

cap·sud

Le Centre Commercial d'Avignon

DU 31 MARS AU 2 AVRIL

Cap sur la ferme

Marché de producteurs
Démonstrations culinaires
Animations



**AGRICULTURE
ET TERROIR**

Conception et réalisation Agence OMC - 04 32 43 51 00 - www.agenceomc.com

Dossier de Presse

En partenariat avec :



Disciples
Escoffier
International



ACCÈS TRAM
SAINT-CHAMAND
PLAINE DES SPORTS



cap·sud
Le Centre Commercial d'Avignon

DU 31 MARS AU 2 AVRIL

Cap sur la ferme

Marché de producteurs
Démonstrations culinaires
Animations

www.capsud-agri.fr

AGRICULTURE
ET TERROIR

SC ENSEIGNES Galeries Lafayette

PATHE

ACCÈS TRAM
SAINT-CHAMAND
PLAINE DES SPORTS

cap-sudfr
f Instagram

Sommaire :

Éditorial	p 3
Présentation de l'événement	p 4
Le programme et les animations	p 5
Les exposants et le plan	p 6
Les partenaires	p 7



Edito de la présidente:

"Les 31 mars, 1er et 2 avril prochains, les commerçants de la galerie marchande de Cap Sud auront le plaisir d'accueillir la première édition de l'événement "Cap sur la Ferme", avec pour objectif majeur de rapprocher les consommateurs des producteurs.

Nous avons souhaité mettre l'accent sur la « proximité » en créant un marché agricole qui présentera pendant 3 jours le meilleur des productions locales de saison.

Toutes les filières seront représentées : les fruits et légumes (les premières fraises, asperges, salades, courgettes... mais aussi kiwis et pommes), l'élevage (saucisson et pâtés, viandes de taureau et de bœuf..), vins et huiles d'olive, ... mais également safran, spiruline, huile essentielle de lavande et des produits sucrés tels que le nougat et le miel.

Sélectionnés pour la qualité et l'origine de leur production, les producteurs et éleveurs proviennent exclusivement du Vaucluse et du Nord des Bouches du Rhône et sont pour la plupart adhérents au « réseau Bienvenue à la Ferme ». Certains produits, qui seront présentés, ont obtenu des médailles au Concours Général Agricole, lors du salon de l'agriculture à Paris, qui s'est tenu récemment.

Pour compléter cet événement, les commerçants de Cap Sud vous invitent à profiter des animations sur le thème de la ferme : en plus des stands de producteurs, une petite ferme aux animaux présentera veau, chèvre, mouton et agneau pour le plaisir des petits et grands.

Durant ces trois jours, plusieurs chefs locaux de « l'association les Disciples d'Escoffier » réaliseront des démonstrations culinaires en mettant en musique les produits sélectionnés sur le marché agricole (2 sessions par jour).

Enfin, le samedi 2 avril, toute la journée, les plus petits pourront profiter d'un atelier de confection de brochettes de fruits et d'une animation rempotage pour ramener à la maison un plan de salade, de tomates ou d'aromates.

L'agriculture sera donc en fête pendant 3 jours dans la galerie marchande de Cap Sud. Nous vous invitons à venir nombreux pour faire votre marché auprès des producteurs locaux qui participent à cette opération et pour profiter des animations sur le thème de la ferme.

« Joignons l'utile à l'agréable, en soutenant nos producteurs locaux ».

Jeanine Calves, présidente de l'association des commerçants de la galerie marchande de Cap Sud / Avignon

L'Association des Commerçants de CAP SUD, représente l'ensemble des Commerçants du centre commercial, elle regroupe des grandes enseignes, mais aussi des indépendants. Elle a en charge la communication et les animations de la Galerie Marchande tout au long de l'année.

Présentation de la 1^{ère} édition de Cap à la Ferme :

Organisé par l'association des commerçants de la galerie marchande Cap Sud, ce nouvel évènement agricole a pour objectif de rapprocher producteurs et consommateurs autour de produits authentiques du terroir et de qualité !

3 jours de convivialité et d'échanges, organisés autour :

> d'un **marché de producteurs locaux** qui présenteront leurs produits au cœur même de la galerie marchande. Le salon valorisera toutes les filières agricoles (vin, huile, fromages, charcuterie, fruits et légumes, produits sucrés...)

> d'une **vaste zone d'animations** proposées gratuitement au public autour des animaux de la ferme, de dégustations et de démonstrations pour valoriser la gastronomie locale et le savoir-faire agricole.



Le programme & les animations

La Petite Ferme



Une dizaine d'animaux de la ferme :

- Veau, Moutons & agneaux, chèvres & chevreaux
- Lapins, Porcelet & cochon d'inde

PANIER GOURMAND
(1 panier d'une valeur de 80€) et 1 bon d'achat de 30€ au Drive Fermier (BAF)



JEUDI 31 MARS ET VENDREDI 1^{ER} AVRIL

Démonstration Chefs

Dénis BLIN (Bistrot des platanes – Saze)
Michel RECEVEUR
Bruno GOURDET (chef-at-home.fr)
Jean-Marc LARRUE
Nabil ZEIDOUR (Bistrot Gabin – Avignon)
Tony TICHAND

LES 3 JOURS = de 10h45 à 12h15
et de 15h30 à 17h00



Disciples
Escoffier
International

TOUTE LA JOURNEE
DU SAMEDI 2 AVRIL

2 ateliers :

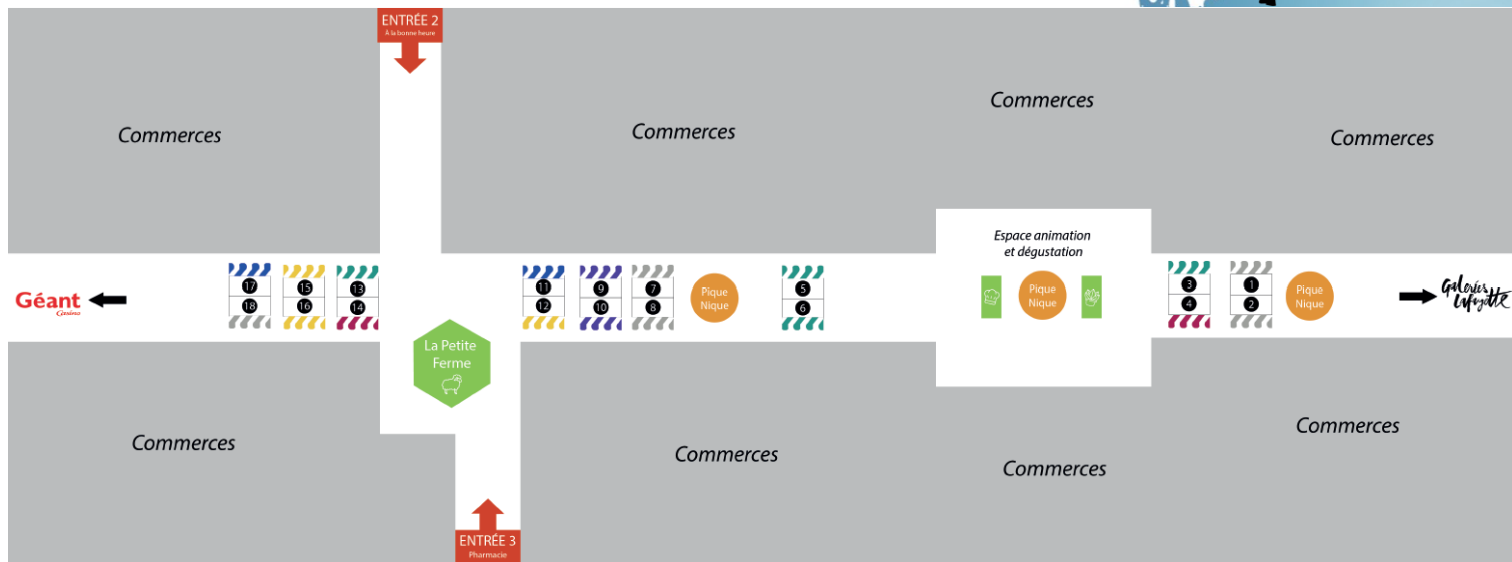
- Confection de brochette de fruits et légumes créative
- Atelier repotage (salade et/ou aromates)



Ateliers Enfants



Les exposants



LISTE DES EXPOSANTS

Élevage

- 1-2 Alazard & Roux
- 7-8 Sanglier de Provence
- 18 Manade Salière

Fruits et légumes

- 3 Les fruits du Campredon
- 5-6 Producteurs des Sorgues
- 13 Nathalie Fraises

Vins et boissons

- 4 Château Saint-Pierre d'Escarvaillac
- 14 Mas Carlin

Animations

- Animations pour enfants
- Démonstrations culinaires

Arômes et senteurs

- 17 Saule Cosmétique
- 11 Lavandes de Champelle

Produits sucrés

- 15 Laurmar Nougats
- 12 Ganet David Apiculture
- 16 Confit & Do

Autres

- 9 Safran du terroir
- 10 Spir'Alpilles



Les partenaires



Disciples
Escoffier
International

« Conjuguer cuisine et art de recevoir »

« Il est nécessaire de redonner toute sa noblesse à son œuvre, lui, le créateur de l'art de la table moderne à la française et de la codification des services », explique Bruno Gourdet, jeune chef que ses pairs ont élu dernièrement Président régional pour insuffler un air frais à leur confrérie.

Réunissant 250 membres, majoritairement des cuisiniers mais aussi des sommeliers, serveurs, producteurs et quelques fins gourmets, l'organisation Languedoc Provence regroupe Ardéchois, Gardois, Drômois et Vauclusiens. Déjà une belle carte de spécialités du terroir !



Le principe du Disciple Escoffier

L'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, l'organisation de dîners d'Épicure et de Chapitres d'intronisation, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative, autant de valeurs que rappelle le Président lors de l'ouverture de chaque cérémonie d'intronisation des nouveaux Disciples.

C'est le sens du serment que chacun prête lors de son intronisation : « *Je fais le serment de transmettre, de servir, et d'honorer la Cuisine, sa culture et son évolution permanente.* »

"BIENVENUE À LA FERME VAUCLUSE"

est un réseau de promotion nationale des exploitations agricoles diversifiées qui appartient à la marque nationale.

En Vaucluse, le réseau regroupe plus de 150 exploitants. L'objectif principal est de faire découvrir les produits et leur métier. Cela représente un éventail de près de 70 produits avec une belle représentation des domaines viticoles. Pour animer le réseau et accompagner nos adhérents, la Chambre d'agriculture met à notre disposition cinq agents à temps partiel. Au plan national, «Bienvenue à la ferme» est le premier le réseau de vente directe depuis 30 ans, réunissant 8 000 agriculteurs.



8C ENSEIGNES

Galeries Lafayette

