

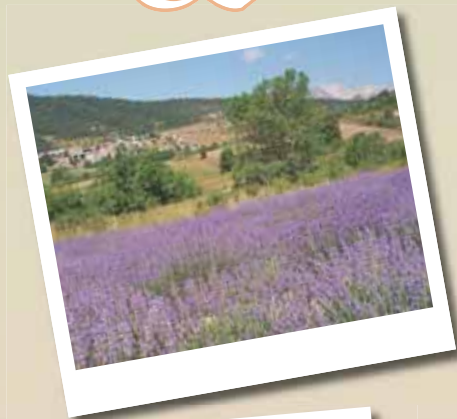
Itinéraires PAYSANS

dans les
Alpes de Provence

Farmer's itineraries

2016

Visites de fermes
&
Dégustations



ALPES DE PROVENCE



1 Au pied du Risou : nos chèvres

"By the Risou foothill : our goats"

Après un accueil chaleureux, vous partez en compagnie du troupeau de chèvres pour une balade au pied de la montagne du Risou.

Faune, flore, développement agricole de la région, Hafid vous guide aux alentours de la ferme. Venez découvrir ce lieu de vie, un élevage traditionnel et les secrets de fabrication du fromage. Une dégustation termine la visite. Possibilité de participer à la traite manuelle sur demande.

■ Helge Thieleke et Hafid Arab, Ferme Les Jassines
Route de Nyons, 05150 Moydans

■ Tél. : 04 92 50 89 20

■ gite-lesjassines@orange.fr

■ www.fermelesjassines.com

Visite tous les mardis et jeudis de février à novembre et pendant les vacances scolaires. Sur réservation uniquement.

3 Du coq à l'âne

"A ramble through the farm"

Visitez cette ferme de taille familiale, découvrez sa fromagerie et ses nombreux élevages : chèvres, moutons, ânes, cochons, lapins et basse-cour. Patricia et Olivier passent du coq à l'âne pour vous parler de leurs choix de vie. En baladant sur les parcours au pied des

collines typiques des paysages des Préalpes, vous rencontrerez les chèvres.

■ Patricia et Olivier Omer, Ferme Du coq à l'âne
Les Clots, 05300 Lagrand

■ Tél. : 06 79 79 30 04

■ assoc.coqalane.lagrand@gmail.com

■ http://fermeducoqalane05.blogspot.fr

Visite de la ferme, fromagerie, dégustation : de 10 à 12 h, tous les mardis et vendredis d'été du 8 juillet au 23 août et le lundi 15 août. Sur demande pour les groupes.

Promenade avec les ânes tous les jours sur réservation.

2 De la toison à la pelote

"From the fleece to the wool"

Mohair, Alpaga, Cachemire, Angora... Une aventure unique dans le Buëch ! Bienvenue dans la ferme de Catherine et Bernard pour y découvrir tous les secrets de la laine : surprises et découvertes autour d'une histoire millénaire, pour petits et grands. Ils vous feront

partager leur passion pour la transformation de la laine, depuis l'élevage jusqu'au pull, dans un milieu de nature et de douceur !

■ Catherine et Bernard Lanteaume, La Ferme découverte de la Montagne, 05700 Sigottier

■ Tél. : 04 92 67 12 06

■ contact@lafermedelamontagne.com

■ www.lafermedelamontagne.com

Visite le mardi à 11 h et à 18 h pendant les vacances scolaires. Autres périodes sur rendez-vous uniquement.

4 À la croisée des chemins, une belle rencontre : des ânes

"A nice meeting with donkeys at the crossroads"

À mille mètres d'altitude, dans une région préservée, se trouve Éourres et en haut de

ce village, la ferme de Bamboul'âne. Ici, vous découvrez les ânes comme animaux d'élevage et de troupeau, agréables compagnons de route et de balade. Claire vous guide de chemins en sentiers, croisant sources et ruisseaux, sur l'histoire de ce joli petit village de montagne. En pleine nature, en bonne compagnie, de magnifiques paysages s'offrent à vous !

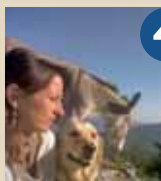
■ Claire Strauss, Bamboul'âne
La Cabane du Gourjas, 05300 Éourres

■ Tél. : 06 61 00 49 71

■ bamboulane.05@gmail.com

■ http://bamboulane.free.fr

Visite tous les mardis de 15 à 17 h (printemps-automne) ou de 16 à 18 h (été). Uniquement sur réservation, pas de visite si moins de 6 personnes.





5 Le long des berges... des chèvres

"Goats along the river banks"

Le long des berges de la Méouge, vous partez en compagnie du troupeau de chèvres pour une balade à travers champs, prairies, vergers, forêt... C'est dans ces milieux riches et variés que Régis vous parle de son métier et de ses choix. Une dégustation termine la visite. Possibilité de participer à un atelier de fabrication de fromage sur réservation préalable.

Régis Iannaccone

Ferme de Régis, 05300 Salerans

Tél. : 06 42 04 81 34

regisiannaccone@orange.fr

Visite du lundi au vendredi, de 16 h 30 à 19 h 30 de juin à septembre et de 9 h à 12 h le reste de l'année, sur réservation préalable au minimum 24 h à l'avance.



6 A deux pas d'un village perché, entre montagnes et rivières...

"By a hilltop village, between mountains and rivers..."

Là où jadis la lavande donnait aux collines des reflets bleus, venez écouter l'histoire d'une paysanne au cœur des Préalpes. Sylvie vous raconte sa ferme, ses choix, son alambic à distillation d'eau-de-vie et les paysages qui vous entourent. Poules, cochons et chèvres sont aussi au rendez-vous. Le parcours se termine comme toujours par une dégustation : ou quand vos papilles voyagent au Pays de la Haute-Provence.

Sylvie Imbert

Chabrilard, 05300 Saint-Pierre-Avez

Tél. 04 92 43 30 05 ou 06 50 71 38 90

sylimbert@wanadoo.fr

Visite tous les jeudis de 17 h à 19 h 30.



7 A la découverte d'une épice : le safran

"A spicy discovery : saffron"

Découvrez une épice de légende et un savoir-faire ancestral.

Au fil du parcours vous apprendrez comment utiliser le safran en cuisine, ses vertus médicinales, son histoire, la botanique de la plante *Crocus sativus*, et dégusterez de délicieux produits safranés !

Rose-Marie Garcin, GAEC du Sasse

Le Forest-Lacour, 04250 Bayons

rosemariegarcin@gmail.com

<http://rosemariegarcin.wix.com:safrandesmontagnes>

Visite le 8 mai 2016 après-midi.





8 Des coccinelles et des légumes

"About ladybugs and vegetables"

Vallaury est l'un des nombreux petits hameaux caractéristiques de la vaste vallée de Clumanc. Florence et Bruno produisent ici fleurs et légumes bio. Combinant un savoir-

faire traditionnel et des techniques sophistiquées en culture sous serre et en plein champ, ils pratiquent en grand ce qui passionne les jardiniers amateurs... et que vous découvrirez pendant la promenade le long de leurs cultures et bassins, tout en discutant sur le bio et les « circuits courts ».

Florence et Bruno Molling
Vallaury, 04330 Clumanc

Tél. : 06 86 14 68 07

bruno.molling@sfr.fr

Visite uniquement pour **groupes constitués**, sur réservation par téléphone.

10 Les brebis et fromages des champs...

"Sheep and cheese from the meadows"

À quelques pas de Saint-André-les-Alpes, dans un paysage agricole à l'entrée de la vallée de l'Issole, les Gibert ont opté pour la diversification. Ils produisent du fromage de brebis ainsi que des légumes en bio. Sur le parcours autour de ces paisibles ruminants, Christine vous fait découvrir l'histoire des lieux, la vie à la ferme avec basse-cour, lapins et cochons, et la production d'onctueux fromages. Un vrai goûter à la ferme vous attend.

Famille Gibert, GAEC de la Moutonnaire
Le Tournias, 04170 St-André-les-Alpes

Tél. : 04 92 89 00 69.

la-moutonnaire@orange.fr

Visite les vendredis en juillet et août de 14 h à 16 h 30, sur réservation par téléphone (HR).

Vente à la ferme : de mai à septembre, de 17 h 30 à 19 h (sauf dimanche).

9 Sur la trace des butineuses

"Following the field bee"

Au détour de la vallée de l'Issole, vous atteignez le village de Lambruisse. En suivant Philippe au rucher, vous découvrirez la vie des abeilles à l'intérieur d'une ruche. Grands

et petits sont équipés comme de véritables apiculteurs ! De retour à la miellerie, vous suivez la démonstration d'extraction du miel et découvrez les autres produits de la ruche. Peu de marche à pied.

Philippe et Cécile Chailan, le Rucher de l'Orton
04170 Lambruisse

Tél. 04 92 89 03 88

rucher.orton@orange.fr www.miel-orton-provence.fr

Visite et itinéraire : uniquement pour **groupes constitués** (10 à 15 personnes), sur réservation par téléphone.

Visite de la miellerie les mercredis matin :
uniquement pour **groupes constitués**, sur réservation.

11 Histoires de châtaigniers et d'arômes sauvages

"Tales of chestnuts and wild scents"

Non loin de la grande vallée du Var et du Pays d'Annot, Castellet-les-Sausses et ses hameaux sont les terroirs où poussent des châtaigniers plusieurs fois centenaires. Karine vous y emmène et vous initie aux travaux nécessaires à la restauration de ce patrimoine naturel lié à la présence des grès d'Annot.

Karine Mayen, Domaine du Fâ
04320 Castellet-les-Sausses

Tél. : 06 63 53 22 20

kmayen@wanadoo.fr

coldufa.net

Visite tous les vendredis de juillet et août, matin ou après-midi selon demande lors de la réservation.

12 Sur les chemins bleus d'Argens

"The Argens blue trail"

Perchés sur un plateau qui domine la vallée du Verdon, les champs de lavande et d'autres plantes aromatiques émaillent de couleur le paysage montagnard jusqu'à la fin de l'été.

Découvrez avec Véronique ou André la tradition et le savoir-faire de la culture, de la distillation et de l'utilisation des plantes et les autres secrets de cette exploitation.

Véronique et André Blanc, Bleu d'Argens
Village d'Argens, 04170 La Mure-Argens

Tél. : 06 87 22 16 45

info@bleudargens.fr

www.bleudargens.fr



Visite de 9 h à 12 h tous les lundis et jeudis en juillet et août sur réservation par téléphone.

La visite comprend un atelier distillation « Les Ateliers Fabrik ».

Tarif : 12 € adultes, de 6 à 12 ans 5 €.

Groupes sur réservation toute l'année.

English spoken tours upon request.

Distillerie ouverte tous les après-midis d'été, et hors saison sur rendez-vous.





13 A la découverte du diamant noir

"Discovering the black diamond"

Sous la terre, dans les champs, une vie symbiotique s'opère entre l'arbre et le champignon. De cette association naîtra la truffe.

Jean-Luc Bénard

Les Brieux, 04150 Redortiers

Tél. : 04 92 73 28 96

jean-luc.benard@laposte.net

Visite de 10 h à 12 h. Toute l'année : tous les mardis sur réservation.



15 A la rencontre du petit épeautre...

"Discovering einkorn..."

Cette culture emblématique de la Haute-Provence que vous découvrirez à Forcalquier est la première céréale cultivée par l'homme (grains, farine, biscuits, pâtes...).



Véronique et Thierry Baurain

Campagne des Truques, 04300 Forcalquier

Tél. : 06 33 49 27 24 ou 04 92 74 30 01

info@saveursdestruques.com

www.saveursdestruques.com

Visite de 10 h à 12 h les jeudis du 7 juillet au 25 août.



14 Chemins de senteurs et de couleurs

"The ways of colours and scents"

Après une balade à travers champs, la distillerie révèle l'essence des plantes provençales : du lavandin à l'estragon,

partez à la découverte des huiles essentielles.

Françoise et Laurent Milesi

Campagne Bayard, 04230 Cruis

Tél. : 04 92 77 05 63

laurent.milesi@sfr.fr

Visite de juin à septembre : uniquement pour les groupes constitués de 10 à 20 personnes, sur réservation préalable.



16 Goutte après goutte... grain après grain

"Drop by drop... grain after grain"

Ancien moulin à farine recevant les eaux du Largue, le Moulin Brun est le départ d'une promenade riche en savoirs paysans et en patrimoine naturel.

Florian Pascal

Le Moulin brun, 04110 Aubenas-les-Alpes

Tél. : 06 89 33 11 74

info@lureluberon.com

www.lureluberon.com

Visite de 17 h à 19 h. Toute l'année, sur réservation uniquement pour les groupes constitués de 10 à 20 personnes.



17 Les Abeilles à tire d'aile

"As the bee flies"

Du paysage autour des ruchers à la miellerie, et des anciennes ruches jusqu'à l'extracteur à miel, les abeilles livrent tous leurs secrets.

Christian Hogedez

Ferme pédagogique apicole le Mouleron,
04870 Saint-Michel-l'Observatoire

Tél. : 04 92 76 65 22

Visite de 16 h à 18 h (été) ou de 14 h 30 à 16 h 30 (automne).
Juillet, août et septembre : tous les mercredis sur réservation préalable.

Visite et accueil tous les jours, sur réservation, pour les groupes constitués et les publics scolaires.



19 De la fourche à la fourchette

"From farm to fork"

Dans un cadre d'exception, partez en balade à la découverte des cultures emblématiques des Alpes de Haute-Provence. Oliviers, lavandes, aromates, légumes et céréales se succèdent autour de la bastide, ancienne école d'agriculture et d'horticulture d'Oraison.

Joyce Borgmann, l'Oustaou d'Oulivié
Route de Valensole, 04700 Oraison

Tél. 06 73 32 64 29

info@oulivie.fr

www.oulivie.fr

Visite l'après-midi de juin à septembre, jours et horaires à préciser lors de la réservation.



18 Le parcours du Grand Jas

"The Grand Jas trail"

Sous les ombrages, le long de la voie Domitienne, sur les traces d'un troupeau de chèvres : paysages, patrimoine naturel et biodiversité s'offrent à vous.

Guillaume Riera

Lincel, 04870 Saint-Michel-l'Observatoire

Tél. : 06 87 53 10 04

guillaume.riera@hotmail.fr

Visite de 9 h 30 à 12 h.

Du 21 avril au 21 octobre : les mardis et mercredis, uniquement sur réservation.



20 L'olive aux saveurs de colline

"About olives and hills"

La situation à flanc de coteaux de cette campagne est propice à un arbre sans lequel la cuisine provençale serait fade : l'olivier. Dans ces collines au parfum de garrigue,

Robert vous guide parmi ces oliveraies qu'il restaure, entretient et agrandit patiemment. Après la promenade, rendez-vous à la cuisine pour une autre découverte : la dégustation de différentes huiles.

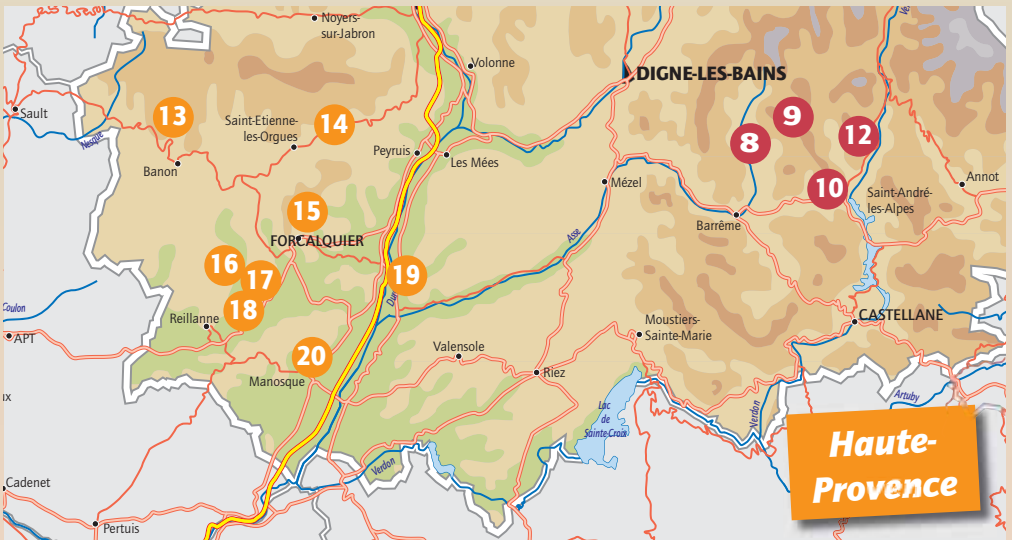
Géraldine et Robert Le Bozec

Bastide de l'Adrech, 04100 Manosque


Tél. : 04 92 71 14 18


www.bastide-adrech.com

Visite de 9 h 30 à 11 h 30, jour sur demande lors de la réservation. Pour groupes constitués de 8 personnes minimum.



Présentation

 Tout au long de ces Itinéraires Paysans, vous allez à la rencontre des agriculteurs qui concourent à la richesse de notre terroir. De petites exploitations, une maîtrise de la production sont leurs points communs. En leur compagnie, vous découvrez sur leurs terres des démarches différentes alliant les fonctions environnementales, économiques et paysagères. **Une dégustation termine chaque balade.**

 *All the way, along these Itinéraires Paysans, you meet the farmers who contribute to the liveliness of our land. Smallholdings and a mastered production are their common points. On their lands, by their side, you discover a different agricultural behaviour that combines environment-friendly practises with economical and land-caring functions. Each visit ends with a tasting of the farm products.*

Tarifs conseillés

Toute les visites se font sur **réservation** directement auprès des agriculteurs concernés, la veille au plus tard.*

Le tarif comprend visite et dégustation

- de 6 à 12 ans : 4 €
- plus de 12 ans : 8 €

Pour les groupes constitués (de 6 à 20 personnes selon les exploitations)*

Visite toute l'année sur réservation

- 5 € par personne
- pour les scolaires : 4 € par élève

* l'agriculteur se réserve le droit d'annuler la visite si le nombre minimum de visiteurs n'est pas atteint

Suggested price

*Reservations must be made in advance, the day before at the latest, directly with the agriculturist.**

The price includes the visit and the tasting

Age 6 to 12 : 4 €

Over 12 : 8 €

For groups (6 to 20 people depending on the farm)

Visit all year round on reservation

5 € per person

4 € per pupil (school groups)

* The visit may be cancelled if the number of participant in insufficient

Programme réalisé par le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement Alpes de Provence avec le concours de la Région Provence Alpes Côte d'Azur

Plans,
descriptifs et
informations
complémentaires
(Français/
English)
sur :



ALPES DE PROVENCE



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

Voir aussi

Découvertes Paysannes - excursions et courts séjours

<http://www.itineraires-paysans.fr/index.php/fr/decouvertes-paysannes-2>

et



**Bienvenue à la ferme,
Les rencontres agricoles,
Les journées en alpage
avec la Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute-Provence :**
www.ahp.chambagri.fr



www.itineraires-paysans.fr

CPIE Alpes de Provence
Château de Drouille - 04100 MANOSQUE
Tél : 04 92 87 58 81 - contact@cpie04.com