



DOSSIER DE PRESSE

Lundi 6 novembre 2023

CONFÉRENCE DE PRESSE WEEK-END GASTRONOMIQUE 2023

Lundi 6 novembre 2023 à 12h15

Chambre d'agriculture de Vaucluse

BIENVENUE à la ferme

WEEK-END
Gastronomique
18ÈME ÉDITION

17 < 19
NOVEMBRE 2023

AVIGNON
Ville d'exception

Place des Corps Saints

Grand avignon
communauté d'agglomération

Département
VAUCLUSE

bleu
Vaucluse

CRÉDIT AGRICOLE

Groupama
MEDITERRANÉE

CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VAUCLUSE



#agriculture84

chambre-agriculture84.fr



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VAUCLUSE

WEEK-END GASTRONOMIQUE 2023

Conférence de presse

lundi 6 novembre 2023



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
VAUCLUSE

SOMMAIRE

- **L'édition 2023.....p3**
- **Place à l'excellence.....p4**
- **Programmep6**
- **Témoignages d'agriculteurs.....p9**





L'édition 2023

Encore plus de dégustations et d'échanges avec les agriculteurs dans un lieu historique d'Avignon

Une fois de plus cette année, le WEEK-END GASTRONOMIQUE a choisi l'église des Célestins, place des Corps Saints à Avignon pour mêler histoire & agriculture, deux patrimoines emblématiques du Vaucluse.

✦ L'édition 2023 c'est :

- **40 stands de spécialités** des terroirs français
- **63 agriculteurs**
- **32 exploitations vauclusiennes**
- **5 régions** de France représentées
Auvergne Rhône Alpes, Grand Est, Nouvelle Aquitaine, Occitanie, Paca



5 stands de dégustations seront installés sur le parvis de l'église pour la cuisson de spécialités : aligot saucisse, pomme de terre au foie gras, saucisse de foie gras, soupe de tomate, crêpes, châtaignes grillées, vin & jus de pommes chauds

Nouveau

Dégustation de burgers fermiers en direct des Alpilles !!!

Des **jeux concours** seront organisés tout au long de l'événement pour gagner des paniers garnis avec :
Un jeu concours en partenariat avec France Bleu Vaucluse la semaine précédant l'événement
Une tombola gratuite pendant l'événement



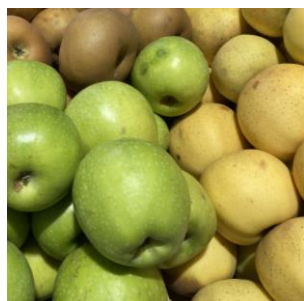
Place à l'excellence

Et au soutien des agriculteurs français



Au-delà de la promotion de l'excellence des terroirs français, l'événement est également l'occasion pour les consommateurs de rencontrer les agriculteurs Bienvenue à la ferme et d'acheter des produits de grande qualité directement issus des exploitations. C'est aussi une opportunité de plus de soutenir les agriculteurs qui travaillent chaque jour pour garantir notre souveraineté alimentaire.

❖ Les produits :



Fruits et légumes :

Légumes anciens ; pommes de terre ; AOP noix de Grenoble ; potimarrons ; topinambour ; persil tubéreux ; oignons doux dorés ; panais ; betteraves (5 variétés), pommes, poires, kiwis ...

Produits de la ruche : Miels (lavande, acacia, montagne, châtaigniers, toutes fleurs, tilleul, bruyère, ronce, tournesol, romarin) ; pain d'épices, propolis, pollen, gelée royale, pâtisseries et confiseries à base de miel, Hydromel...

Vins et produits alcoolisés :

Vins IGP Vaucluse ; Champagne ; vins d'Alsace ; Crémant ; Armagnac ; Flocc de Gascogne ; eaux de vie, liqueurs ; cidre



Huiles et produits transformés :

Huile d'olive, AOP Nyons, huile de colza, huile de noix, vinaigre, tapenade.

Produits issus d'élevages (Petits élevages traditionnels) :

Volailles, truites fumées, confits ; magrets ; foie gras ; axaoa ; rillettes ; pâtés ; plats cuisinés ; cassoulet ; foie gras et confits IGP du Gers ; cous farcis ; magrets farcis au foie gras ; blocs de foie gras entier, frais et sous vide ; terrines de confits ; saucissons de canard ; préparations Landaises et Tarbaises ; aiguillettes ; mousse de foie gras... escargots ; viande d'autruche et pâtés, charcuteries, cochon gascon...



Fromages :

Fromages d'Auvergne (AOP Cantal jeune bio, AOP Cantal entre deux bio, AOP Cantal vieux bio, Saint Nectaire, Bleu d'Auvergne) ; fromage de chèvre du Gard.

Produits transformés :

Coulis de tomates, jus de pommes, de cerises, nectar d'abricots, nectar de cerises, sirops, pétillant de pommes. Confitures et gelées, pâtes de coings. Cerneaux de noix caramélisés, confiseries et pâtisseries à base de noix. Nougats, calissons, biscuits, chocolat...

Huiles essentielles & produits cosmétiques :

Huiles essentielles, eaux florales ; huile essentielle de lavandin, savons de lavandin, cosmétiques et compléments alimentaires bio au lait de jument du Vercors.



Légumineuses, féculents & tartinables :

Lentilles vertes, pois chiches, petit épeautre, farines blé épeautre lentille et pois chiches - pâtes au blé dur, tartinables, ail des ours

Accessoires et vêtements :

Vêtements et accessoires en laine mohair et d'alpagas (laine issue d'animaux élevés en Agriculture Biologique).

PJ : liste complète des exposants présents

Fréquentation des années précédentes :

12 000 en 2021

14 000 en 2022

En 17 ans, le week-end gastronomique c'est plus de 300 000 visiteurs. Parmi eux, 80% viennent du Grand Avignon.

Programme

Vendredi 17 novembre 2023

12h ouverture au public

12h30 inauguration

Nouveau ! 17h-20h apéro fermier musical dans le cloître



Samedi 18 novembre 2023

9h30 ouverture au public

Nouveau ! 17h-20h apéro fermier musical dans le cloître

Dimanche 19 novembre 2023

9h30 ouverture au public

18h fermeture au public

A noter : la veille **jeudi 16 novembre 2023** aura lieu l'événement **Millevin**, de 18 à 21h avec des **dégustations des vins primeurs**

◆◆◆ La sélection exclusive de décembre ◆◆◆

Le week-end gastronomique se prolongera au cours du mois de décembre 2023 avec une **sélection exclusive** de produits proposée sur :
endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr

Ils racontent leur expérience de l'événement !

✦ **Numa CAPPEAU,**
Maraîcher à la *ferme la Reboule*
Ile de la Barthelasse – Avignon (84 000)
06 71 08 28 15



✦ **Elodie FOURNIER,**
Maraîchère au *Petit potager d'Élodie*
Sarrians (84 122)
06 85 08 51 12





DOSSIER DE PRESSE

Lundi 6 novembre 2023

CONFÉRENCE DE PRESSE WEEK-END GASTRONOMIQUE 2023

18^{ème} édition

CONTACT PRESSE

Camille COULANGE

camille.coulange@vaocluse.chambagri.fr - 06 07 49 59 95

BIENVENUE à la ferme

WEEK-END
Gastronomique
18ÈME ÉDITION

17 < 19
NOVEMBRE 2023

AVIGNON
Ville d'exception

Place des Corps Saints

grand avignon
communauté d'agglomération

bleu

CRÉDIT AGRICOLE

Groupama

CHAMBRE D'AGRICULTURE
VAUCLUSE



Chambre d'agriculture
de Vaucluse
97 Chem. des Meinajaries, 84140 Avignon
www.chambre-agriculture84.fr

#agriculture84





WEEK-END
Gastronomique
AVIGNON

18 < 20 NOVEMBRE 2023

INVITATION

INAUGURATION

VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023

12:30

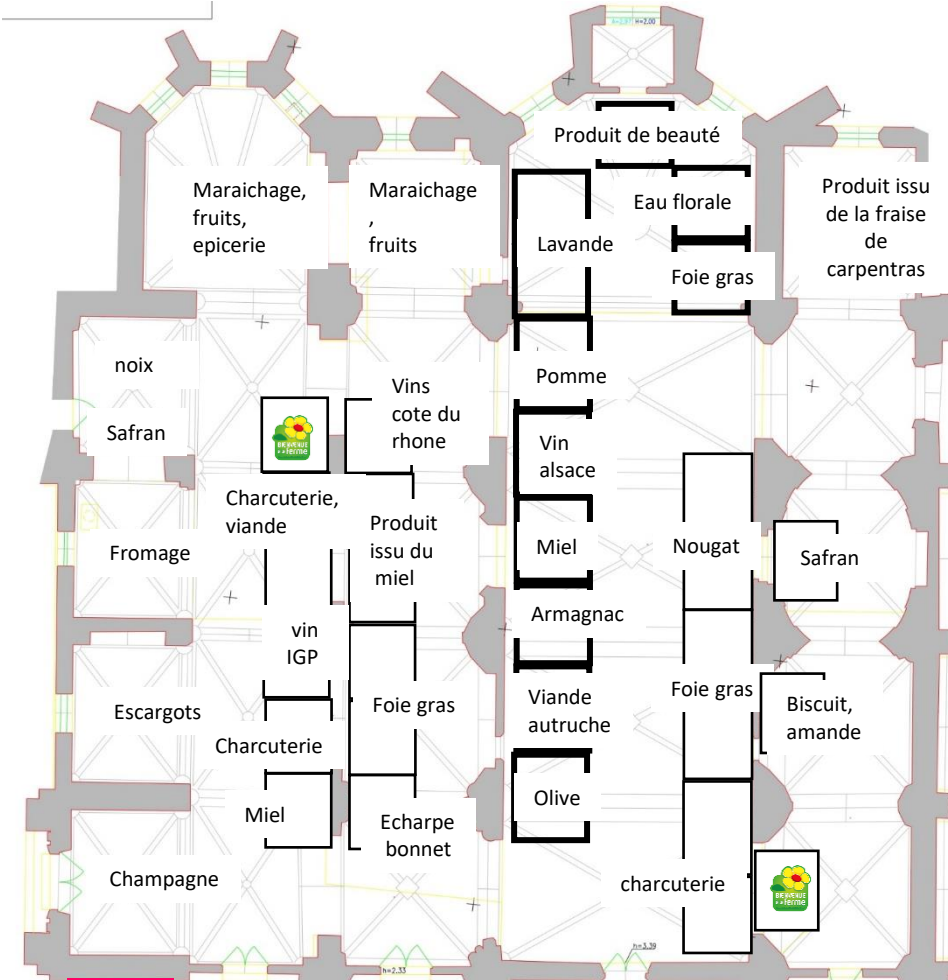
PARVIS DE L'ÉGLISE DES CÉLESTINS, PLACE DES CORPS SAINTS, AVIGNON



AVIGNON
Ville d'exception



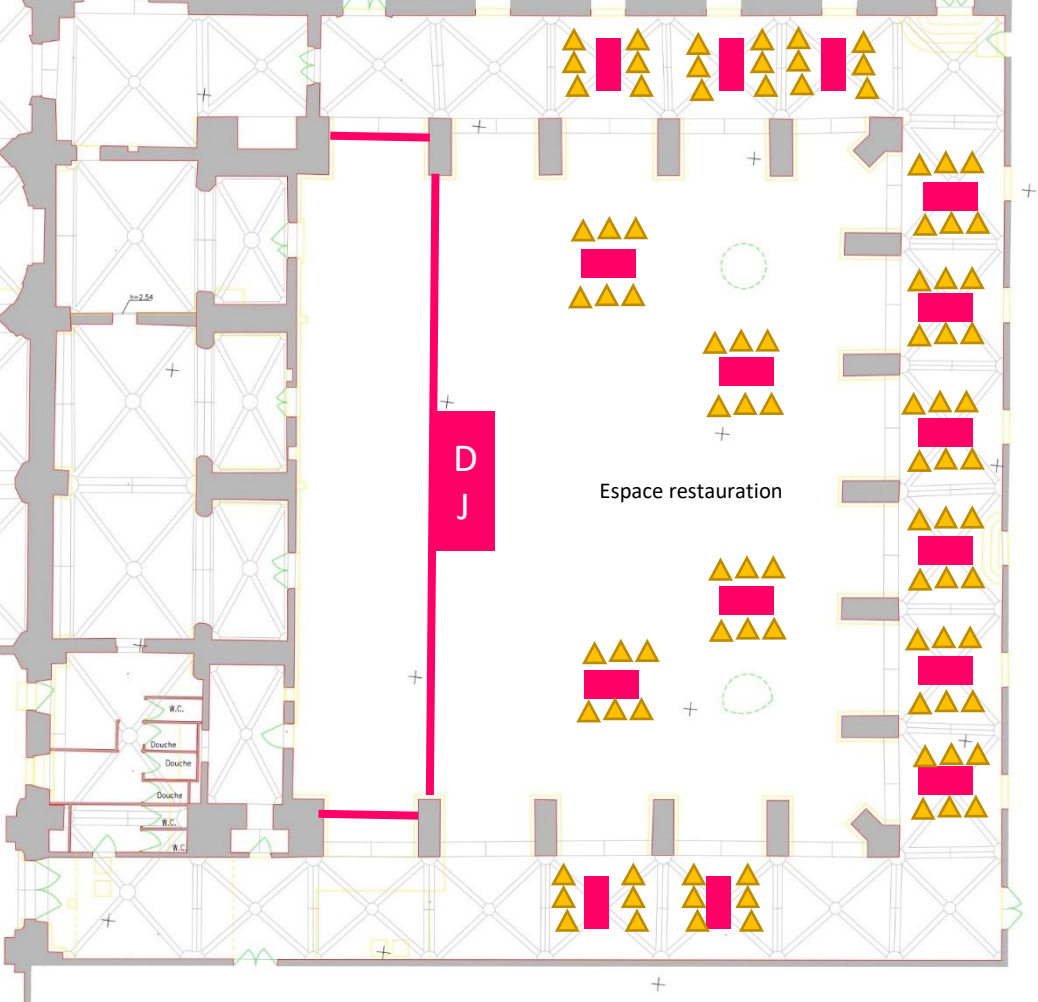
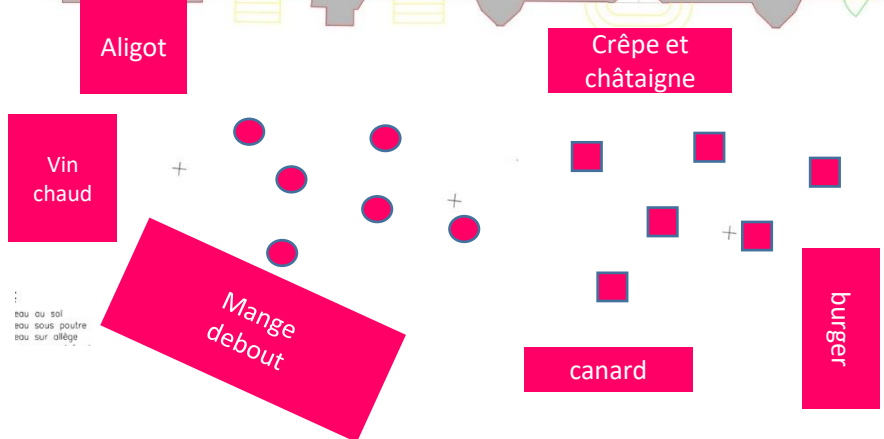
P
L
A
N



BIENVENUE à la ferme
WEEK-END Gastronomique
18^{ÈME} ÉDITION

17 < 19
NOVEMBRE 2023

AVIGNON
Ville d'exception
CHAMBRE D'AGRICULTURE
VAUCLUSE



eau au sol
eau sous poutre
eau sur allège



NOM	PRENOM	NOM EXPLOITATION	CP	VILLE	PRODUITS VENDUS
BEAUFORT	ARNAUD	CHAMPAGNE CLAUDE BEAUFORT	51150	AMBONNAY	Champagne
QUAILLET	CHRISTEL	LES ESCARGOTS DE MONTVENDRE	26120	MONTVENDRE	Escargots cuisinés en verrines stérilisées et/ou surgelés (coquille qui se mange).
MOLLIER COMTE	SANDRA MATTHIEU	GAEC LA FERME DU PLATEAU DES SOIES	07250	LE POUZIN	Viande (sous vide), charcuterie sèche et bocaux (pâtés, rillettes, jambonneaux,,,) issus des procs gascons bio, sans additif ni conservateur.
BARAS	MELANIE LAURENT	EARL PERLE DE JUMENT	38250	VILLARD DE LANS	Cosmétiques et compléments alimentaires bio au lait de jument du Vercors.
CHENAVAS	CORALIE	SAFRAN DU DAUPHINE	38870	SAINT PIERRE DE BRESSIEUX	Safran, noix de grenoble, condiment ail des ours, huiles, confiture, moutarde
PERRIN	AUDREY	FERME 13 FONTAINES	38590	BREZINS	Noix de grenoble, huile de noix, huile de colza, crène aux éclats de noix, noix caramélisées, noix torréfiées apéritives, ail des ours, moutarde, paprika
MENDOUSSE	CHRISTOPHE	EARL DU CAPITAINE	32410	BEUCAIRE	Armagnac, Flocs de Gascogne, blanc, rosé
BERGER	NICOLAS	EARL BERGER	84210	ALTHEN DES PALUDS	Pommes bio, compotée pommes bio, jus de pommes, pétillant de pommes, cidre, gourde, vinaigre, gourde
BARROUILLET	CATHERINE	FERME DE LATASTE	40250	SAINT AUBIN	Foie gras de canard, confits, pâtés, rillettes, cassoulet
RIVIERE	CHRISTIAN	LES RUCHERS D'ENCHANET *facturation BAF CANTAL	15700	PLEAUX	Miel divers, pâtisseries au miel, pastilles au miel, caramiel, noix et noisettes, guimauves
PEROTTO ROSELINE	PELLEFIGUES JEROME	LA FERME DE MARTIN NEUF	321000	CONDOM	Foie gras de canard, confits, pâtés, rillettes, plats cuisinés, produits frais et secs de canards gras, conserves et charcuteries de porcs noirs

ARCHANGE	JONATHAN	ARCHANGE JONATHAN	84390	SAULT	Petit épeautre, farine de petit épeautre, semoule de petit épeautre, pate au PE, lentilles, pois chiche, crème de marron, marrons au naturel, farine dechataigne, miel, HE de lavande, fleur de lavande, lavandin, immortelle
MANHES	GILLES	FERME BIO DE LAVAISSIERE	15590	SAINT JULIEN DE JORDANNE	AOP Cantal bio jeune, AOP Cantal bio entre deux, paté de campagne bio, rillettes bio, pieds de porc, boudin et jambonneau bio
LEFEBVRE	CATHERINE	FERME AUBERGE DU CANTOU	24370	SAINTE MONDANE	Canards gras frais et conserves, cassoulet
GRUSSENMEYER	MARIE ET PASCAL	FERME DE L'AUTRUCHE DROMOISE GAEC DE L'OZON	26250	LIVRON SUR DROME	Viande fraiche, terrines, saucissons d'autruche, kiwi frais, nectar de kiwi
MEYER	RAPHAEL	DOMAINE MEYER RAPHAEL	67680	EPFIG	Vins et crémants d'Alsace, vins secs et fruités, cuvées spéciales, vendanges tardives
ROUX	CAROLE	FERME DU BLOUDON	26470	CHALANCON	Huiles essentielles, hydrolats, eaux de rose, farine et grains de petit épeautre, jus de fruits
SINARD	GUILLAUME	EN DIRECT DE NOS FERMES			
X	X	NOUGATS SILVAIN	84210	SAINT DIDIER	Nougats, pâtes de fruits, calissons, amandes, miel
ETIENNE	PIERRE HENRI	LES DELICES DE LA TERRE DU ROURE	26170	BEAUVOISIN	Olive et huile d'olives AOP NYONS, tapenades et confits d'olives, confitures et gelées de fruits, jus et nectars de fruits, petite épeautre, farine de petit épeautre, fruits aux sirops
AUBERT	LORIS	AU PLEIN AIR DU VENTOUX	84390	SAINT CHIRSTOL D'ALBION	Viande, charcuterie, saucisson, salaison
GANET	DAVID	GANET DAVID APICULTURE	84220	GOULT	miel de lavande, acacia, chataignier et fleurs, hydromel
GABORIT	KARINE STEPHANE	GAEC MIELICE	23130	PEYRAT LA NONIERE	miels, pain d'épices, nougat au miel blanc et noir, guimauve miel fraise ou menthe, hydromel, confiserie, pollen, porpolis, navettes
GARAGNON	CEDRIC ANGELIQUE	SCEA LOU CRAVEN	13280	MOULES	viande d'agneau, saucisse, merguez, viande haché, cochon, burger de brebis, burger fermier, frite, grillade d'agneau
BONNET	BRUNO	CHARL DE LA BERGERONNETT	84400	LAGARDE D'APT	Articles tricotés ou tissées en mohait et alpaga (pulls, écharpes, bonnets, gants, chaussettes)

X	X	SYNDICAT DU VIN IGP VAUCLUSE	84210	VENASQUE	Vins IGP Vaucluse
RISPAL	OLIVIER	LA FERME DES COCHONS GOURMANDS	15100	TANAVELLE	Saucisses sèches et fraîches, jambon de pays, coppa, viande bovine grillées / aligot
GAYRAL	BRUNO	LA FERME DES CAZALOUS	46260	PUYJOURDES	Canards gras frais , foie gras, futons, rillettes aux foie gras, figies aux foie gras, confits, aiguillettes
CAPPEAU	NUMA	Sarl LA Reboule Cappeau	84000	AVIGNON	Legumes dh'ivers : poireaux, radis asiatique, courges, pomme de terre Blette Jus de pomme
POPPE	Eveline	GAEC CHAMPELLE	84390	SAULT	Lavande, Lavandin, fleurs bouquets, huile, bonbons, miel et dérivé, gateaux, miel noix, petit epeautre, farine, biscuits, confitures, gelées
SINARD	GUILLAUME	COMITE DE PROMOTION	849120	AVIGNON	
TROLLAT	PIERRE HENRI	DOMAINE DU CHENE VERT	26110	MIRABEL AUX BARONNIES	Vins CDR CDR villages Nyons et Suze la Rousse, IGP Drôme, Vin de France, vins sans sulfite ajouté, huiles olives AOP Nyons, olives, tapenades, confiture abricot, biodynamie
SILVAIN	ADELINE	SCEA LEO PASTRE	84210	VENASQUE	Amandes, miel, biscuits
HUN	RAPHAEL	SAFRAN D'ANDUZE	30140	ANDUZE	safran en filament, sirop de safran bio, miel d'acacia au safran, liqueur de poire, vin blanc au safran sec et moelleux, bière au safran blonde et ambrée