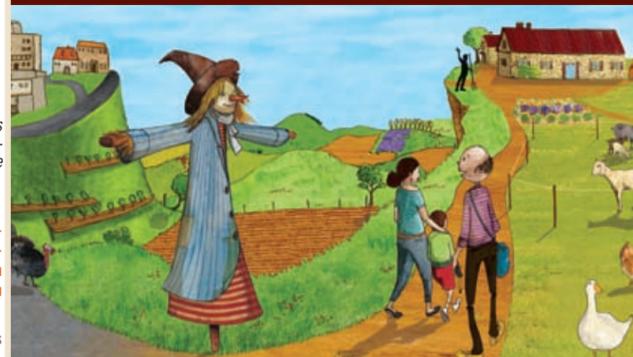


De Ferme en Ferme



SAMEDI 28 | DIMANCHE 29 AVRIL

PORTES OUVERTES 10h-18h
Visites et dégustations gratuites
Petite restauration à la ferme
Vente de produits fermiers

defermeenferme.com

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 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 Cavaillon 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
De ferme en ferme en PACA
04 90 78 35 39
fermeenferme@civampaca.org
defermeenferme

Bassin des Sorgues

25 La Chèvrerie Provençale
Emmanuel et Stéphanie CASSARD
748 chemin de Doche, Les Valayans
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 81 17 73 72
facebook.com/LaChevrerieProvencale
Chèvres, fromages
Élevage de chèvres du Rove et Communes Provençales. Fabrication de fromages de chèvre au lait cru et entier (frais, affinés, faisselles).
En AMAP, à la ferme et marchés

26 La passerelle verte
Aldric GUILLON
Chemin de Castane - 84740 VELLERON
06 09 98 46 52
facebook.com/LaPasserelleVerte
Maraîchage, poules, pain
Ferme diversifiée proposant des produits de qualité en créant un lien entre producteur et client à travers une agriculture vivrière écologique.
En AMAP et à la ferme
Visite des champs et approche biodynamique de la ferme. Atelier fabrication de pain : 11h à 12h30 façonnage, 15h cuisson au four à bois, 16h dégustation de pain tout chaud
Midi : repas bio (entrée+plat) avec les produits de la ferme, 8€. Menu enfant, 4€. Réservation conseillée. Goûter : crêpes au petit épeautre, 3€
Soirée musicale

27 Mas des Grands Cyprès
Pierre CLERC
1846 rte de Fontaine-de-Vaucluse
84250 LE THOR
04 90 33 99 96
Arboriculture, vignes, moutons et volailles, maraîchage, céréales, légumes secs
Production de plus d'une centaine de variétés : pommes, prunes, pêches, raisin de table et de cuve, figes, cerises... Élevage ovin et palmipèdes. Labellisé bio cohérence.
En AMAP, à la ferme et en magasin(s) de producteurs

28 Les jardins de la rose et du parfumeur
Roseline GIORGIS
1268 ch. de Reydet - 84800 L'ISLE/SORGUE
06 87 65 25 47
lesartsdelarose.com
Roses, plantes aromatiques, distillation, parfumerie
Conservatoire agricole et culturel de roses à parfum et aromatiques sauvages. Venez humer et déguster la rose. Labellisé ecocert.
A la ferme
Exposition sur les fleurs comestibles, distillations de 10h à 19h, parcours guidé (+ de 200 plantes sauvages), animations et jeux pour les enfants, 11h : herboristerie, 16h : atelier de démonstration « Cuisiner les fleurs »
Goûter, assiette fermière, champagne à la rose et autres douceurs de fleurs, de 3€ à 15€

29 Graines de Printemps
Lara BRAND
1563 ch. du pigeolet - 84800 SAUMANE-de-VSE
06 30 08 85 18
facebook.com/grainesdePrintemps
Plants et semences
Plusieurs centaines de variétés potagères, aromatiques et florales, issues de variétés anciennes et originales. Je produis des plants et des semences paysannes bio à destination des apprentis jardiniers et des jardiniers amateurs. Mon objectif est de sensibiliser les citoyens à la biodiversité cultivée.
A la ferme, marchés et en magasin(s) de producteurs
Sam. 15h : initiation au repiquage de plantules. Dim. à 15h : autour de la ruche, comprendre les interactions plantes et pollinisateurs
Goûter

Avec l'appui de :

- AGRIBIO 84 - Les Agriculteurs 80 du Vaucluse
- ADEAR DE VAUCLUSE
- Bienvenue à la ferme
- Riv'Ag
- AU MAQUIS
- Groupama
- bleu
- Région Provence Alpes Côte d'Azur
- Département VAUCLUSE
- CA

Illustrations : Déjant' Kreation
Graphisme : Kristine Willou - Kroustine@orange.fr
Impression : Mad Creation - 84160 Cucuron

Pays du Diamant Rouge

21 Silvain Paysans Nougatiers
Philippe et Claire SILVAIN
4 place neuve - 84210 SAINT-DIDIER
04 90 66 09 57
nougats-silvain.fr
Arboriculture, nougats, confiserie
La nougaterie SILVAIN a créée cette année la filière Paysans-Nougatiers. Nous vous invitons à découvrir notre démarche en visitant nos champs d'amandiers et notre nougaterie avec dégustation de nos produits et démonstration de fabrication de nougats.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Visites approfondies à 10h, 14h30 et 15h30
Goûter

22 EARL CERISES 2 B
Alain et Patrick BEZERT
30 place de l'église - 84210 VENASQUE
06 22 49 13 86 / 06 22 49 13 90
Arboriculture, transformation fruits, vignes et jus de fruits
Ferme entièrement en bio, vente en saison des cerises, raisins, et d'avril à octobre de jus, confitures et compotes.
A la ferme
Visites approfondies des vergers, cerisiers, vignes à 11h et 15h. Exposition d'outils anciens

23 Les jardins biodynamiques
Catherine TAILLEFER
316 ch. de Chinardon - 84210 VENASQUE
06 07 41 14 75
venasqu-anes.com
Oliviers, arboriculture (jus, confitures), miel, moutons viande, laine non traitée (oreillers, couettes en laine de nos moutons)
En choisissant nos produits, vous contribuez à la sauvegarde de races locales et à la biodiversité de notre terroir paysan. Parking à 300m.
A la ferme, marchés et en magasin(s) de producteurs
Visite possible avec un de nos ânes et essai de trottinettes électriques. 11h et 14h, "Autour de l'âne" : le comprendre, l'approcher, l'apprécier, différence âne/cheval. 16h, démonstration du chien au troupeau (Berger de Shetland)
En-cas : crêpes sucrées (miel, confitures), jus de fruit

24 Le Jardin de nos Grands-Mères
Félix DROIN
2847 rte de Gordes - 84210 VENASQUE
09 82 12 59 78
lejardindenosgrandsmeres.fr
Céréales, pois chiches, semences et plants, plantes aromatiques
Venez découvrir nos carrés d'aromatiques, nos 250 variétés de plants potagers et nos pâtes, farines, houmous et conserves issus de nos productions.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Atelier pour les enfants, petits et grands !
Assiette fermière, pois chiches, petit épeautre, agneau de St Gens, repas entre 10€ et 20€ - Bière Artisanale « La Déjantée ». Réservation souhaitée

- Commercialisation en circuit-court
- Animations
- Petite restauration à la ferme
- Soirée organisée sur la ferme
- Ferme accessible aux personnes à mobilité réduite
- Aire de pique-nique à disposition des visiteurs
- Gîtes et chambres d'hôtes
- Auberge
- Chiens interdits dans cette ferme
- Chiens tenus en laisse
- Pas de toilettes disponibles sur la ferme
- Ferme en agriculture biologique
- Adhérent réseau Demeter
- Adhérent réseau Nature & Progrès
- Adhérent réseau Cohérence Bio
- Bienvenue à la ferme
- Accueil paysan
- Racines PACA

Comtat Venaissin

15 Domaine de la Camarette
Alexandra et Nancy GONTIER
439 chemin des Brunettes
84210 PERNES-LES-FONTAINES
04 90 61 60 78 / 06 18 96 66 85
domaine-camarette.com
Vignes et vin, oliviers
Domaine viticole familial bio : visite commentée du chai et dégustation des vins du Ventoux et de Méditerranée, huile d'olive et jus de fruits.
A la ferme
Initiation à la dégustation à 11h et 15h
Repas complet, 34€ vin compris. Sur réservation
Soirée sur la ferme le samedi soir

16 La ferme des possibles
Nicolas BORDE
1650 chemin des Brunettes
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 11 74 89 07
lafermedespossibles.fr
Fruits, légumes, PPAM
Découvrez le monde magique de la biodiversité sur notre ferme agroforestière biologique où plus de 60 variétés de fruits et légumes poussent en symbiose à côté des 750 arbres et arbustes, sous l'œil vigilant de nos abeilles.
A la ferme et marché(s) de producteurs
Visites approfondies à 10h, 14h et 16h15
Repas froid végétarien

17 La Paysanne
Mireille GRAVIER
1974 petite route de Carpentras
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 87 02 03 80
la-paysanne.fr
Oliviers, moulin à huile
L'olive de l'arbre à l'huile ! Visite de la ferme, présentation de la lutte biologique (argile et biodiversité) sur la parcelle. Explication de la trituration autour du moulin à huile. Dégustation de différentes variétés.
A la ferme

18 Domaine des Hauts Traversiers
Didier et Florian MOREL
2235 chemin des traversiers
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 50 99 70 60 / 06 75 86 74 98
leshautstraversiers.com
Vigne et vins, transformation fruits
Venez découvrir notre domaine viticole biologique, notre chai de vinification ainsi que nos vins et jus de fruits.
A la ferme
Visite approfondie au cœur des vignes à 15h

19 La chèvrerie des fontaines
Julie CHRISTOL
96 route de Saint-Didier
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 14 67 09 69
Chèvres, fromages, yaourts, œufs
Venez découvrir nos fromages fermiers et nos œufs de poules élevées en plein air dans notre exploitation familiale. Nous vous ferons également visiter notre petite ferme.
A la ferme
Traite des chèvres à 9h, animations pour les enfants

20 Les Ânes de Pernes
Brigitte et Alain PAQUIN
1186 route d'Althen
84210 PERNES-LES-FONTAINES
07 81 22 73 31
facebook.com/LES-ANES-DE-PERNES
Refuge d'ânes
Si vous voulez voir des ânes heureux, beaux et bien dans leur tête, c'est à la Ferme des Ânes que vous les rencontrerez. Nous vous ferons entrer dans les parcs pour prendre un bain de câlin et vous raconterons leur histoire et notre fonctionnement avec eux. Détente et bonne humeur assurées !
Petits tours de calèche avec ânes attelés pour les enfants tout au long du week-end

Au Pied du Ventoux

9 Le Mas de Gouredon
Isabelle CHAZELLE
1613 route de Beaumes de Venise
84330 CAROMB
06 80 75 21 18
lemasdegouredon.com
Cerises, abricots, raisin de table, fraises, figue de Caromb, huile d'olive, safran
10h, 15h et 16h, visite commentée des vergers et des cultures traditionnelles entre Dentelles et Ventoux (fraise, cerise...). Approche de la biodiversité et système de culture en biodynamie et en agroforesterie. Ferme lauréate en 2017 de Graines d'agriculteurs.
En AMAP, à la ferme et en magasin(s) de producteurs
Repas complet, 16€. Sur réservation

10 Domaine de Mas Caron
Marc BOULON et Cerise LE FORESTIER BOULON
1187 rte de Carpentras - 84330 CAROMB
06 72 84 33 01
domainedemasaron.fr
Vignes et vin, oliviers
Découvrez notre domaine, nos 12 ha de vignes en AOP Ventoux et IGP Vaucluse ainsi que nos 130 oliviers en agriculture biologique.
A la ferme
Goûter et assiette fermière « Accord mets et vins » de 4 à 20€

11 Domaine Plein Pagnier
Geneviève et Edouard MARCHESI
2033 rte de Mormoiron - 84380 MAZAN
06 76 12 99 32
plein-pagnier.com
Vignes et vin, arboriculture, oliviers
De la vigne au verre : découverte du domaine familial des cultures et de notre biodiversité, tout au long de notre sentier vigneron.
En AMAP et à la ferme
Visites approfondies du domaine à 11h et 16h
Menu bio gourmand, 20€. Assiette vigneronne, 10€. Sur réservation

12 Ferme du Rouret
Catherine APTEL, Florence et Thierry GUENDE
679 chemin du Rouret - 84380 MAZAN
04 90 69 84 84
lafermedurouret.fr
Volailles, maraîchage, arboriculture, céréales, vigne, produits transformés
Visite au cœur d'une ferme en polyculture, alliant traditions et développement durable, où la biodiversité de la nature et des productions est centrale.
En AMAP, à la ferme et en magasin(s) de producteurs
Biodiversité : plantes et apiculture ! Traditions : outils miniatures anciens

13 Oustau Safr'Ane
Laure et Pascal POZZOLI BLONDEL
970 ch. de la Ribière - 84170 MONTEUX
06 83 46 35 41 / 06 36 96 22 53
oustau-safr-ane.com
Ânes, safran, savonniers
L'Oustau Safr'Ane vous invite à visiter sa savonnerie en Saponification À Froid (SAF), ses produits élaborés à partir du lait d'ânesses frais, son safran et produits dérivés, son élevage d'ânesses et ses autres animaux (chèvres naines...).

14 L'étable Montilienne
David AURAND
350 ch. de Marignane - 84170 MONTEUX
06 15 39 21 28
Porcs
De nos cochons élevés en plein air nous produisons une viande d'une très grande qualité. RDV pour une visite de nos parcs et de nos ateliers.
En AMAP et en magasin(s) de producteurs
Balades en poney
Repas complet / pique-nique
Cochon à la broche. Sur réservation

Pays de Sault

7 Ferme Auberge La Maguette
Magali MALAVARD
La Maguette St J. de Sault - 84390 SAULT
04 90 64 02 60 / 06 62 30 42 39
Céréales, plantes aromatiques, ferme auberge, maraîchage, élevage
Ferme familiale au cœur des lavandes, avec vue sur le Ventoux. Magali cultive les légumes, élève les animaux servis à la table de la ferme auberge.
A la ferme
Atelier dessins et jeux pour les enfants
Assiette fermière, 15€. Repas complet, 29€. Sur réservation

8 Vallon des Lavandes
Sylvie et Thierry BARJOT
Ancienne route d'Aurel - Le Vallon
84390 SAULT
04 90 64 14 83
facebook.com/vallondeslavandes
Lavande, lavandin, distillerie
Secrets et senteurs lavande. De la fleur à l'huile essentielle. Visite de la pépinière, des cultures et de la distillerie traditionnelle. Découvrez-en les senteurs et propriétés.
A la ferme

Alpes-de-Hte-Provence

1 Ferme de la Haute Lèbre
Les chevriers et fromagers de l'ESAT Paulette BLANC
Route de Sault - 04150 REVEST DU BION
04 92 73 31 67 / 04 92 77 90 13
conditionnement-haute-lebre.fr
Chèvres, fromages de chèvre au lait cru
Venez découvrir les spécialités fromagères dans un domaine de 140 hectares et partager un moment avec nos chèvres Alpines Chamoisées et des bergers passionnés...
A la ferme

Drôme

10C La ferme du Vallon
Patricia et Cédric BELLE
Le Vallon de la Casse
26570 MONTBRUN-LES-BAINS
04 75 27 43 29 / 06 33 40 00 70
lafermeduvallon26.fr
Porcs

10D Château de la Gabelle
GAEC LE GD CHAVOUL / Famille BLANC
La Gabelle - 26570 FERRASSIERES
04 75 28 80 54
chateaudelagabelle.fr
Lavande



Enclave des papes

1 Les escargots de l'enclave
Olivier CLAVEL
640 route de St-Maurice
Quartier Polidon - 84600 VALREAS
04 90 37 46 55 / 06 74 51 70 98
les-produits-de-provence.com
Escargots, vignes et vin, truffes
Tout connaître de la reproduction à l'élevage. Découverte de nouvelles recettes.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Découverte de la partie reproduction
Pique-nique, assiette de croquettes, panini et tapas aux escargots à partir de 4€

2 Domaine de la Deydière
Patrick LAURENT
Route de Valréas - 84600 GRILLON
07 71 07 61 02 / 06 22 35 59 56
Vignes et vin
L'Esprit de la Terre a une histoire et des valeurs partagées sur 3 générations.
A la ferme
Visites approfondies à 11h et 15h. Pois et animaux de la ferme présents pour le plaisir de tous. Jeu de piste de 5 à 90 ans à 15h
Samedi midi : repas avec produits locaux, 15€ vin compris. Rés.: 06 22 31 73 63. Dimanche midi : « Food Truck » alimentation bio, 10€. Rés.: 06 98 36 11 67

Domaine de Lucena

Laurent, Nathalie et Lucie MICHEL
1600 ch. du Rastelet - 84820 VISAN
04 90 28 71 22 / 06 23 51 87 09
Vignes et vin
Découverte d'un domaine familial depuis 4 générations. Visite du chai de vinification et dégustation des vins.
A la ferme
Visite du vignoble en charrette à 11h, 14h et 16h, durée 1h, 10 pers. Exposition de céramiques par "Raku"
Encas avec la Ferme des Fraÿs, producteur d'Ardèche, à partir de 3€

Principauté d'Orange

4 Domaine du Grand-Père Jules
Sylvie et Xavier HENRY
786 ch. de la Tuilerie - 84150 VIOLES
04 90 70 92 89
famille-xh.fr
Vignes et vin
L'histoire de notre domaine est liée à notre famille depuis 4 générations. Avec une vue imprenable sur les Dentelles de Montmirail, nous produisons des vins propres et naturels grâce à notre vignoble en bio depuis 15 ans.
A la ferme
Visite pour comprendre les méthodes de production en agriculture biologique
Menu fait maison (entrée, plat, dessert) à partir de produits locaux, 20€ avec verre de vin

5 Domaine de l'Aurore
Christine et Jean-Marie BISCARRAT
2430 ch. des chèvres - 84150 JONQUIERES
04 90 70 64 60 / 06 24 66 65 08
domainedelauroure.fr
Vignes et vin, pépinière de vigne
La Vigne de A à Z : 10h-12h30 et 14h-19h. Nous vous ferons découvrir toutes les étapes, depuis la culture de la vigne-mère et l'élaboration d'un plant de vigne à la bouteille sur votre table.
A la ferme
Animation pour les enfants. Démonstration de forge de l'Atelier Rouge Cerise
Panier du vigneron (repas froid), 12€. Sur réservation

6 Oliveraie & Moulin du Débat
Eric DARDENNE
302 ch. du Débat - 84150 JONQUIERES
04 90 60 79 51 / 06 19 14 43 69
moulindebat.fr
Oliviers, moulin à huile
Venez découvrir le moulin à huile de Jonquières et la fabrication d'huile d'olive. Explication du procédé et démonstration de taille de 10h à 17h.
A la ferme

Ne pas jeter sur la voie publique

Venez rencontrer les acteurs de nos campagnes ! 2018

samedi 28 | dimanche 29 avril

de 10h à 18h



Pour la 7^e année consécutive, le GR CIVAM PACA organise « De ferme en ferme » dans le Vaucluse. 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.

Partez à la découverte d'initiatives agricoles durables, locales et respectueuses de l'environnement



Les conseils de l'épouvantail

Soyez prudents :

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

Soyons éco-responsables :

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

Pour les enfants

Découvrez les fermes en s'amusant avec le livret pédagogique conçu spécialement pour vous ! A retrouver sur toutes les fermes participantes.



Jeu concours !

Avis aux amateurs de photographie ! Participez au grand jeu concours des plus belles photos du week-end de De Ferme en Ferme 2018 ! Retrouvez toutes les informations sur notre page Facebook : [De ferme en ferme en PACA](https://www.facebook.com/defermeenferme) Bonne chance à tous !



Pour vous rendre sur les fermes, suivez les flèches « De ferme en ferme », l'épouvantail vous accueillera !

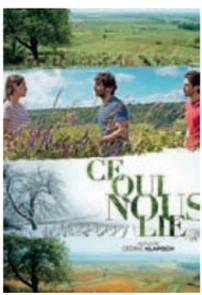


Ciné Tchatche et Apéro paysan !

MARDI 24 AVRIL | CINÉMA LE RIVOLI - CARPENTRAS

Ce qui nous lie de Cédric Klapisch

- 19h : Apéro Paysan
- 20h : Projection du film
- 22h : Echange avec la participation de Terre de Liens et l'ADEAR 84
- Tarif unique : 5€50



« La France, de ferme en ferme »

organisée par le réseau des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)

Aux portes du Luberon

30 La ferme du Luberon

Céline REYRE
Chemin des Piboulles - 84660 MAUBEC
06 79 82 43 28 / 06 41 32 50 95
Volailles, œufs, lapins
Découvrez notre petite ferme à taille humaine. Poulets de chair, poules pondeuses, lapins. Nous vous accueillerons avec plaisir pour un moment d'échange et de partage. Parking à 400m.
En AMAP, à la ferme, marché et en magasin(s) de producteurs

31 Les Vaches du Luberon

Allan SORRIAUX
1237 rte de Coustellet - 84660 MAUBEC
06 08 60 63 74
Vaches à viande
Élevage de vaches pure race Gasconne. Nos animaux sont élevés en plein air avec une alimentation de qualité garantie sans OGM. Vente directe de viande de veau, brouillard et bœuf. Viande conditionnée sous vide uniquement sur réservation.
A la ferme
Visite découverte des bovins

32 Les Oreilles du Luberon

Jean-Jacques LEBLOIS
1237 rte de Coustellet, Mas de l'Estang
84660 MAUBEC
06 18 21 39 81
oreilles-luberon.fr
Ânes
Dans notre bâtisse, vous découvrirez l'âne, vous pourrez connaître cet animal qui pourra vous accompagner le long des chemins de randonnée ou encore créer une relation homme animal par la médiation asine. Dans notre ancienne ferme nous saurons vous accueillir autour de nos amis aux longues oreilles.
Animation « découverte de l'âne »

33 Mangalica

Kris & Ilse REYNIERS
Ch. du vieux Oppède - 84660 MAUBEC
06 78 91 62 60
mangalica.fr
Porcs
Découvrez cette race extraordinaire de cochons à poils laineux, en semi-liberté. Retrouvez-nous sur les parcelles de 10h à 13h et de 15h à 18h.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Promenade en calèche
Au bar St Pierre de Maubec, menu issu des produits des fermes du circuit, 18€. Sur réservation

34 Domaine Chapelle St-Heyries

Patricia IMBERT
Quartier les Cousins - 84220 GORDES
06 68 16 89 24 / 04 90 72 00 53
domainechapellestheyries.com
Vignes et vin
Situé au pied du village de Gordes, venez déguster nos vins Ventoux sur notre terrasse avec vue sur le Luberon.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Ambiance musicale
Assiette fermière (salade, charcuterie, fromage et verre de vin), 15€. Sur réservation

35 Les escargots de Roussillon

Marc, Fabienne et Sébastien NOGRETTE
566 chemin de Murs
84220 ROUSSILLON-EN-PROVENCE
06 13 22 83 31 / 06 46 02 29 12
Escargots
Du prédateur de nos jardins aux produits gastronomiques et diététiques. Découvrez la vie et l'élevage de nos gastéropodes, fleurons de la cuisine française.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Visite des parcs à escargots et du bâtiment héliocole écologique & bioclimatique
Assiettes fermières, 12€. Repas, 20€

36 Bastide du Laval

Carine et Roland COUPAT
La Royère - Route de Vaugines
84160 CADENET
04 90 08 95 80
bastidedulaval.com
Moulin à huile, oliviers et viticulture
Huiles d'olive d'exception (bio, AOC Provence) utilisées par les grands chefs dont celui de l'Elysée. Concept convivial et pédagogique grâce aux parcours fléchés dans l'olivieraie et le moulin.
A la ferme
10h30 et 15h : visite commentée de l'olivieraie et du moulin par le moutinier
Assiette fermière à 9€

37 Parole de terre

Michel ISOUARD
659 route d'Ansouis - 84160 VAUGINES
06 49 16 12 26
Vignes et vin, maraîchage
Venez découvrir les vignes, le jardin et la cave « Parole de terre » et découvrez notre méthode de vinification naturelle.
A la ferme
11h, balade musicale dans les vignes et dégustation. Samedi 15h, exposé pour comprendre les différentes méthodes de vinification (conventionnelle, bio, biodynamique, naturelle)
Samedi : 18h balade musicale et dégustation, 20h repas et concert, 15€. Sur réservation

38 Campagne le Maupas

Sophie et Thierry PEREZ
2 campagne le Maupas
84240 PEYPIN D'AIGUES
06 73 56 25 01 / 07 70 26 76 96
Chèvres, fromages, yaourts
Nous vous invitons à découvrir le troupeau de chèvres alpines au pâturage ainsi que nos spécialités de fromages et de desserts au lait de chèvre. Adhérent à la charte "Petit Fermier".
En AMAP, à la ferme et marchés

39 La Grande Bastide

Solange FOLLET et Patricia LENNE
1139 chemin des Iscles de Durance
84530 VILLELAURE
06 31 57 44 01 / 06 58 46 81 83
grandebastide.blogspot.com
Maraîchage, céréales, semences et plants, arboriculture
La plaine de Durance nous offre l'eau, le soleil, sa terre. Venez poursuivre le courant du végétal comme un voyage des sens entre nature et culture.
En AMAP
Bourse aux graines : échangez, semez, repiquez ! Découverte de l'irrigation gravitaire
Samedi : déjeuner fermier préparé aux petits oignons par l'association "Au Maquis". Réservation au 06 65 65 02 83

40 La ferme de Marc & Shirine

Shirine et Marc SALERNO
1156 chemin du Réal
84120 LA BASTIDONNE
04 90 09 07 45 / 06 77 99 86 93
Vignes et vin naturel, vinaigre de vin, jus de raisin
Partagez les observations et les pratiques d'un vigneron : vinification dans des bonbonnes en verre enterrées. Production sans sulfites et agroécologique.
A la ferme et en magasin(s) de producteurs
Visites approfondies 10h30, 11h45, 15h30. Expo photos. Sam. : 16h30-18h30 atelier LPO construction de nichoirs/hôtels à insectes. Dim. : 10h30 atelier land'art, 14h30 initiation au clown (adulte sur inscription)
Samedi 19h : apéro musical, 5€. Sur réservation
Samedi 20h30 projection de "Barrique instinct" (en extérieur, sur réservation). En présence des réalisateurs et des acteurs car nous faisons partie des vignerons rencontrés pour ce documentaire sur le monde des vins naturels