

De Ferme en Ferme

SAMEDI 29 | DIMANCHE 30 AVRIL
10h - 18h
PORTES OUVERTES | GRATUIT

Organisé par CIVAM PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) sont des associations d'agriculteurs et de ruraux engagés dans le développement d'une agriculture et alimentation durables. Le Groupement Régional fédère et anime les démarches collectives de producteurs et productrices en lien avec les acteurs des territoires.

UN WEEK-END POUR DÉCOUVRIR... TOUTE L'ANNÉE POUR REVENIR !

Pensez à conserver ce dépliant, la plupart des fermes vous accueillent tout au long de l'année. Retrouvez leurs coordonnées à l'intérieur.

defermeenferme.com
04 90 78 35 39
fermeenferme@civampaca.org
De ferme en ferme en PACA
defermeenferme
de ferme en ferme en paca

ENTRE ALPILLES ET MONTAGNETTE

1A La ferme des Parpaïouxs
Benoît & Gilles GINOUX
985 route de terrefort
13 570 BARBENTANE
06 99 87 60 33
La ferme des Parpaïouxs
Couleur Spiruline
Pépinière de plants potagers, spiruline
Bienvenue sur la ferme ! Venez découvrir ici comment naissent les plants potagers dans notre pépinière, et plonger également dans un monde microscopique en découvrant les secrets de la spiruline.

1B La ferme du Ségalon
Gwladys GALERON
2255 chemin des Chutes
13 690 GRAVESON
06 73 47 33 44 - 07 83 43 22 13
lafermedusegalon.fr
Chèvres alpines, fromages, faisselles
Gwladys et Vincent vous accueillent pour une visite guidée et une dégustation de leurs produits.

1C Faure Jean-Luc Apiculture
Jean-Luc FAURE
254 route des Palunettes
13 690 GRAVESON
06 22 41 39 38
cris.borde@orange.fr
Miel et produits de la ruche (pain d'épices, bonbons, gelée royale, pollen, propolis)
Observer les abeilles à travers les vitres d'une ruche, extraire le miel, mise en pot, dégustation de miel et de Pain d'Épices. Pique-nique ou sieste à l'ombre des abricotiers, ateliers jeux pour enfants. Il y a tant de choses à faire chez Christel et Jean-Luc, apiculteurs passionnés. Venez vite les rencontrer !
Ruche vitrée, jeux pour enfants

1D ab pivoine
Agnès BENOIT
Mas Benoit D27 Petite route des Baux
13 210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
06 11 91 27 99
abpivoine@gmail.com
Pivoines
Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre champ qui compte maintenant autour de 1000 plants. Nous les avons plantés en 2011 et chaque année au mois de mai, elles rejaillissent de terre pour fleurir et nous envahir de leur parfum subtil.

1E Vert'tige Bio
Nadège & Vincent TATON
D26, 3161 route de Cavailon
13 440 CABANNES
06 20 54 83 77
verttige.com
Vertt'ige asperge vertt'ige.bio
Légumes diversifiés (asperges, patates douces, artichauts...) et fruits (fraises, pêches, nectarines...)
Venez découvrir notre vie !!! Comment poussent les asperges, comment bien récolter une fraise, comment sauver nos récoltes avec les aléas climatiques, et surtout comment vous pouvez aider les agriculteurs à vivre de leur métier. Produire en agriculture biologique demande beaucoup de techniques, nous vous parlerons de nos méthodes pour produire sainement. Cette rencontre est l'opportunité d'échanger et pourquoi pas susciter des vocations !

Ferme en agriculture biologique
Adhérent réseau Bio Cohérente
Accueil paysan
Racines PACA
Réseau France Passion
1^{ère} participation à De ferme en ferme

AUTOUR DES ALPILLES

2A Mas Saint-Paul
Rita & Jean-Jacques REBUFFAT
100 chemin du Patis
13 990 FONTVIEILLE
06 33 41 01 27 - 06 37 81 79 14
masstpaulfontvieille.monsite-orange.fr
Oliviers, huile d'olive
Enracinés dans la Vallée des Baux depuis 5 générations, nous cultivons nos vergers d'oliviers afin de produire une huile d'olive de qualité. Respectueux de l'environnement, notre huile d'olive fruitée est issue de l'agriculture biologique. Cette huile parfumée provient de nos vergers d'oliviers datant du 11^{ème} siècle. Ce goût fruité est dû à la diversité des variétés d'oliviers comme la salonique, aglandao, picholine, etc. Le savoir-faire de cette production a été transmis de génération en génération.
Taille d'oliviers, atelier fabrication de la Tapenade à 14 h, atelier rempotage pour les enfants, jeux autour de l'olivier, tous âges.
Repas complet, dimanche à partir de 12h30, sur réservation

2B Fromagerie les Cabres d'Or...élie
Aurélie BAGNIS
Route des Fioles Quartier des Trébons
13 930 AUREILLE
06 09 05 46 52
Fromagerie les Cabres D'Or élie
Chèvres, fromages, faisselles, huile d'olive
Petite exploitation familiale d'une 60aine de chèvres en transformation fromagère et en vente directe aux pieds de nos si belles Alpilles... Vente à la ferme et sur le marché de producteurs de Saint-Martin de Crau.
Baptême des chevrettes de l'année, atelier dessin pour enfants
Plateau repas fermier entre 8€ et 10€. Sur place ou à emporter

2C Le Petit Mas
Raphaël DOUBLÉ
Route des Filloles, Quartier Le Petit Mas
13 930 AUREILLE
06 28 65 76 74 - 06 10 67 57 94
Le Petit Mas
Fraises, tomates, clémentines, oranges, kumquats, citrons caviar/yuzu, pomeles, huiles d'olive
Agriculteurs de Père en Fils depuis 4 générations, cette année pour la seconde fois consécutive, j'ai décidé d'ouvrir les portes de mon exploitation laquelle je gère depuis 12 ans maintenant, afin de partager ou de repartager avec vous mes connaissances et ainsi vous faire découvrir mes produits en direct tel que mes fraises ou bien encore mes agrumes. Bien plus qu'un métier pour moi c'est une véritable passion dans laquelle je baigne depuis ma naissance. J'ai donc hâte de pouvoir partager tout mon savoir avec vous lors d'une balade en tracteur autour de mes terres, si le temps nous le permet.
Visite des cultures sur remorque tractée par un tracteur avec apprentissage de la cueillette de fraises pour les enfants de 3 à 13 ans. 5 départs de tracteurs pour les deux jours 10h, 11h30, 13h30, 15h, 16h30 (accessible à toutes personnes capables de monter des marches)
Pause goûter : brochettes et coupelles de fraises, milkshakes à la fraise et au lait de chèvre, de 0.5€ à 3€

2D Moulin à huile Maricera
Nicolas & Emilie RACAMIER
837 campagne Mistral
13 930 AUREILLE
06 43 39 32 54 - 06 86 46 87 86
maricera.fr
Maricera maricera.fr
Pêches, nectarines, oliviers, huile d'olive AOP des Baux-de-Provence
Venez partager notre passion pour la culture de l'olivier ainsi que notre moulin à huile que nous vous ferons visiter. Vous goûterez nos différentes huiles ainsi que nos olives cassées, Picholines de Provence et nos tapenades.
Exploitation Ciancanelli
Guillaume CIANCANELLI
Mas du vieux chêne
petit chemin de Chambremont
13 310 SAINT-MARTIN-DE-CRAU
06 73 85 07 69
Elevage Ciancanelli
Agneaux, brebis, foin de crau AOP
Eleveur ovin pour mérinos d'Arles et producteur de foin de Crau AOP, je vous attends pour vous faire découvrir l'exploitation et ses produits : viande, pâtes, foin, cosmétiques. Depuis peu, je commercialise aussi la laine de mes brebis.
Démonstration de tonte

2E Exploitation Ciancanelli
Guillaume CIANCANELLI
Mas du vieux chêne
petit chemin de Chambremont
13 310 SAINT-MARTIN-DE-CRAU
06 73 85 07 69
Elevage Ciancanelli
Agneaux, brebis, foin de crau AOP
Eleveur ovin pour mérinos d'Arles et producteur de foin de Crau AOP, je vous attends pour vous faire découvrir l'exploitation et ses produits : viande, pâtes, foin, cosmétiques. Depuis peu, je commercialise aussi la laine de mes brebis.
Démonstration de tonte

Animations
Petite restauration à la ferme
Vente à la ferme
Vente en magasin ou marché de producteurs
Accessible aux personnes à mobilité réduite
Gîtes
Ferme auberge
Aire de pique-nique à disposition
Chiens interdits dans cette ferme
Chiens tenu en laisse
Pas de toilettes disponibles sur la ferme

2F Granier Frères
Joël & Cédric GRANIER
Lieu d'élevage (visite) : Mas de farinon
Lieu de vente : Mas de dumas
290-8 chemin des angelets
13 310 SAINT-MARTIN-DE-CRAU
06 45 16 54 67 - 07 82 56 23 60
granierfreres.fr
Foins, élevage de porc noir gascon et de bœuf morucha
Venez découvrir notre mode d'élevage Bio et savourez notre délicieuse viande de porc noir gascon et de bœuf morucha unique en France !
Démonstration de notre élevage et de notre foin de Crau avec les machines agricoles et atelier coloriage pour enfants
Vente à emporter de sandwiches avec nos grillades et charcuterie bio. De 5 à 7€ pour sandwiches au pâté maison, saucisson, saucisses et au jambon cru avec barquettes de frites. Bières artisanales bio

2G Le Domaine des 3B
Matthias CHIARISOLI
27 chemin du mas d'Amphoux
13 118 ENTRESSEN
04 90 50 53 48 - 07 82 60 89 85
ledomainedes3B
ledomainedes3b.fr
Fruits et légumes, plantes aromatiques
Le domaine des 3 B est une entreprise familiale spécialisée dans le maraîchage et l'arboriculture biologiques qui a été créée en 2012 dans la Crau humide, entourée de prairies de foin de Crau et de chênaies centenaires. Notre nom signifie Beau, Bon et Bio. Nos valeurs, notre engagement correspondent à la vision d'une agriculture moderne respectueuse de la nature, des consommateurs et des agriculteurs eux-mêmes. Nous sommes refuge pour les oiseaux (LPO) et les chauves souris.
Tout le week-end, petit marché d'artisans et producteurs locaux. Visite à thème à 11h et 15h : concilier agriculture et biodiversité

2H Domaine des 3B
Matthias CHIARISOLI
27 chemin du mas d'Amphoux
13 118 ENTRESSEN
04 90 50 53 48 - 07 82 60 89 85
ledomainedes3B
ledomainedes3b.fr
Fruits et légumes, plantes aromatiques
Le domaine des 3 B est une entreprise familiale spécialisée dans le maraîchage et l'arboriculture biologiques qui a été créée en 2012 dans la Crau humide, entourée de prairies de foin de Crau et de chênaies centenaires. Notre nom signifie Beau, Bon et Bio. Nos valeurs, notre engagement correspondent à la vision d'une agriculture moderne respectueuse de la nature, des consommateurs et des agriculteurs eux-mêmes. Nous sommes refuge pour les oiseaux (LPO) et les chauves souris.
Tout le week-end, petit marché d'artisans et producteurs locaux. Visite à thème à 11h et 15h : concilier agriculture et biodiversité

2I La cabane aux herbes
Edouard PARDIGON
Chemin de la Lecque
13 760 SAINT-CANNAT
06 10 23 30 21
La cabane aux herbes
Tisanes, mélanges d'aromates, herbes de Provence, fines herbes, fleurs comestibles
Après une carrière de cuisinier, je me suis reconverti dans la production de plantes aromatiques et médicinales ainsi que de fleurs comestibles, je suis installé sur les terres familiales en agriculture biologique. Mes productions sont des infusions, des mélanges d'aromates, des fines herbes et des fleurs comestibles pour les chefs étoilés du pays d'Aix et du Luberon. Je récolte et transforme l'ensemble de ma production manuellement et commercialise mes produits en circuit court.
Découverte des plantes par leurs odeurs. Visites approfondies à 10h30, 11h30, 14h, 15h et 16h. Venez compléter la fresque la cabane aux herbes de ferme en ferme 2023 à base de peinture naturelle

Visites
Animations
Dégustations
Gratuites
« La France, de ferme en ferme »
organisée par le réseau des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)
Illustration : Loof design
Graphisme : Kristine Hillou
Impression : Mad Création - 84160 Cucuron

À LA CROISÉE DES CHEMINS

3A Les champs de la Durance
Pascal AVIGNON
Chemin des Caminets D71B Pont Royal
13 370 MALLEMORT
06 81 50 74 06
leschampsdeladurance.fr
alafarmedepontroyal
Légumes, poules pondeuses, fruits
Venez partager, échanger avec nous sur la passion qui nous anime. Nous produisons des légumes, des fruits, des oeufs et des conserves avec la certification en agriculture biologique depuis 23 ans. 3 fois par jour vous avez besoin d'un paysan... Manger BIO et LOCAL, c'est l'idéal !
Plantations des aromates par les enfants

3B SO Spiruline
Sophie RODRIGUEZ
Domaine Pierredon
13 370 MALLEMORT
06 51 21 84 34
so-spiruline.com
Spiruline
So Spiruline est une exploitation aquacole qui produit le plus ancien des aliments du futur. De la Spiruline Française de qualité, 100 % naturelle, élaborée à partir d'une souche certifiée non-OGM et cultivée sans pesticides, herbicides, fongicides ni conservateurs. Nous garantissons une Spiruline de haute qualité nutritionnelle et d'une qualité sanitaire irréprochable. Découvrez notre Spiruline ! Et participez à une agriculture locale et durable !
10h30 : les brebis vous attendront pour les amener au pâturage. 11h : têtée des agneaux. Activités ludiques pour les enfants tout le week-end. Dimanche : expositions et concerts.
Tout le week-end : grillades et sandwich saucisse merguez issus de notre exploitation biologique. Dimanche : méchoui, 15€/pers, sur réservation avant le 25 avril au 06 60 82 52 68

3C La ferme de Cabrières
Marjorie BLANC & Adrien ROIG
480 chemin de Cabrières
13 410 LAMBESC
06 07 12 94 89 - 07 86 92 48 85
la-ferme-de-cabrières.fr
Fruits rouges, confitures, sorbets
Des fruits rouges en Provence ! Venez découvrir nos champs de Framboisiers et autres petits fruits. L'occasion de goûter Sorbets et confitures, sirops et tisanes... Producteurs de fruits, aromatiques et Safran nous vous proposons de venir visiter notre ferme et découvrir notre projet de forêt comestible. Vous pourrez revenir en pleine saison participer aux cueillettes de fruits, un moment magique à partager.
Animations pour les enfants
Sorbets bio, vente à emporter

3D Spifrom
Joan BENARD
Chemin de la Lecque
13 760 SAINT-CANNAT
06 16 55 23 83
spifrom.fr
Spiruline
Venez découvrir le plus vieux aliment sur terre. Une immersion dans le monde de la cyanobactérie. Visite avec dégustation de la spiruline. La ferme aquacole vous accueille depuis 2012, depuis deux ans en label ECOCERT.
Jeu de piste, initiation cuisine santé sensibilisation aux fruits et légumes de saison, jeux nature
De 10h à 15h30 : repas complet et collation

3E La cabane aux herbes
Edouard PARDIGON
Chemin de la Lecque
13 760 SAINT-CANNAT
06 10 23 30 21
La cabane aux herbes
Tisanes, mélanges d'aromates, herbes de Provence, fines herbes, fleurs comestibles
Après une carrière de cuisinier, je me suis reconverti dans la production de plantes aromatiques et médicinales ainsi que de fleurs comestibles, je suis installé sur les terres familiales en agriculture biologique. Mes productions sont des infusions, des mélanges d'aromates, des fines herbes et des fleurs comestibles pour les chefs étoilés du pays d'Aix et du Luberon. Je récolte et transforme l'ensemble de ma production manuellement et commercialise mes produits en circuit court.
Découverte des plantes par leurs odeurs. Visites approfondies à 10h30, 11h30, 14h, 15h et 16h. Venez compléter la fresque la cabane aux herbes de ferme en ferme 2023 à base de peinture naturelle

3F Mas des Bories
Claire DE FINA
Chemin de la Coustelade
13 300 SALON-DE-PROVENCE
07 87 13 24 11
masdesbories.com
Moulin à huile, huile d'olive vierge extra
L'huile d'olive Mas des Bories est produite selon des pratiques agricoles durables et éthiques. Notre production artisanale est basée sur la connaissance de la terre et utilise le savoir-faire local. Au programme : dégustation de nos 4 huiles monovariétales, de nos huiles aromatisées, et de notre AOP Provence petit médaillé. Pour partager notre passion, nous vous proposons une visite du domaine et du moulin situé au cœur de l'olivieraie, dégustations de nos huiles, ateliers sensoriels et gourmands pour petits et grands.
Ateliers créatifs autour de notre arbre à message. Chasse aux trésors dans les oliviers le samedi et dimanche à 10h30

3G Ferme Bio de Silvacane
Christaine ALAZARD
Route dépt^m 23 quartier silvacane
13 640 LA-ROQUE-D'ANTHERON
06 68 28 61 97
vente-dagneaubio.com
Agneaux, brebis, poules, foin
Les animaux de la ferme bio de Silvacane seront ravis de vous ouvrir leur porte pour passer un agréable week-end en famille. Vous y retrouverez de nombreux animaux comme des lapins, des poules, et bien plus encore... Nous vous attendons nombreux !!
10h30 : les brebis vous attendront pour les amener au pâturage. 11h : têtée des agneaux. Activités ludiques pour les enfants tout le week-end. Dimanche : expositions et concerts.
Tout le week-end : grillades et sandwich saucisse merguez issus de notre exploitation biologique. Dimanche : méchoui, 15€/pers, sur réservation avant le 25 avril au 06 60 82 52 68

3H Domaine du Grand Sonnailet
Françoise GALERA
7 chemin du Sonnailet
13 121 AURONS
06 72 19 29 80
lafarmedefrancoise@gmail.com
Légumes, ferme pédagogique
De la graine à l'assiette nous cultivons en agriculture biologique sur le plateau du Sonnailet et nous cuisinons à la ferme pour vous offrir avec passion autour d'animations nature (pour les grands et les petits) des repas champêtres et de saison. Promenades en poneys, contact et câlins avec les animaux de la ferme.
Jeu de piste, initiation cuisine santé sensibilisation aux fruits et légumes de saison, jeux nature
De 10h à 15h30 : repas complet et collation

3I Livret de jeux éducatifs
De Ferme en Ferme
POUR LES ENFANTS
Découvrez les fermes en t'amusant avec le livret pédagogique conçu spécialement pour toi ! A retrouver sur toutes les fermes participantes.

HAUTE VALLÉE DE L'ARC

4A La ferme de Noé
Anita PRUNIER & Lisa LE PANN GOURITEN
630 chemin de Verlaque
13 530 TRETS
04 42 61 40 59 - 06 18 23 04 73
lafermedenoe.wordpress.com
Légumes, oeufs, ferme auberge
La Ferme de Noé est un projet. Créée il y a 20 ans cette année, l'idée d'Anita est une ferme sociale, un lieu solidaire, où tous sont les bienvenus. Dans la même ligne, la production de légumes en plein champ, sans chimie, à l'ancienne, s'est imposée. Puis un lieu pour faire déguster ces légumes, la Ferme Auberge et est arrivée Lisa pour prendre la relève sur ce poste chronophage. Et enfin, des parcs avec des animaux pour le plaisir du contact avec d'autres êtres vivants. Durant toutes ces années, le projet a évolué, en gardant son cap : la simplicité, l'hospitalité. Nous avançons au rythme des saisons et des idées nouvelles : le terme de permaculture nous correspond.
Ateliers pour les enfants
Les 2 jours, de 9h à 17h, pas de réservation. Petit déjeuner et goûter : 6€ (boisson chaude ou froide et part de gâteau maison), Assiette fermière à 12€, repas complet à 29€. Menu enfant à 12€

4B Le Chaudron des Fées
Virginie ZAK
Route de St Zacharie, Hameau de Kirbon
13 530 TRETS
04 42 92 01 40 - 06 76 02 37 08
Le Chaudron des Fées
Apiculture naturelle, fruitiers et confitures, plantes aromatiques, céréales, produits transformés au miel
Petite ferme biodiversifiée en apiculture, production de plants potagers, herbes aromatiques, céréales et légumineuses, transformation (biscuits, nougats, pain d'épices, savons).
Repas végétarien le midi, 15€

4C La Maison du Miel
Richard ABBA
Route de St Zacharie, Hameau de Kirbon
13 530 TRETS
04 42 61 48 09 - 06 16 47 29 59
La Maison du Miel
Miel, pollen frais
Apiculture bio depuis 20 ans, pratiquant la transhumance pour offrir différents miels. Récoltes de pollen frais des Calanques. Ouvert tous les jours.
15h : animation abeille

4D La pastorale du Regagnas
Nathalie ROQUES & Alexandre WAREMBOURG
5553 route de St Zacharie, Hameau de Kirbon
13 530 TRETS
06 12 65 81 78
La Pastorale du Regagnas
Chèvres, fromages, brousses, faisselles
Eleveur de chèvres du Rove et Communes Provençales en pastoralisme dans le massif du Regagnas, nous proposons de vous faire découvrir ces races rustiques et bien de chez nous et la gamme de produits que nous fabriquons sur place à partir de leur lait.

4E Le temps des rêveurs
Jérôme MAILLOT
1376 chemin des Peupliers
83 910 POURRIÈRES
06 58 70 87 66
letempsdesreveurs
Vignes et vin, oliviers, céréales
Le Temps des Rêveurs se donne les moyens de retourner à un travail soigné où le Temps est moteur. Je prends le temps d'implanter une vigne, de l'observer, de la travailler et, j'espère de pérenniser sa vie dans son environnement. Le but vous l'avez compris est d'être vigneron durable. Le vignoble est en AB et je pratique la biodiversité. Venez déguster En Surface, Sirène et Pépins.
Visite des vignes suivie d'une dégustation à 9h30, 14h30 et 16h30
11h-13h30 : Apéro-vigneron (sur réservation SMS avant le 27 avril)

Ne pas jeter sur la voie publique

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES ! 2023

samedi 29 | dimanche 30 avril

de 10h à 18h



Pour la 7^e année consécutive, le GR CIVAM PACA organise « De ferme en ferme » dans les Bouches-du-Rhône. Pendant 2 jours, des hommes et des femmes passionnés par leur métier vous accueillent chez eux et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits. Des portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation.

Les conseils de l'épouvantail

Soyez prudents :

- Les chemins et routes d'accès aux fermes sont parfois étroits.
- Nous rappelons que sur les fermes, les enfants restent sous la responsabilité des parents.
- Les chiens ne sont pas acceptés dans toutes les fermes, référez-vous au logo présent à côté de la description de la ferme.
- Pensez à vous équiper de vêtements et chaussures adaptés.
- L'incendie étant un risque majeur sur les fermes, merci de redoubler de vigilance si vous fumez.

Soyons éco-responsables :

- Pour limiter l'utilisation de vaisselle lors des repas sur les fermes : vous pouvez apporter vos couverts !
- Pour vous déplacer, choisissez un mode de transport doux (à pied ou à vélo...) ou privilégiez le covoiturage.
- Petite astuce : pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais achetés.

Pensez à réserver si vous souhaitez déjeuner sur une des fermes ouvertes.



Pour vous rendre sur les fermes, suivez les flèches, l'épouvantail vous accueillera !



AU PIED DU COL DE L'ANGE

5A Le Lézard vert - Safran de Cuges

Anne JEANJEAN
Chemin de la Boucanière
13 780 CUGES-LES-PINS
07 82 53 61 33
Safran de Cuges

Safran, pois-chiche, câpres, plantes aromatiques
Cuges-les-pins berceau historique de la culture du safran en Provence. Venez découvrir le goût subtil de cette épice et son parfum à nul autre pareil ! Depuis 2011, nous cultivons en agriculture biologique sur notre safranière afin de produire un safran haut de gamme issu du terroir provençal. Depuis notre ferme s'agrandit et se diversifie avec la plantation de câpres puis de plantes aromatiques et autres spécialités que nous serons heureux de vous faire découvrir.

10h15, lâché de pigeons voyageurs, suivant météo. 14h, traction animale agricole, atelier libre de dessin avec colorants végétaux

AMAP

5B Asinerie du Poljé

Christelle POLI
1765 route départementale 8N
La Miellerie
13 780 CUGES-LES-PINS
06 85 97 38 81
asineriedupolje.com

Ânesses laitières, produits au lait d'ânesse
Travailler en communion avec la nature, dans la quiétude et en compagnie de mes grandes oreilles... Un vrai bonheur, tout simplement. Je vous invite, le temps d'un week-end, à faire une pause et venir découvrir la vie que mène mon troupeau à l'asinerie. Le lait d'ânesse, utilisé depuis l'antiquité pour ses multiples propriétés et bienfaits pour la peau, n'aura plus de secret pour vous !

Démonstration de traite à 12h30 et 15h30

AMAP, WC

LES JARDINS DE L'ETANG

6A Domaine Roustan

Sylvaine ROUSTAN
30 avenue Louis Pasteur
13 580 LA FARE-LES-OLIVIERS
06 63 61 11 86
domaineroustan.fr

Vin, huile d'olive, jus de raisin
Le domaine est situé en plein cœur du village de la Fare-les-Oliviers. Nos vignes et nos oliviers sont cultivés en agriculture biologique. Depuis 2019 nous vinifions nos raisins. Nous souhaitons vous accueillir pour : vous permettre de mieux comprendre le travail paysan, l'interaction entre l'homme et le paysage ; favoriser la connaissance des cultures locales ; contribuer à l'éducation à l'environnement et au développement durable. Un havre de nature accueillant au cœur d'un village provençal. Un accueil authentique basé sur la convivialité, les échanges et les découvertes.

Le samedi de 11h à 12h, accueil des enfants de 8 à 12 ans sur inscription

Samedi et dimanche midi, sur réservation : assiette fermière composée de fromages de chèvre, pain, pâte d'olive, confit châtaigne oignons et un verre de vin du domaine. 15€/pers

AMAP, WC

6B Graines de Soleil

Jonathan MONSERAT,
Alexandra MARTIN LAPRADE
895 chemin de l'Etang
13 220 CHATEAUNEUF-LES-MARTIGUES
04 42 09 03 15 - 06 73 37 05 25
grainesdesoleil.net

Légumes, fruits, plantes aromatiques, semences et plants
Le jardin d'insertion « Graines de Soleil » est une association Loi 1901 créée en 2004 sous l'impulsion de Jocelyne Feraud Raoux, Présidente depuis sa création. Adhérente au réseau national des jardins de Cocagne et agréée Atelier et Chantier d'Insertion par l'activité économique par la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de la Région PACA, l'association a pour objet de lutter contre les exclusions et la précarité en mobilisant les conditions d'un retour à l'emploi durable, chez des femmes et des hommes de tous âges, en difficultés sociales et professionnelles, dans le cadre d'une activité de travail valorisante : le maraîchage biologique.

Ateliers thématiques proposés sur le week-end et avant chaque départ de visite : bouturage, de la graine à l'assiette... Visites groupées à 10h, 11h, 14h30 et 15h30. Atelier cuisine sur inscription le samedi à 12h

Bar à jus

AMAP, WC

6C Maïla en Provence

Wendy PANAIVA
Chemin des Valladets
13 510 EGUILLES
06 50 28 86 89
Maïla en Provence

Plantes aromatiques et médicinales, légumes
Productrice de plantes aromatiques et médicinales, je vous accueille lors d'une présentation des nombreuses variétés cultivées, que j'aurai le plaisir de vous proposer en dégustation. Ce moment de partage nous permettra également d'échanger sur les bienfaits naturels des plantes mais aussi sur le respect de notre environnement de travail. Au plaisir de vous rencontrer.

Samedi, 14h-16h : jeu/animation sur les insectes. Dimanche, 14h-16h : teinture sur tissu avec des fleurs (adultes et enfants)

AMAP, WC

6D Le Moulin à Olives d'Eguilles

Nathalie, Rodolphe & Robin SERRA TOSIO
520 route des Milles
13 510 EGUILLES
07 49 47 52 55
moulindegouilles.net

Moulin à huile, huile d'olive
Venez découvrir comment sont transformés les olives en huile d'olive. Chaque année, ce sont plus de 4 000 producteurs qui apportent leurs olives, ce qui représente plusieurs centaines de tonnes d'olives.

Atelier dégustation à la découverte des différentes huiles d'olive

AMAP, WC



Le circuit court...

Toutes les fermes participantes vous proposent leurs productions en vente directe : à la ferme, sur les marchés mais aussi en magasins de producteurs ou en AMAP. Renseignez-vous lors du week-end pour savoir où retrouver leurs produits toute l'année !

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE D'INITIATIVES AGRICOLES DURABLES, LOCALES ET RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

La France, de ferme en ferme organisée par le réseau des CIVAM Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

- DE FERME EN FERME dans le VAUCLUSE !
- DE FERME EN FERME dans le GARD !
- DE FERME EN FERME dans les ALPES DE HAUTE-PROVENCE !
- DE FERME EN FERME dans les ALPES-MARITIMES !