

De Ferme en Ferme



VISITES
ANIMATIONS
DEGUSTATIONS

SAMEDI 26 | DIMANCHE 27 AVRIL

PORTES OUVERTES | GRATUIT 10 h 18 h

Thématique nationale **AUTOUR DE L'EAU**

defermeenferme.com

84
13

CIVAM PROVENÇAL 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 d'une alimentation durables. Le Groupement Régional fédère et anime les démarches collectives de producteurs et productrices en lien avec les acteurs des territoires.

GR CIVAM PACA
MIN 13 - 84953 Cavallion Cedex
04 90 78 35 39 - contact@civampaca.org
civampaca.org

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

CIRCUIT 0 HAUT-VAUCLUSE

0A Domaine des Adrès

Marion BOUTIN & Thierry TARDIEU
857 chemin de Saint-Laurent
84 110 VILLEDIEU
06 83 34 64 37

Domaine des Adrès
Ânes, chevaux, raisins, olives, huile d'olive, céréales, farine, foin

Découvrez la bio-diversité de notre métier d'agriculteur en polyculture bio depuis 2001, notre histoire familiale depuis 1983 autour des cultures et activités pédagogiques. Et le projet de pépinière et arbres fruitiers de Maxime, notre nouvel associé. Un chemin de vie où soleil et pluie se mêlant, une passion que nous serons heureux de partager.

Samedi : 11h, animation avec les ânes. 16h, démonstration de greffage. Dimanche : 11h, démonstration de greffages. 16h, animation avec les ânes. Ateliers créatifs en continu. Expositions photos, toiles acryliques, plantes rares et exotiques, matériel agricole

Samedi soir : concert rock & foodtruck

- Animations
- Petite restauration à la ferme
- Accessible aux personnes à mobilité réduite
- Aire de pique-nique à disposition
- Chiens interdits
- Chiens tenus en laisse
- Pas de toilettes disponibles
- Interdit de fumer
- Pas de terminal Carte bleue
- 1^{re} participation à De ferme en ferme

- Ferme en agriculture biologique
- Bio Cohérence
- Nature et Progrès
- Appellation Origine Contrôlée
- Appellation Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Vigneron indépendant
- Racines PACA
- Accueil paysan
- Bienvenue à la ferme
- France Passion



De ferme en ferme

un événement national
organisé par le réseau
des CIVAM

Centres d'Initiatives
pour Valoriser l'Agriculture
et le Milieu rural

CIRCUIT 1 DU PAYS DE SAULT AU PAYS DES OCRES

1A Le Vallon des Lavandes

Sylvie & Thierry BARIOT
965 Rte du Vallon - Domaine le Vallon
84 390 SAULT
04 90 64 14 83
Vallon des Lavandes

Lavande, lavandin, épeautre
Secrets et senteurs Lavande. Producteurs et distillateurs depuis 1920. De la fleur à l'huile essentielle. De la pépinière à la distillerie en passant par les cultures, découvrez les senteurs, les différentes propriétés et utilisations de cette plante magique.

10h, 14h, 16h : création d'un petit mouton en laine mérinos

Gôûter : crêpes à la confiture et jus de fruits

1C GAEC de la Bellimure

Laurent CHABANON,
Marc & Anne FURRASOLA
La Bellimure
84 390 SAINT CHRISTOL D'ALBION
07 66 49 68 49

GAEC-de-la-Bellimure
Chèvres, fromages, banons AOP

Comment les chèvres produisent un lait de haute qualité nécessaire à la fabrication du fameux Banon AOP ? Des soins apportés au troupeau à l'élaboration des fromages, vous découvrirez le quotidien d'un chevrier fermier.

Démonstration de pliage Banons AOP

1D La Bergeronnette

Bruno BONNET
les Quintins - 386 la petite route
84 400 LAGARDE D'APT
06 72 76 39 04
pelotes-bergeronnette.fr

élevage.de.pelotes
Chèvres angora, alpagas, brebis mérinos, laine mohair et alpaga, produits finis tissés ou tricotés. Vente de reproducteurs

La ferme de la bergeronnette est dédiée à l'élevage de pelotes sur pattes, chèvres angora, alpagas et brebis mérinos.

1E Les escargots de Roussillon en Provence

Marc, Sébastien & Fabienne NOGRETTE
566 chemin de Murs
84 220 ROUSSILLON
04 90 05 17 82 / 06 13 22 83 31
lesescargotsderoussillonenprovence.fr

Escargots
Élever des escargots en Provence ? Comment concevoir & autoconstruire un bâtiment en bois-paille-terre. Maquettes de styles constructifs en paille.

Jeux autour de l'escargot sous la surveillance des parents
Assiette fermière, dessert & verre de vin 18€/p. Réservation souhaitable

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

CIRCUIT 2 AU PIED DU VENTOUX

2A LaGrandTerre

Michael & Lindsay BREMOND
1563 Rte du Vallon - Domaine le Vallon
84 410 BEDOIN
06 99 93 56 55
lagrandterre

Cerises, oeufs, huile d'olive, vin
Un lieu où petits et grands reconnectent avec l'essentiel. Venez partager la passion de la terre et des animaux dans un cadre chaleureux et accueillant. Câliner nos animaux, déguster de bons jus de fruits et plongez dans la vie agricole.

10h, 14h, 16h : création d'un petit mouton en laine mérinos

Gôûter : crêpes à la confiture et jus de fruits

2B L'escargot du Ventoux

Marion GIBIER
1044 chemin du Van Ouest
84 410 BEDOIN
06 65 57 12 98
l'escargotduventoux

Escargots Gros Gris

Bienvenue à tous sur notre élevage d'escargots. Qu'il pleuve, neige ou vente, nous en bavons pour vous faire découvrir le monde de nos petites bêtes à cornes ! Venez nombreux et n'oubliez pas votre glacière si vous désirez repartir avec des produits !

Démonstration de pliage Banons AOP

2C Domaine de Mas Caron

Marc & Cerise BOULON
1187 route de Carpentras
84 330 CAROMB
06 72 84 33 01
domainedemascaron.fr

Vignes et vin, oliviers
Jeune domaine viticole créé il y a moins de 10 ans par deux citoyens passionnés de vin et nature. Venez partager notre projet autour d'une balade pédagogique dans les vignes, une visite de la cave et du chai.

Focus sur nos pratiques pour une meilleure gestion de l'eau. Puzzle 1000 pièces du Domaine à réaliser sur place. Jus de fruits à déguster pour les juniors

2D Moulin à huile du Comtat

Cécile, Jean-Noël & Raymond HAUET
108 avenue de la Baisse
84 330 CAROMB
04 90 62 42 05 / 06 37 37 09 05
moulinoudumoutat.com

Huile d'olive
L'huile d'olive se fabrique ici en famille depuis 155 ans, dans les mêmes murs au cœur du village et toujours avec des meules de pierre. La Verdale de Carpentras, notre olive locale, après différentes étapes, donne une huile fruitée vierge extra. A découvrir et à déguster !

Jeux autour de l'escargot sous la surveillance des parents
Assiette fermière, dessert & verre de vin 18€/p. Réservation souhaitable

2E La ferme du Rouret

Florence GUENDE
679 chemin du Rouret
84 380 MAZAN
06 82 07 24 20
lafermedurouret.com

Volailles, céréales, confitures, produits de la vigne

Domaine agroforestier en polyculture élevage, engagé pour l'adaptation au changement climatique, pour la biodiversité et pour une agriculture paysanne de proximité.

Atelier de fabrication de papier ensemencé en autonomie

Samedi après-midi : explorez les sols vivants : Test du boudin, memory du sol, lecture de paysage et jeux interactifs rythmèrent ce parcours ludique et immersif. Une expérience unique pour comprendre, s'émouvoir et agir en faveur des sols !

Gôûter avec les produits de la ferme, sur place au détail ou à emporter (panier pour 4 pers.)

En cas de mauvais temps,
pensez à consulter le site
defermeenferme.com
pour vérifier le programme
d'animation et la liste
des fermes ouvertes.

2F Domaine Plein Pagnier

Edouard, Geneviève & Eve-Marie MARCHESI
2033 La Venue de Mormoiron
84 380 MAZAN
06 76 12 99 32
plein-pagnier.com

Cerises, raisin de table, huile d'olive, vin

Notre domaine familial, bio depuis 1985, cultive avec passion un terroir ensoleillé pour des produits authentiques et respectueux de la nature.

Visite pédagogique autonome dans le vignoble. Atelier de fabrication d'abris à hérissons. Expositions du PNR du Mont-Ventoux sur la biodiversité dans le Ventoux

Samedi midi : assiettes végétales et florales 12€ (Comestible Atelier). Dimanche midi : assiettes végétales, prix libre (Asso Les Jardins du Colibri)

2G Domaine des Teyssières

Bruno THEUERLACHER
1277 chemin des teyssières
84 380 MAZAN
06 20 42 15 67
domainedesteyssieres.fr

Huile d'olive

Ferme familiale sur 8 hectares exclusivement plantée d'oliviers face au Mont Ventoux. Venez apprendre à soigner l'olivier de votre jardin.

Histoire du verger, pratiques culturales spécifiques à l'oléiculture bio, l'importance de la biodiversité fonctionnelle. 11h et 14h : Initiation à la technique de dégustation officielle utilisée lors des concours avec nos huiles en fruité vert et noir (huile d'olives mûrures)

Cours escargots en autonomie avec les parents. Jeux, livres, coloriages...

De 11h30 à 14h30 : assiettes d'escargots, pain & verre vin blanc, 11€/p.

2H Les sabots du Limon Ecurie Asinerie

Laura AUBERT
214 chemin du limon sud
84 380 MAZAN
06 82 85 12 77
lesabotsduLimon-EcurieAsinerie

Ânes de Provence, lait et savons au lait d'ânesse, poneys/chevaux et activités équestres

Découverte des ânes et des poneys. Animation autour des équidés : Qui mange Qui, soins et câlins. Pendant les traites présentation du lait et des savons au lait d'ânesse frais saponifiés à froid. Démonstration de voltige équestre et bien sur distribution de carottes. Jeux en bois pour les enfants.

Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse. Dimanche, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

Crêpes et collations
Samedi, 11h : démonstration de voltige, 16h : traite d'une ânesse

CIRCUIT 3 DU COMTAT VENAISIN AU PAYS DU DIAMANT ROUGE

3A Pépinière le Jardin d'Elfi et Ola

Ola NOWAK & Elfi GUÉNIER
Ferme le Borie - 989 ch. des barrades
84 210 PERNES-LES-FONTAINES
06 35 21 15 78 / 06 09 74 34 44
elfiOla

Plants potagers, fleurs comestibles et utiles au jardin, aromatiques médicinales, variétés rares et rigolotes

Venez nous rencontrer pour découvrir notre univers pleins de curiosités : 500 variétés de plants rares et anciens qui réveillent tous nos sens !

Visites accompagnées samedi 14h et 16h, dimanche 10h30, 14h et 16h

De 12h à 14h : plateau repas complets, 12€, sur réservation

Samedi midi : assiettes végétales et florales 12€ (Comestible Atelier). Dimanche midi : assiettes végétales, prix libre (Asso Les Jardins du Colibri)

3B Les Ânes de Pernes

Brigitte & Alain PAQUIN
1186 route d'Althen
84 210 PERNES-LES-FONTAINES
07 81 22 73 31 / 06 37 38 04 32
lesânesdePernes

Refuge d'ânes

Venez évoluer au sein de notre troupeau de 20 ânes, issus en majorité de maltraitance ou d'abandon. Moment de bonheur et pause tendresse assurée. Soignés, choyés, vous serez surpris de leur proximité avec l'humain. L'Association mène depuis 2011 ses actions auprès de ces animaux tendres et malicieus.

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

Petits tours en calèche pour les enfants

3F La ferme des possibles

Nicolas BORDE
1563 chemin des Brunettes
84 210 PERNES-LES-FONTAINES
06 71 74 89 07
La Ferme des Possibles

Légumes, céréales, fruits, huile d'olive, bière

Venez découvrir sur notre ferme agroforestière, les vivants, végétaux et animaux, un écosystème riche où l'agriculture naturelle est reine. Changer le monde est possible, venez comprendre comment !

Visites accompagnées samedi 14h et 16h, dimanche 10h30, 14h et 16h

De 12h à 14h : plateau repas complets, 12€, sur réservation

Samedi midi : assiettes végétales et florales 12€ (Comestible Atelier). Dimanche midi : assiettes végétales, prix libre (Asso Les Jardins du Colibri)

3G Domaine de la Camarette

Alexandra & Nancy GONTIER
439 chemin des Brunettes
84 210 PERNES-LES-FONTAINES
04 90 61 60 78 / 06 18 96 66 85
domaine-camarette.com

Vins, huile d'olive, lentilles, pois chiches, petit épeautre, farines, jus de raisin

Entrez dans le monde de l'agriculture bio par les portes de la diversification sur notre domaine familial situé au cœur du Comtat Venaissin.

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles

Démonstration de cuisine et dégustation de nos produits. Démonstration de matériels agricoles</

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES ! 2025

samedi 26 | dimanche 27 avril

de 10h à 18h

Les conseils de l'épouvantail

Pour la 14^{ème} année en Vaucluse et pour la 8^{ème} année sur les Bouches-du-Rhône, le GR CIVAM PACA organise l'événement « De ferme en ferme ». Pendant 2 jours, des femmes et des hommes 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 journées portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation.

DE FERME EN FERME

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

De ferme en ferme

un événement national organisé par le réseau des CIVAM
Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES !

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

Soyez prudents :

- Les chemins et routes d'accès aux fermes sont parfois étroits.
- 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.



CINÉ DÉBAT

CHAMP DE LUTTES, SEMEURS D'UTOPIE De Mathilde SYRE

Mardi 22 avril . 20h30

Ciné-débat en partenariat avec le cinéma Le Palace, à St-Rémy-de-Provence

CIRCUIT 8

RENCONTRES À AUREILLE

8A Alpilles Miels

Fanny & Eric RONNÉ
285 Les Pins de la Pie - 13 930 AUREILLE
06 65 58 48 41
www.alpillesmiels.fr
Alpillesmiels

Miels et produits de la ruche

Entrez dans l'univers fascinant des insectes et dégustez nos délicieux miels multi-médailles. Découvrez aussi nos glaces, bonbons, nougats, pâtes de fruits, vinaigre de miel, et nos cosmétiques. Départ visites 10h et 14h

Peinture sur ruche qui sera la mascotte de l'année

Petit Déj et Goûter : Crêpes, Mlidi, sandwich, boisson, dessert 11€. Résa sur alpillesmiels.fr à la « boutique »

8B EARL Bio Soleil

Caroline & Jean-Yves FRANCAERT
2198 route des Follès - 13 930 AUREILLE
06 73 24 63 66
pimentsdesalpilles.com

Légumes, fruits, piments, plantes aromatiques et médicinales, plantes potagers et aromatiques.

Ici, nous produisons en bio une grande diversité de légumes et aromatiques, mais aussi des fraises et de la bonne humeur !

Visite sam. 11h et 16h, dim. 11h. Atelier de reconnaissance des herbes aromatiques, fabrication de pots en matière recyclée. Dégustation de notre tisane citronnelle bio

L'INVITÉ DE BIO SOLEIL

Oli di Aupihio les Huiles des Alpilles

Françoise MICHEL
06 21 10 61 98 - olidisaupihio.fr
Hydroliats et huiles essentielles, sachets parfumés, huile d'olive

Au milieu des vergers d'oliviers et parcelles de pâturage, nous cultivons trois espèces de plantes aromatiques et médicinales : Thym, Immortelle et Lavandin

8C Fromagerie les Cabres d'Or...élie

Aurélie BAGNIS
Route des Follès, Qtiér des Trébons 13 930 AUREILLE
06 09 05 46 52

Chèvres, fromages, huile d'olive

Venez découvrir notre élevage de chèvres familial, rencontrez, caressez nos animaux sans qui rien ne serait possible et goûtez nos produits... résultat d'un travail de passion !

Biberonnage des cabris, jeux divers. 17h30 : traite des chèvres
Midi : Repas de produits fermiers. Samedi soir, à partir de 19h30 : repas festif, sur réservation

8D Moulin MARICERA

Nicolas & Emilie RACAMIER
Campagne Mistral - 13 930 AUREILLE
06 43 39 32 54 / 06 86 46 87 86
maricera.fr

Maricera

Moulin à huile d'olive

Découvrez notre domaine familial au cœur des Alpilles. Visitez notre moulin, visionnez un court métrage sur l'or vert de la région, et dégustez nos huiles d'olive, pâtes d'olives et olives de bouche.

8E Les agneaux de petite Provence

Sabrina COLLAVOLI
Mas petite Provence - 13 930 AUREILLE
06 64 44 44 64
les_agneaux_de_petite_provence

Agneaux, terrines de brebis et d'agneau, saucissons, daubes

Élevage de brebis Mérimots d'Arles en plein cœur des Alpilles. Vente de colis d'agneaux et de charcuterie élaborés à partir des animaux de l'élevage.

Démonstration de marquage de brebis. Atelier pour enfants

De 12h à 14h, assiette fermière, sur réservation

BOUCHES-DU-RHÔNE

CIRCUIT 9

À LA CROISÉE DES CHEMINS

9A Le poulailler des Romainis

Sylvain CUCUEL & Silvana RENDE
1090 chemin des Romainis 13 410 LAMBESC
06 38 03 63 51 / 06 75 53 43 52
Volailles, oeufs, confitures, jus de fruits, légumes

Bienvenue dans notre havre de vie et de diversité ! Ici, poules, pintades, canards et oies cohabitent harmonieusement, offrant une variété d'oeufs et de saveurs. Les chèvres et moutons apportent leur contribution avec du lait et de la laine, complétant ce tableau bucolique. Chaque coin respire la sérénité et l'authenticité, chaque animal joue un rôle dans cet écosystème vivant.

11h, 14h et 16h : visite des champs. Animation pédagogique et créative autour de l'eau
Ramassage des oeufs, nourrissage des chèvres et moutons

9B SO Spiruline

Sophie RODRIGUEZ
Domaine Pierredon 13 370 MALLEMORT
13 760 SAINT-CANNAT
06 51 21 84 34
so-spiruline.com

Spiruline
Une ferme aquacole locale qui produit 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. Venez la découvrir !

9C La ferme bio de Silvacane

Christaïne ALAZARD
Route D23, Quartier SilvACANON 13 640 LA ROQUE D'ANTHERON
06 68 28 61 97
vente-dagneaubio.com

Brebis, agneaux, porcs, volailles

Christaïne et tous les animaux vous ouvrent les portes de la ferme pour découvrir, le temps, la vie bien remplie d'une éleveuse engagée et passionnée.

10h30 : accompagnez les brebis aux prés. 11h30 : donnez la tétée aux agneaux et chevaux. 12h30 : concert de chansons françaises. Après-midi : quiz pour les enfants

Tout le week-end, sandwichs aux grillades fermières, 4,5€. Dimanche midi : méchoui & dessert, 24€, sur réservation avant le 23/04. À l'abri des intempéries !

9D Seconde Pousse

AMS Environnement
Lieu-dit Les Craus 13 640 LA ROQUE D'ANTHERON
06 51 62 00 75
ams-environnement.fr

Légumes diversifiés, conserves, fruits

Venez découvrir la fabrication de l'huile d'olive dans ce moulin familial qui se transmet depuis plusieurs générations. Nous organisons une visite guidée et une dégustation toutes les heures !

Visite guidée et dégustation, toutes les heures de 10h30 à 16h30

9I Domaine Roustan

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

Vigne et vin, jus de raisin, huile d'olive

Le Domaine Roustan c'est la pépité à découvrir : conduite de la vigne et de l'olivier dans le respect de la biodiversité et des traditions provençales.

10h : Ateliers découverte, conservatoire de l'olivier. 11h : Dégustation, confection tapenade /aïoli. 14h : Animations enfants. 15h : Ateliers découverte, de la vigne à la cave

Assiette paysanne bio (pain, fromage, pâte d'olive et verre de vin), sur réservation

CIRCUIT 10

HAUTE VALLÉE DE L'ARC

10A La Ferme de Noé

Anita PRUNIER
630 chemin de Verlaque 13 530 TRETS
06 99 05 89 49
noer@club-internet.fr
lafermedenoe.wordpress.com

Légumes, oeufs, ferme auberge

La ferme de Noé est une ferme sociale où Anita cultive presque 2 ha de légumes en plein champs, en permaculture : haies, aromatiques, fleurs et arbres fruitiers pour enrichir la biodiversité et créer un lieu « vivant ». On y cuisine les légumes du potager, simple et goûteux. Pour le plaisir des enfants (et pour les œufs), une belle basse-cour vient compléter la visite.

Atelier pour les enfants

En continu : Assiette fermière, 15€.. Collation (douceur + boisson), 7€

10B Le Chaudron des Fées

Virginie ZAK
Route de saint-Zacharie Hameau de Kirbon 13 530 TRETS
04 42 92 01 40 / 06 76 02 37 08
chaudrondesfees

Apiculture naturelle, fruitiers et confitures, plantes aromatiques, céréales

Bienvenue sur une petite ferme biodiversifiée ! Nous proposons des produits à base de miel et farine de blés anciens, des biscuits au petit épeautre, nougats, pains d'épices et guimauves. Nous cultivons aussi du safran et produisons des plants potagers. Le tout dans un joli petit coin de nature.

12h30 et 16h : démonstration de la traite. 11h-12h et 14h30-15h30 : baptême à dos d'âne pour les enfants de moins de 25kg

10C La Maison du Miel

Richard ABBA
Route de saint-Zacharie Hameau de Kirbon 13 530 TRETS
04 42 61 48 09 / 06 16 47 29 59
La Maison du Miel

Miel, pollen frais

Venez accueillir pour vous parler des abeilles avec lesquelles je travaille et vous expliquer le fonctionnement d'une ruche, ma façon de faire et l'esprit dans lequel j'opère. Une manière de voir l'apiculture en respectant au mieux les besoins des abeilles.

Approche des ruches et observations du butinage

10D La pastorale du Regagnas

Nathalie ROQUES
5553 route de saint-Zacharie Hameau de Kirbon 13 530 TRETS
06 10 23 22 21

La pastorale du Regagnas
Chèvres, fromages, brousse, faisselles

En plein parc régional de la Ste-Baume, vous découvrirez un petit écoin de verdure, où Nathalie élève des chèvres du Rove et des Communes provençales. De leur lait, elle fabrique des fromages et brousses, produit incontournable de la région.

Petite restauration de 11h à 13h

10E Le Temps des Rêveurs

Jérôme MAILLOT
1376 chemin des Peupliers 83 910 POURRIÈRES
06 58 70 87 66
letempsdesreveurs.ecwid.com

Vignes et vin, huile d'olive, céréales

Prendre le temps, c'est se donner les moyens de retourner à un travail soigné : planter une vigne, l'observer, la travailler et la pérenniser. Vignerons durables, mon vignoble est en AB et je pratique la bio. Venez déguster En Surface, Siène et Pépins.

CIRCUIT 11

AU PIED DU COL DE L'ANGE

11A La ferme du Léopard Vert

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, poules pondeuses

Safran et câpres, plantes historiques de Cuges, découvrez leur culture, leurs utilisations. La ferme abrite aussi des poules pondeuses, des pigeons voyageurs ainsi que mule et jument pour le travail agricole. La culture des plantes aromatiques diversifiées, la présence des animaux crée un cercle vertueux agronomique à découvrir.

11h et 16h30 : atelier de fabrication d'un sirop de menthe ou romarin. (Apportez une bouteille et repartez avec le sirop concocté)

11B Asinerie du Poljé

Christelle POLI
La Miellene, 1765 D8N 13 780 CUGES-LES-PINS
06 85 97 38 81
asineriedupolje.fr

Anesses laitières, produits au lait d'anesse

Je vous invite dans cet endroit bucolique où mes compagnons aux grandes oreilles savourent une existence paisible au cœur de la Ste-Baume. Découvrez les usages et bienfaits du lait d'anesse.

12h30 et 16h : démonstration de la traite. 11h-12h et 14h30-15h30 : baptême à dos d'âne pour les enfants de moins de 25kg

11C La Cabro d'Or

Magali FALCOT
2507 route départementale 8 13 780 CUGES-LES-PINS
07 86 10 74 11
lacabrodor.net

Lacabrodor
Chèvres, brousse du Rove AOP, fromages, faisselles, tomates

Venez découvrir la ferme de la Cabro d'Or, ses chèvres du Rove et sa brousse AOP. Nous vous proposons en matinée de découvrir la traite et l'après-midi une sortie en colline avec tout le troupeau.

Attention, accueil à la ferme uniquement le matin. Garde des chèvres en colline l'après-midi, rdv à la ferme à 14h

UN WEEK-END POUR DÉCOUVRIR...

TOUTE L'ANNÉE POUR REVENIR !



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 tout au long de l'année !