



Une institution



le Marché Agricole de Velleron *160 000 visiteurs par an !*



- 🍓 **Le Marché Agricole de Velleron** est devenu en quelques années une véritable institution avec plus de 160 000 visiteurs par an.
- 🍓 **Les exposants sont tous des producteurs** qui proposent à la vente leurs fruits et légumes récoltés le jour-même.
- 🍓 **Le Marché Agricole** a été créé le 15 mai 1985, sur une idée de Robert ROUCH, maire de Velleron.
- 🍓 **Il s'étend sur 30 000 m²** dont 8000 m² de surface commerciale et 22 000 m² de parking clientèle.
- 🍓 **Il compte 160 abonnés à l'année** + 180 "occasionnels" (moyenne sur l'année : 140 exposants/jour).
- 🍓 **Les places sont attribuées** pour une année, après examen des dossiers de demande, par la commission du marché agricole et ne sont attribuées qu'aux personnes à même de présenter leurs justificatifs d'exploitant (ou de retraité) agricole.
- 🍓 **Le Marché Agricole** de Velleron a été reconnu par le Conseil National des Arts Culinaires en 1996 et 1997 et classé parmi les "100 marchés d'exception" en France. Il a également droit au label de qualité "marché paysan" du Parc Naturel du Luberon. Le marché agricole de Velleron est également inscrit au "Gault et Millau". Il a eu droit à toutes les émissions des télévisions nationales (France 3, TF1, etc.) et internationales (Japon, Suisse, USA, GB, etc.) et figure dans tous les grands guides mondiaux.



Le Marché Agricole



Impératif de qualité, d'origine, de présentation et de marquage

Pour la bonne renommée du marché agricole de Velleron, chaque exposant doit laisser sa place parfaitement propre (sous peine de sanctions, voire d'expulsion).

Des fruits et légumes de qualité : les marchandises exposées doivent être de qualité saine, loyale et marchande. Elles doivent être propres et sans altération interne ou externe. Les fruits et légumes doivent être exempts de toute trace de produits de développement et de maturité. Ils doivent être débarrassés de toutes les parties non comestibles inutiles à leur protection.

Une présentation soignée : en emballage, les fruits et légumes doivent être propres et en bon état. Pour certains produits (légumes-racines, bulbes, gousses), l'usage des sacs est traditionnellement admis. Le préemballage est admis ainsi que le vrac (à condition que l'étal soit à plus 0,70 m du sol).

À l'étalage : les fruits et légumes visibles par les acheteurs doivent être en tous points, identiques à ceux non visibles.

Il est interdit d'utiliser du papier journal ou de revue imprimée.

Il est également interdit d'utiliser des sacs plastique ayant déjà servi.

Le marquage : doit impérativement comporter le nom du produit, son origine, la catégorie, la variété, le poids, le prix au kilo ou du contenant.

Horaires :

Été : du premier lundi d'avril au dernier samedi de septembre : tous les jours sauf dimanche et jours fériés.

Horaires d'entrée des producteurs : entre 17 h et 17 h 30 pour les places réservées.

Horaires d'entrée des producteurs : entre 17 h 30 et 18 h pour les journaliers.

Horaires d'entrée des consommateurs : 18 h.

Hiver : du premier mardi d'octobre au dernier samedi de mars : tous les mardis, vendredis et samedis sauf jours fériés.

Enfin, le Marché Agricole de Velleron est (et restera) le marché des fruits et légumes régionaux.