1960 (Agreste, 2020). Les agriculteurs du Ventoux (hors viticulteurs) commercialisent en majorité en circuits longs (66 %), l'essentiel de la production est exporté. Le projet alimentaire a l'ambition de rapprocher les consommateurs, les transformateurs, les restaurateurs, de la production agricole locale. Certains ont déjà adopté de bonnes pratiques, ils témoignent.



CAROMB

DES MENUS 100% LOCAUX AU RESTAURANT « LE 6 À TABLE »

PNR : Vous avez fait le choix dans votre restaurant de mettre en valeur les produits du terroir ?

Pascal Poulain : Je signe une cuisine d'influence méditerranéenne proposant d'excellents produits de notre terroir : huile d'olive du moulin du Comtat, figue longue noire de Caromb, truffe et safran du Ventoux, fromage de chèvre du Barroux, œuf bio d'Entraigues, lentilles vertes de Monteux, fruits et légumes cueillis à maturité aux alentours de notre village. Nos producteurs figurent tous sur l'ardoise du restaurant. Nos clients habitués ainsi que les touristes de passage peuvent les rencontrer. Avec mon épouse Claire, en salle, c'est un plaisir de faire découvrir à nos clients le travail de nos agriculteurs et leurs produits à haute qualité gustative.



©N. Kergoat/AOC Ventoux

PNR : Cuisiner avec les produits de saison vous oblige à adapter vos menus régulièrement ?

Pascal Poulain : Les plats varient suivant les propositions de mes fournisseurs. Le défi permanent est de changer de carte régulièrement tout en m'assurant d'être livré tout au long de celle-ci. Sur notre carte, nous nous efforçons de présenter, au minimum, un plat 100 % local. Nous avons aussi un plat 100 % village grâce aux producteurs de Caromb : la figue longue noire de Caromb pochée au Ventoux, crème glacée à l'huile d'olive AOP (figues des pépinières Brusset, vin rouge AOP Ventoux de la cave Saint Marc/Canteperdrix, huile d'olive du moulin du Comtat).

PNR : Votre engagement pour la valorisation de la production locale se manifeste au-delà de votre restaurant, vous souhaitez rendre accessible aux plus grand nombre les saveurs locales ?

Pascal Poulain : Notre action, cette année 2023, est la transmission du goût aux plus jeunes. Avec Valérie Michelier, maire de Caromb, nous allons mettre en place des ateliers pour enfants : leur faire déguster l'huile d'olive qui provient de leurs récoltes et qu'ils consomment à la cantine. En tant que restaurateur et président de l'association Caromb Attractivité, j'aimerais dans les années qui viennent - grâce à mon expérience et mes réseaux - proposer mon aide pour développer l'achat et la valorisation des produits locaux dans les collectivités de notre région.



LES BISTROTS DE PAYS DE ST-TRINIT ET CRILLON-LE-BRAVE

Créé en 1993, le label « Bistrot de Pays » est national et valorise les bistrots ruraux afin de les conserver et de les mettre en valeur. La France perd en moyenne 1000 bistrots ruraux par an alors qu'ils sont plus que des lieux de restauration : ils jouent un rôle dans le lien social, l'animation et la découverte du territoire. La charte des bistrots de Pays prévoit qu'ils valorisent les produits locaux et le patrimoine culinaire du territoire. Dans le Parc naturel régional du Mont-Ventoux, deux bistrots de pays proposent une cuisine locale : le Saint-Romain à Crillon-le-Brave et le Bistrot de Saint-Trinit. Fidèles à la philosophie des Bistrots de Pays qui invitent à la convivialité, ils fonctionnent comme des commerces multi-services et proposent un dépôt pain, ou bien la vente de produits locaux. Ils mettent à disposition des jeux, un terrain de boules, etc. Ils sont les ambassadeurs de la gastronomie locale.

Pour plus d'information :
www.bistrotdepays.com

À CHAQUE SAISON SES FRUITS ET LÉGUMES !

*A cado sesoun, si frucho
e si liéume !*

JANVIER - FÉVRIER

Janvié - Febríé

Fruits : pomme, poire, kiwi, noix, citron, clémentine, pomelos.

Légumes : épinard, potimarron, courge, blette, carotte, céleri, choux, échalotte, oignon, ail, navet, poireau, panais, betterave, radis noir, endive.

Produits du Ventoux, produits d'ailleurs* : mangez de saison !

* Nous n'avons pas pris en compte les produits exotiques, mais uniquement ceux qui sont cultivés dans des départements français ou des pays voisins pour les agrumes.

MARS - AVRIL

Mars - Abriéu

Fruits : pomme, poire, kiwi, citron, noix.

Légumes : épinard, potimarron, courge, blette, carotte, céleri, choux, échalotte, oignon, ail, navet, poireau, panais, betterave, radis noir, endive, asperge, fève, carotte, aillet.

MAI - JUIN

Mai - Jun

Fruits : fraise, cerise, abricot, pomelos, rhubarbe, framboise.

Légumes : chou-fleur, ail, radis rose, asperge, artichaut, pomme de terre primeur, oignon blanc, céleri branche, courgette, petit pois, fève, fenouil, carotte, aillet, navet, ciboule (cébette), brocoli, concombre, tomate, haricot vert, poivron.

JUILLET - AOÛT

Juliet - Avoust

Fruits : abricot, brugnion, cassis, fraise, framboise, cerise, melon, prune, figue, myrtille, nectarine, pêche, pastèque, poire, raisin, pomme, mirabelle, gigérine.

Légumes : brocoli, ail, radis rose, choux, concombre, poireau, artichaut, betterave, oignon blanc, fenouil, tomate, pomme de terre primeur, haricot vert, courgette, aubergine, petit pois, poivron, fève, carotte, navet, céleri, haricot à écosser, courgette, aubergine, petit pois, poivron, fève, carotte, navet, céleri.

NOVEMBRE DÉCEMBRE

Nouvèmbre - Desèmbre

Fruits : châtaigne, kaki, clémentine, mandarine, poire, pomme, kiwi, raisin, noix.

Légumes : choux, échalote, céleri, radis, ail, blette, courge, navet, brocoli, panais, oignon sec, artichaut, fenouil, potimarron, carotte, poireau, cardon, salsifis, épinard.

SEPTEMBRE OCTOBRE

Setèmbre - Ôtobre

Fruits : coing, figue, raisin, noix fraîche, melon, prune, mûre, pomme, pêche, pastèque, poire, gigérine, châtaigne, pêche (de vigne), framboise, myrtille, noix, amande.

Légumes : concombre, courge, haricot vert, maïs doux, épinard, petit pois, potimarron, céleri, poivron, courgette, tomate, aubergine, échalote, oignon sec, ail, haricot à écosser, artichaut, fenouil, carotte, poireau, blette, navet, choux, radis, panais.

Aubignan	Monieux
Aurel	Mormoiron
Le Barroux	Pernes-les-Fontaines
Le Beaucet	Puyméras
Bedoin	Saint-Christol d'Albion
Blauvac	Saint-Didier
Brantes	Saint-Hippolyte le Graveyron
Le Crestet	Saint-Léger-du-Ventoux
Carpentras	Saint-Marcellin-les Vaison
Caromb	Saint-Pierre-de-Vassols
Crillon-le-Brave	Saint-Romain-en-Viennois
Entrechaux	Saint-Trinit
Faucon	Sault
Flassan	Savoillans
Malaucène	Vaison-la-Romaine
Malemort-du-Comtat	Velleron
Mazan	Venasque
Méthamis	Villes-sur-Auzon
Modène	



unesco

Réserve de biosphère
du Mont-Ventoux

Parc naturel régional du Mont-Ventoux
378, avenue Jean Jaurès • 84200 Carpentras
Tél : 04 90 63 22 74 • courriel : contact@parcduventoux.fr
www.parcduventoux.fr

Autrement dit
tout le monde

