

SICA Domaine de la Crozette

Organisation de producteurs

Au pied du Mont Ventoux

Terroir	Goût	Savoir-faire	Amour du produit
Sécurité	Fraicheur	Engagement	Environnement
Passion	Fiabilité	Engagement	Innovation Qualité

La SICA Domaine de la Crozette regroupe une vingtaine d'adhérents qui produisent leurs fruits et légumes sur les monts du Ventoux et de Venasque ainsi que dans la plaine de Carpentras. Nos produits sont donc tous 100% origine France. Notre gamme est majoritairement en conventionnelle mais nous proposons également des produits certifiés en Agriculture biologique.

Pour que notre groupement de producteurs soit au plus près des attentes de la production et du marché, l'équipe commerciale, qualité et les agriculteurs travaillent main dans la main. Nous échangeons notamment sur les sujets suivants : l'élaboration des plannings de plantation, le choix des variétés, les conditions de marché, les attentes consommateurs et le conditionnement des produits.

L'appui technique de professionnels vient aussi aider les producteurs pour le suivi des cultures et afin de les informer des évolutions (techniques culturales, variétés, pression ravageurs, réglementation, certification, etc.). Ainsi, au fil des saisons nous vous proposons des offres avec le meilleur de nos terroirs.

Nous avons à cœur de répondre au mieux aux attentes des consommateurs et nous cherchons continuellement à nous adapter à la consommation. Vous découvrirez ci-dessous notre gamme. Nous sommes également à votre écoute et décidé à innover avec vous ! Dans la mesure de nos capacités, nous sommes prêts à développer de nouveaux conditionnements et à étudier la plantation de nouvelles variétés, cultures...

Qualité et savoir-faire

Au champ : L'engagement de nos producteurs

Maraichers, viticulteurs et arboriculteurs

Agriculture biologique : 2 exploitations maraichères soit 17 hectares en mâche (100t), fraise ronde (50t) et melon (150t)

Livraison quotidienne à la station pour garantir la plus grande fraîcheur

Suivi technique des cultures (date plantation, choix variétal, traitements raisonnés, etc.) et implication forte au quotidien !

Certification, signe officiel de qualité, marque de qualité selon les produits : Haute Valeur Environnementale, Agriculture biologique, Production Fruitière Intégrée, Global Gap, AOP Muscat du Ventoux, Melon de Cavaillon, Fraise de Carpentras.



En station : Une équipe qui connaît les produits et des équipements adaptés

Agréage des lots bruts à l'entrée et des palettes avant expédition

Traçabilité de l'apport de nos producteurs à l'expédition client

Analyses régulières des résidus, de l'eau et des sols en production

Démarche HACCP

Tri, conditionnement et palettisation soignés : équipe formée et impliquée

Nos produits

Côté fruits

Fraise de Carpentras : 250 t de mars à juin

Production sous serre et en plein champ

Agriculture conventionnelle et biologique

Variétés : Cléry, Murano, Dream, Dély et Gariguetta

Conditionnement : Panier 1kg avec film, barquette bois 250g et 500g

« Domaine de la Crozette » et Fraise de Carpentras



Cerise : 50 t de juin à juillet

Production sur les terroirs du mont Ventoux, Mont de Venasque et de la plaine de Carpentras

Variétés : Burlat, Summit, Belge

Conditionnement :

Plateaux vrac 5kg « Domaine de la Crozette »

Barquettes 500 g et panier 1kg



IGP Cerise des coteaux du Ventoux

Melon : 1000 t de mai à septembre



Production sous serre et en plein champ

Agriculture conventionnelle et biologique



Variétés : SV6556, Makeba, Arkade, Bakara, Gustabel, jenga, etc.

Conditionnement :

Gamme « Domaine de la Crozette » carton 60*40

Gamme « Melon de cavaillon » carton 60*40 et 40*30

Raisin : 1000 t de juillet à Novembre



Production sous serre et de plein champ au pied du Mont Ventoux
Frais et longue conservation

Variétés : Prima, Chasselas, Danlas, Muscat de Hambourg, Lavallée, Centennial, Ribol, Cardinal

Conditionnement :

Plateau 8kg « Domaine de la Crozette » avec trois compartiments
Plateau 4kg, 5kg et 6kg avec intercalaires
Barquette 500g et 750g



Côté légumes

Mâche (à feuilles longues) : 300 t d'octobre à avril



Production sous serre, plantation et cueillette à la main

Agriculture conventionnelle et biologique

Conditionnement :

Plateau « Domaine de la Crozette » 1kg, 2kg, 2.5kg

Barquette 100g et 150g



L'asperge : 80 t de mars à juin



Production plein champ

Agriculture conventionnelle

Variété : blanche, blanche violette et verte

Conditionnement :

Plateau "Domaine de la Crozette" et "Perles des Fontaines" 5kg avec séparateur

Botte "Domaine de la Crozette" en 500g et 1kg

Barquette carton 500g flowpack



Autres légumes : salades, radis, courgettes, courges muscades, butternut, chou chinois, oignons bottes, etc.