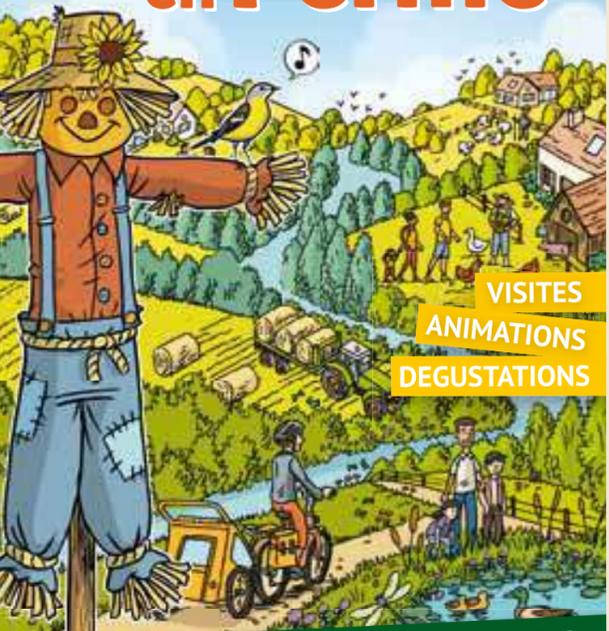


De Ferme en Ferme



VISITES ANIMATIONS DEGUSTATIONS

SAMEDI 26 | DIMANCHE 27 AVRIL

PORTES OUVERTES | GRATUIT 10h 18h

Thématique nationale AUTOUR DE L'EAU defermeenferme.com

Venez rencontrer les acteurs de nos campagnes !

Pour la 11^{ème} année consécutive sur les Alpes de Haute-Provence et pour la 2^{ème} fois sur les Hautes-Alpes, le GR CIVAM PACA organise en partenariat avec Agribio 04 et Agribio 05 «De ferme en ferme».

Des journées portes ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation.



UN WEEK-END POUR DÉCOUVRIR...

TOUTE L'ANNÉE POUR REVENIR !

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

CIRCUIT 5 AU FIL DU BUÛCH

Suivez le fil de l'eau du Buëch et tentez de gagner un lot en visitant toutes les fermes du circuit !

5A Ferme des Eglantiers

Marielle VINCENT & Olivier WOILLOT
560 chemin d'Arboudeysse
05150 RIBEYRET
06 58 74 74 07
ferme-des-eglantiers.fr
ferme.des.eglantiers
Plantes aromatiques et médicinales, prunes, poires, coings, raisin. Tournage sur bois
Sur notre ferme, nous transformons en tisanes, vinaigres, baumes et huiles de soin les plantes cueillies et séchées sur place...

5D Pépinières Luc ANDRÉ

Luc & Béangère ANDRE
Quartier Saint Vincent
05260 ANCELLE
04 92 58 17 77 / 06 15 12 40 31
pepinieres-luc-andre.com
Pépinières Luc ANDRÉ
Pépinières ornementales : arbres, arbustes, fruitiers, rosiers, vivaces, annuelles. Plantes maraîchères et aromatiques biologiques
Passionnés et sensibles à l'environnement, nous proposons des végétaux adaptés au climat de montagne et aux terrains des Alpes...

5E Le Hameau de Villaret

Marianne SALLES
Le hameau de Villaret
05400 SAINT-AUBAN D'OZE
06 37 18 28 13 / 04 92 58 05 35
lafermedevillaret.com
Poneys, accueil à la ferme, gîtes et tables d'hôtes
Nous vous accueillons dans notre petit hameau de montagne à 1000 m d'altitude entre Alpes et Provence à la découverte de notre élevage de poneys rustiques en semi extensif...

5B Lavanderie des Hautes Baronnies

Florian RAVEL
650 chemin Les Planes
05700 NOSSAGE ET BÉNEVENT
06 83 03 29 44 / 06 87 61 44 65
lavande-orperrie.com
Lavanderie des Hautes Baronnies
Lavande, fleurs séchées
Venez découvrir notre exploitation familiale consacrée à la culture de la lavande. Au programme : visites guidées, découverte de savoir-faire, sentier découverte et jeu de piste en autonomie.

5C Les Lombrics des Alpes

Liliam BLAT QUIROZ
Chemin de la déchetterie
05400 VEYNES
07 83 58 52 04 / 07 68 02 03 63
LesLombricsDesAlpes
leslombricsdesalpes05
Lombriculture, lombricompostage
« Les lombrics, ces héros méconnus ». A la ferme lombricole vous allez découvrir et tout apprendre sur ces bestioles qui rendent fertiles nos sols depuis des siècles. Quelle relation entre économie d'eau et lombrics ? Venez, on vous expliquera tout !

5F Ferme de Baumugnes

Baptiste VIALET & Agnès THIARD
4 chemin de la Chapelle
05140 SAINT-JULIEN-EN-BEAUCHÈNE
06 19 99 06 27
Vaches laitières, fromages
Nous élevons des vaches laitières rustiques en Bio et fabriquons une large gamme de fromages au lait cru.
16h-18h : assistez à la traite des vaches. Visites : 11h, 12h, 14h, 15h. Samedi, 19h, Concert « Les Oiseaux de troittoir »
10h-12h : petit déjeuner (sans réservation). Toute la journée : crêpes salées et sucrées

LES CONSEILS DE L'ÉPOUVANTAIL

- 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.
Animations
Petite restauration à la ferme
Accessible aux personnes à mobilité réduite
Aire de pique-nique à disposition
Chiens interdits dans cette ferme
Chiens tenu en laisse
Pas de toilettes disponibles sur la ferme
Pas de terminal Carte bleue
1^{re} participation à De ferme en ferme
Ferme en agriculture biologique
Appellation Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
STG Lait de foie
Racines PACA
Accueil paysan
Bienvenue à la ferme
Syndicat des Simples
Hautes-Alpes naturellement
Esprit Parc
Valeur Parc

CIRCUIT 6 DANS LES VALLÉES DU CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR

Un itinéraire pour prendre de la hauteur... Rencontres, saveurs, senteurs, cultures et partage !

6A La ferme des Soldanelles

Maud & Régis MÉHU
3180 route de Lachaup, Les Matherons
05260 ANCELLE
06 27 18 41 11
les-soldanelles-ancelle.fr
Petits fruits, poules pondeuses, légumes, fruits, plantes aromatiques
A 1300m d'altitude, nous travaillons en permaculture. Fleurs, fruits et légumes s'entremêlent pour le bonheur des insectes. Nos fruitiers diversifiés cohabitent et invitent à la balade. Nos poules gambadent à travers pâturages et forêt comestible en devenant, et offrent de beaux œufs.
Visites au fil de l'eau. A la rencontre des poulaillers mobiles : rôle et intégration. Animation autour de l'autoconstruction.
Midi : Gaufres salées (5€) et sucrées (4€) - Omelettes de la ferme (4 €)

6B Ferme de Baffol

Julien, Jérôme & Frédéric ESCALLIER
2 route des granges, Chantaussel
05500 ST-JULIEN EN CHAMPSAUR
06 61 03 13 07
fermedebaffol.fr
Céréales, farines, pains, vaches
En agriculture biologique, paysans, meuniers, boulangers avec un moulin à meule de pierre. Pains cuits au feu de bois. Éleveurs de vaches Aubrac. Trois associés pour mettre le système en mouvement !
Foodtruck samedi et dimanche de 11h à 14h

6C Miellerie de l'Oseraie, Atelier Amarine

Stéphanie CARTERON & Ruben BERTOLO
797 route des granges, ancienne école de Chantaussel
05500 ST-JULIEN EN CHAMPSAUR
06 81 87 53 77
miellerie-oseraie.fr / atelier-amarine.fr
Atelier Amarine / Miellerie de l'Oseraie
Apiculture, osiericulture, vannerie
Petits producteurs, nous suivons 200 ruches pour récolter différentes miellées (lavande fine, haute montagne, pissenlit, châtaigner...). Nous cultivons aussi de l'osier que nous tressons pour créer des articles de vannerie suivant nos inspirations. Venez goûter le miel et tresser l'osier !
Animation autour des abeilles (sui-vant météo) et dégustation de miel. 10h30 et 15h. Atelier découverte de la vannerie (en extérieur), sur réservation

6D Écrins de Fruits

Antoine SPINA
8 route de Pelisse, Pisançon
05500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 88 39 88 98
Écrins de fruits
Petits fruits rouges, Pesto ail des ours
Je vous invite à venir découvrir mon écrin de fruits serti entre les massifs des Écrins et du Dévoluy. Je propose une visite des cultures (framboises, fraises, mûres, cassis, groseilles entre autres) et une dégustation de pesto d'ail des ours aux noix et de confitures.
14h-17h : Atelier photo cyanotype avec étudiants de l'ENSP
Crêpes sucrées

6I La ferme Château Robert

Cassandra DOURLEN & Jean-Damien MARTIN
3924 route de la Motte, Château Robert
05500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 79 53 99 37
lafermechateaurbert.fr
Brebis, fromages et produits laitiers
Venez découvrir un élevage de brebis laitières qui transforme la totalité de son lait en fromage et produits laitiers. Vous y verrez également des chevaux, un bouc, des poules...
11h30-14h : crêpes salées (7€) et sucrées (4€), sur réservation

6E La ferme Drouhot

Ludovic & Emilie DROUHOT
18 impasse des trois fontaines
Les Infourans Hauts
05500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 18 24 84 69 / 06 60 57 52 32
lafermedrouhot.fr
la ferme drouhot
Brebis, chèvres, porcs noirs, abeilles
Éleveurs de porcs noirs, de chèvres et d'agneaux et apiculteurs dans un petit hameau niché à 1400m d'altitude, nous sommes soucieux du bien-être de nos animaux et travaillons en agriculture raisonnée. Venez dans notre bout du monde au pied des montagnes du Champsaur.
Démonstration de tonte : 11h et 15h. Tour en tracteur avec Ludovic pour les enfants
Samedi et dimanche midi : cochon à la broche 15€/p., sur réservation

6F Ferme des Bichoux

Gilles & Sue-Ellen AMAR
Le Villard Trotter
05500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 60 04 39 55
Porcs, agneaux
Nous sommes heureux de vous accueillir pour transmettre notre passion. Nous élevons porcs et agneaux de montagne dans le respect du bien-être animal et de l'environnement. Notre but principal : préférer la qualité à la quantité !
Samedi et dimanche midi : repas fermier, 15€/p., sur réservation

6G Ferme de Coste Joffre

Marie-Ange & Axel QUEMERE
1046 route de Coste Joffre
05500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
04 92 50 17 02
fermedecostejoffre.fr
Parking au lac de l'Aullagnier à 200m de la ferme
Vaches, chèvres, fromages, pain, artisanat
Axel vous guidera de la chèvrerie aux prés pour rencontrer les animaux et raconter la vie de la ferme. M-Ange évoquera l'alchimie de la transformation du lait en fromage : textures, odeurs et saveurs au rendez-vous.
Visites toutes les heures. Démonstration de traction animale à 14h. Visite de la boulangerie, sam. à 11h et 16h, dim. à 16h. Conférence sur l'homéopathie vétérinaire sam. à 15h et dim. à 11h. Chants du monde dim. à 13h30. Crieur public le dimanche. Conte dim. à 15h. Expo Le canal de Mal-cros.
Repas midi paysan sur réservation : cabri/hot salade, tajine de chevreau, fromage blanc brioche

6M La ferme Tout là Ô

Pauline CHEVILLLOT & Jean-Baptiste REFALO
1367 route des Marches
05170 ORCIÈRES
07 81 29 69 74
La ferme tout là Ô
Fermetoutlaio
Poules, chèvres, œufs, lait
Découvrez la vie d'une ferme de haute altitude ! Ânes, chèvres, lapins et poules vous accueilleront, pour une journée au poil !
Traite 17h. 3 stands de producteurs et partenaires : Marina Lacroix (cueil-leuse et herboriste), Chloé Bertrand-Pelisson (éleveuse de brebis et chèvre), Marc Pawlak (accompagnateur en montagne : découverte de la faune sauvage)
Dimanche soir repas paysan / concert

6J Banc du Peyron

Emilie FESTA & Yannick REYNAUD
68 rue des fontaines
Village de Charbillac
05500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 72 95 12 52 / 06 43 61 43 01
Chèvres laitières, vaches allaitantes
Farine alimentaire
Venez découvrir notre métier passion ! Après la rencontre avec nos chèvres et vaches allaitantes, nous vous ferons également découvrir notre moulin et la fabrication de farine.
Traite à 17h30

6K Les jardins Hautes Terres

Anne ROBICHON
258 rue du Sarret Chaillol
05260 ST-MICHEL DE CHAILLOL
04 92 50 06 66
jardinsdeshautesterres.com
les jardins des hautes terres
Transformation fruits, fleurs, baies
Plants de rosiers anciens à parfum, vivaces et plants
A 1450m d'altitude, nous cultivons des jardins productifs et pédagogiques sans aucun intrant chimique. Roseraie de rosiers anciens, plantes aromatiques et médicinales, plantes alpines rares, multitude de variétés de buissons à fruits comestibles... Découvrez la grande diversité de plantes que l'on fait pousser avec un grand respect du vivant et échangez avec nous sur nos expériences et connaissances acquises au fil du temps.
Visites approfondies des jardins : 10h, 13h30, 14h30, 15h30, 16h30. Démonstration de traction animale : 11h

CIRCUIT 7 GAP À L'OUEST

Découvrez la diversité des fermes des hauteurs de Gap !

7A Céuselles

Marie TARTARAT & Jeanne BERNARDON
Route des Richiers
05000 LA FREISSINOISE
06 98 61 63 99
ceuselles.wordpress.com
CéusellesMarieeJeanne
Plantes aromatiques et médicinales, fleurs comestibles, cueillette sauvage
Nous sommes paysannes-herboristes. Découvrez notre espace-test agricole où l'on cultive et transforme avec passion une trentaine de variétés de plantes aromatiques et médicinales et de fleurs comestibles, dans l'observation et le respect de la nature.
Démonstration de travail du sol en traction animale avec EquiGrimpe l'après-midi

7B Les Délices Paysans de Mélissa

Mélissa FOULQUE & Sylvain DUSSERE
20 route de la garde - 05000 GAP
06 58 60 27 50
Les Délices Paysans de Mélissa
Vaches et brebis allaitantes
Des champs à l'assiette ! Chaque étape est importante dans notre production, de l'élevage à la transformation pour vous garantir des produits savoureux, authentiques et locaux. Vous pourrez visiter notre élevage de bovins allaitant de race Aubrac et déguster nos produits issus de notre atelier ovins allaitant de race Mérinos.
Midi : Saucisses, merguez, viande à la plancha - planches fermières à partager. Réservation recommandée par sms

7C Ferme de Pic Ponçon

Fabrice & Nathalie BAILLE, J-François PONS, Catherine FLAUD
59 chemin de pic ponçon, les Essagnières - 05000 GAP
06 65 27 07 92 / 06 77 75 12 19
fermepicponcon.com
ferme de pic ponçon
Chèvres et vaches laitières, fromages, céréales, foin, terrines de chèvres
Nous comprenons le fonctionnement d'une ferme laitière avec transformation fromagère sur place. Le lait de nos 100 chèvres alpines et de nos 30 vaches montbéliardes nous permet de réaliser une large gamme de fromages lactiques, tommes, bleus, etc.
16h : alimentation des vaches et chèvres. 17h : traite des chèvres
Crêpes sucrées au lait de chèvre

7D Les Mur' mères d'Isabelle

Isabelle SANTAELLA
520 chemin d'Isabelle
05000 PELLEAUTIER
06 58 10 74 64
Petits fruits, blé, foin
Comment cultive t-on les fraises, framboises, mûres, cassis et groseilles en plein champ, en Agriculture Biologique, dans une ferme à taille humaine ? Venez voir et goûtez mes produits transformés avec peu de sucre ajouté.

7E Les Jardins de La Roche

Cyril FROTEY
Chemin du Mas
05400 LA ROCHE-DES-ARNAUDS
06 07 52 48 19
lesjardinsdelaroche
Légumes, fruits et petits fruits, plants potagers
Venez découvrir comment produire des légumes en altitude dans un contexte de changement climatique. Choix variétaux, problématiques liées à la sécheresse et au gel tardif, la diversité des ateliers de production est alors essentielle pour perdurer.
Dégustation de produits transformés. Aire de jeux pour les enfants. Visites : 10h30 et 14h30. Vente de plants

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 de montagne : il est conseillé d'avoir l'équipement adéquat (habits chauds et chaussures adaptées)

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES !

samedi 26 dimanche 27 AVRIL 2025 de 10h à 18h

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



Pour la 11^{ème} année consécutive sur les Alpes de Haute-Provence et pour la 2^{ème} fois sur les Hautes-Alpes, le GR CIVAM PACA organise en partenariat avec AgriBio 04 et AgriBio 05 «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.



CIRCUIT 1 ENTRE DURANCE ET VERDON

Prenez de l'altitude pour venir arpenter les productions traditionnelles du plateau et de ses alentours, ainsi que toute la diversité !

1A SCEA Cadevi

Pierre SAUVAT
Le Bras rue du Château
04210 VALENSOLE
06 10 68 79 60 / 06 18 93 33 67
Céréales, plantes aromatiques et médicinales, légumineuses, oliviers, couverts végétaux
Virginie, Manon et Pierre vous accueillent pour une visite de leurs parcelles en agroforesterie où céréales, légumineuses, plantes aromatiques, médicinales et oliviers cohabitent. Découvrez aussi l'atelier de transformation et le chemin des plantes jusqu'à vos assiettes et tisanes.
Atelier de création de tisane

1B Le JAS de RICAVY

Louis-Marie AVELINE
Chemin du Jas de Ricavy
04210 BRUNET
06 01 76 32 14
Olives, blé, petit épeautre, pois chiche, luzerne, trèfle
Venez découvrir notre atelier bioclimatique avec un fournil, un espace dédié à la transformation des olives et une grande salle pour des animations musicales et des produits maison comme l'huile d'olive, la tapenade ou la farine. Explorez la ferme écologique et ses aménagements uniques.
Animation musicale d'inspiration française diverse et chants lyriques
Panier repas (part de tarte ou pizza, crackers, biscuits, entrée, boisson, café) 15 €/pers.

1C Mathieu WEIRICH

5 chemin du Valla
04700 ENTREVENNES
06 50 91 33 65
Safran, olives, moutardes, noix, poivre du Sichuan, baies de Goji
Découvrez une ferme familiale où se mêlent safran, olives, agrumes et forêt-jardin. Amoureux des variétés fruitières, je les multiplie par greffe sur porte-greffes sauvages et privilégie des outils manuels pour des pratiques respectueuses de la nature.

ALPES DE HAUTE-PROVENCE

CIRCUIT 2 ENTRE LURE ET DURANCE

Venez découvrir le Pays de Forcalquier et sa diversité de paysages modelés par l'agriculture.

2A La Soleillerie

Cécile BIDAUD
880 chemin de Sainte Roustagne
04100 MANOSQUE
06 37 83 41 76
soleillerie.com
Huile d'olive, fruits, plantes aromatiques
Écologie passionnée, je mets la biodiversité à l'honneur sur mes terres avec des aromatiques entre les amandiers, des haies fruitières et un bassin pour attirer la vie au cœur des champs. Venez découvrir mes pratiques et leur impact sur la nature !
Visite du séchoir et du four solaire, dégustation d'huiles d'olive, sirops...

2B Le Jardin des Iscles

Anthony GRAMOSO
Les Iscles - Ancienne route de Dauphin
04300 FORCALQUIER
06 20 14 89 75
jardindesiscles
anthony_le_jardin_des_iscles
Légumes, semences potagères, pépinière, confitures, sauces
Le Jardin des Iscles est une micro-ferme agroécologique où je cultive une grande variété de légumes dans le respect de la nature. Venez me rencontrer pour découvrir ma façon de jardiner et de produire des légumes savoureux.

2C La ferme sous les Mourres

Lorraine PRUNET
Claux et Souyons
04300 FORCALQUIER
La ferme est accessible uniquement à pied, à 12 minutes du parking des Mourres.
06 71 13 09 65
Chèvres, fromages
Sous le site des Mourres notre ferme construite de nos mains et autonome en énergie vous attend ! Les chèvres pâturent les collines alentours pour produire du lait que nous transformons en fromages.
Samedi midi : Repas avec les produits de la ferme, sur réservation Annulé en cas de pluie.

2D Les Charentais

Eric & Florian JEAN
1750 route de Forcalquier
04300 PIERRERUE
06 65 70 28 78 / 06 17 48 64 78
fermepierruerue.fr
Agneaux, tournesol, céréales, fourrage
Dans notre ferme, en bio depuis 25 ans, nous élevons des agneaux et cultivons du tournesol pour la production d'huile et l'alimentation animale. Nous sommes autonomes grâce à nos cultures de céréales et de fourrages. Retrouvez aussi nos autres produits (noix, maïs pop-corn, huile d'olive, œufs...) dans notre magasin à la ferme.

2E GAEC des Mourres

Claire & Damien JOUBERT
La Parise - 04300 FORCALQUIER
06 33 09 91 95
Poules pondeuses, vaches à viande, huile d'olive, confitures
Venez découvrir la ferme du GAEC des Mourres. Claire et Damien vous présenteront leurs projets agroécologiques, leurs poulaillers mobiles et leurs magnifiques vaches. Profitez-en pour déguster leur huile d'olive et leurs délicieuses confitures.
Goûter sur place ou à emporter

CIRCUIT 3 THOARD-BARRAS

Dans la vallée des Duyes, découvrez des fermes à taille humaine et des productions de qualité dans un cadre authentique !

3A GAEC Danaüs

Philippa DANAÜS
Lieu dit Beauvezet
04510 MIRABEAU
06 95 28 00 53
Grandes cultures, huile d'olive, fourrages, céréales, légumineuses, chevaux, vaches
Petite ferme familiale au cœur des Alpes de Haute-Provence, entre Mallemoison et Maljiai. Nous produisons le fourrage et les céréales pour nourrir nos animaux et transformons sur place céréales et légumineuses en savoureuses pâtes.

3B Karkam Safran de Provence

Guilène CHERON
Hameau les Beaudun
04380 BARRAS
06 14 31 19 44
Safran, plantes aromatiques, transformation de fruits, huile d'olive
Petite ferme diversifiée au sommet de la vallée de Thoard, un véritable paradis sensoriel. Découvrez le safran, les plantes aromatiques et médicinales, ainsi que nos vergers et oliviers, le tout au cœur de la Provence.

3C Spiruline des Sources

Vincent CARLIER
1611 Hameau des Colombiers
04380 THOARD
Poursuivre 1,5km sur le chemin des Colombiers
06 60 08 97 11
spiruline-des-sources.com
Spiruline des Sources
Spiruline, engrais naturel
Ferme familiale où nous cultivons de la spiruline dans une eau de source d'exception, en utilisant des méthodes naturelles et un savoir-faire artisanal pour garantir une qualité nutritionnelle optimale. Découvrez la culture et les secrets de cette algue bleue.
Tout sur la spiruline fraîche et sèche, nature ou intégrée dans des préparations. Expérience au microscope, prise de pH et de la salinité pour comprendre comment évolue la spiruline dans son milieu

CIRCUIT 4 AU GRÉ DES VALLÉES

Découvrez l'agriculture alpine, ses vallées et ensembles géographiques complexes. Un panorama atypique qui vaut le détour.

4A La Robine des canards

Clément & Jessica DENIER
155 rue de la Calade
04000 LA ROBINE-SUR-GALABRE
06 98 32 22 10
LaRobinedesCanards
Canards gras, magrets, aiguillettes, confits, foie gras, pâté, rillettes
Jessica et Clément vous accueillent sur leur ferme familiale, nichée dans les terres noires de La Robine, pour vous partager leur savoir-faire dans l'élevage des canards gras.

4B Ferme du Gravas

Christian ISOARD
2498 route du Col du Fanget
04140 AUZET
06 60 26 74 86
Vaches, fourrage
Venez découvrir notre ferme et nos vaches Limousines. Les animaux naissent et sont élevés sur place, nourris de lait maternel, d'herbe fraîche l'été grâce aux alpages d'Auzet et de céréales l'hiver.

4C La ferme des montclarines

Madeleine DERBEZ
130 route de Villette
04140 MONTCLAR
06 78 12 79 44
Lafermedesmontclarines
Vaches, fromages, viande de veau et de porc, jus de fruits, fleurs séchées
Venez découvrir l'univers des vaches laitières et leur environnement ! De la traite au fromage frais, une belle histoire à partager avec une agricultrice passionnée.

4D Ferme Tacuna

Clément MAURAN
2800 route de la Bonette
04850 JAUSIERS
06 70 34 10 54
Légumes
Christelle et Clément vous accueillent dans leur ferme pour partager leur quotidien de maraichers en montagne, avec des produits frais à leur table paysanne. Venez échanger sur le maraichage à 1500 m d'altitude et découvrir leur projet d'élevage de chevaux, en famille.
Buffet du midi, 12€/p., sur réservation

POUR LES ENFANTS



Découvrez les fermes en t'amusant avec le livret pédagogique conçu spécialement pour toi !

A retrouver sur les fermes participantes

Météo...

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



De ferme en ferme

un événement national organisé par le réseau des CIVAM

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

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 !