

De Ferme en Ferme



VISITES
ANIMATIONS
DÉGUSTATIONS

SAMEDI 29 | DIMANCHE 30 AVRIL 10h - 18h

PORTES OUVERTES | GRATUIT

defermeenferme.com



84



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

Ne pas jeter sur la voie publique

HAUT VAUCLUSE

1A Lap'Anerie
Jean-louis CHABANIS
Chemin des Iris
84 840 LAPALUD
06 82 10 37 56 - 06 13 94 41 24
Lap'Anerie
Regroupement d'aniéris
Lap'Anerie a pour but de réunir des passionnés autour de l'éducation, la promotion et l'utilisation de l'âne. Chaque adhérent au contact de nos animaux trouve réconfort, sérénité et convivialité.
• Animations anières, shiatsu
• Vente à emporter de sandwiches et crêpes
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

PAYS DE SAULT

2A 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, banons AOP
A la Bellimure, vous apprendrez comment les chèvres produisent un lait de haute qualité nécessaire à la fabrication du fameux Banon AOP. Des soins apportés au troupeau tous les jours à l'élaboration des fromages, vous découvrirez le quotidien d'un chevrier fermier.
• Démonstration de pliage de fromages Banon AOP
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

2B Le Vallon des Lavandes
Sylvie & Thierry BARIOT
965 route du vallon
84 390 SAULT
06 70 63 07 70
lamaguette.com
Lavande, lavandin, épeautre
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, les différentes propriétés et utilisations.
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

2C Ferme Auberge La Maguette
Magali Malavard
La Maguette
2109 route de Javon
84 390 SAULT
04 90 64 02 60 - 06 62 30 42 39
Ferme Auberge La Maguette
Lavande, lavandin, petit épeautre, pois-chiches, légumes, élevage pour la ferme auberge
Magali s'est installée sur la ferme familiale en 2006, elle a repris le flambeau de ses parents, qui eux même avaient pris la suite des grands parents ! Cette exploitation au pied du Mont Ventoux, au cœur des champs de lavande a toujours été très diversifiée. La lavande restant la culture principale, les choix de diversification ont toujours été adoptés dans la famille. Magali a souhaité continuer à développer l'accueil à la ferme avec le point de vente ainsi que la ferme auberge, ce qui découle de ses études dans l'hôtellerie-restauration.
• Repas complet 34€ (réservation obligatoire) et menu spécial "De ferme en ferme". Assiette gourmande avec un verre de vin 18€ (réservation conseillée). Le tout avec des produits faits-maison cuisinés avec des saveurs authentiques !
🚶 🏠 🍷 🐾 🐾

AU PIED DU VENTOUX

3A Domaine de Mas Caron
Marc & Cerise BOULON
1187 route de Carpentras
84 330 CAROMB
06 72 84 33 01
domainedemascaron.fr
Vignes et vin
Dans un cadre magnifique au pied du Ventoux et des dentelles, un jeune couple s'est installé en 2015 pour vivre de sa passion. Un vieux Mas Provençal de 1760 entouré de 11 ha de vignes et de 200 oliviers a fait leur bonheur. A ce jour on y produit des vins AOP et IGP Rouge, Rosé et Blanc ainsi que de l'huile d'olive extra vierge. Balades pédagogiques et accords mets/vins sur réservation.
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

3B La Ferme du Rouret
Florence GUENDE
679 chemin du Rouret
84 380 MAZAN
06 82 07 24 20
lafermedurouret.com
Volailles, vigne et vin, cerises, blé et petit épeautre
A découvrir notre domaine de 18 ha, en polyculture agroforestière. Changement climatique, autonomie, résilience, conservation de la biodiversité... Autant de défis que nous devons relever pour l'avenir.
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

3C Domaine Plein Pagnier
Geneviève MARCHESI & fils
2033 La Venue de Mormoiron
84 380 MAZAN
06 76 12 99 32
plein-pagnier.com
Vignes et vin, jus de fruits
Propriété familiale depuis 1960 située entre Mazan et Mormoiron en polycultures et certifiée par Ecocert depuis maintenant 38 ans. Chaque année nous proposons une gamme de produits dérivés Bio, à savoir des vins AOC Ventoux, des jus de fruits, de l'huile d'olive, des confitures et des gelées de raisins et de cerises. Nous proposons aussi des hébergements sur le domaine ouverts toute l'année. Dégustation de vin et jus pour les enfants.
• Animations tout au long du week-end, tout âge : balades contées, atelier créatif pour les enfants, voyage gustatif dans les différents miels du Ventoux avec Le Rucher des Lavandes
• Nous vous offrons une restauration sur place pour les 2 jours de 12h à 15h. Réservation conseillée
🚶 🏠 🐾 🐾 🐾 🐾

4D La Paysanne
Mireille GRAVIER
1974 Pt Rte de Carpentras
84 210 PERNES-LES-FONTAINES
06 87 02 03 80
la-paysanne.fr
Oliviers, moulin à huile
La Paysanne est une petite ferme oléicole : du producteur au consommateur, incluant un petit moulin à huile !
• Venez apprendre à tailler l'olivier de votre jardin ! Samedi et dimanche à 10h30
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾



DU COMTAT VENAISSIN AU PAYS DU DIAMANT ROUGE

4A Pépinière le Jardin d'Elfi et Ola
Ola NOWAK & Elfi GUÉNIER
Ferme le Borie
989 chemin des barrades
84 210 PERNES-LES-FONTAINES
06 35 21 15 78
ElfiOla
Plants potagers, aromatiques, floraux et plantes bienfaitrices, semences paysannes
Venez découvrir nos 400 variétés de plants potagers, aromatiques, insolites, issues de semences reproductibles afin de participer à préserver notre patrimoine botanique. Ateliers et stand d'informations et d'échange les deux jours !
• Visite de la pépinière à 11h, 14h et 15h. Ateliers créatifs autour du végétal avec l'artiste graveur Estelle Monna. Samedi 14h : moment d'échange "Semences paysannes VS Semences hybrides" avec Label Vers.
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

4B Les Ânes de Pernes
Brigitte & Alain PAQUIN
1186 route d'Althen
84 210 PERNES-LES-FONTAINES
04 90 66 43 91 - 06 37 38 04 32
Les Ânes de Pernes
Refuge d'anes
Les Ânes de Pernes est une association créée en 2011. Son but est de réunir les personnes passionnées par les ânes et au-delà permettre leur découverte à ceux qui n'en possèdent pas. Nous organisons des sorties, des journées récréatives, et sommes très présents en compagnie de nos Amis à longues oreilles dans les rues du village. Le troupeau compte à ce jour 21 membres, la plupart de nos ânes sont issus de maltraitance et nous leur offrons une autre chance pour une nouvelle vie entourés d'amour et de soins.
• Petits tours en calèche pour les enfants.
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

4C Domaine des Hauts Traversiers
Didier & Florian MOREL
2335 chemin des Traversiers
84 210 PERNES-LES-FONTAINES
06 75 86 74 98 - 06 50 99 70 60
leshautstraversiers.com
Vignes et vin
Venez découvrir notre domaine viticole familial en agriculture biologique, déguster nos vins AOP Ventoux et notre jus de raisin.
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

4E La ferme des possibles
Nicolas BORDE
1583 chemin des Brunettes
84 210 PERNES-LES-FONTAINES
06 11 74 89 07
La ferme des possibles
Fruits, légumes, plantes aromatiques
Une agriculture 100% naturelle, hautement productive et respectueuse des écosystèmes...vous doutez que cela soit possible ? Alors venez vous immerger dans notre forêt nourricière où le vivant, la saisonnalité, le goût et la diversité sont rois. 9 ans de recul pour un constat réconfortant ; oui c'est possible !!!
• Visites guidées approfondies à 10h30, 14h et 16h
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

4F Domaine 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, oliviers
Venez découvrir notre domaine familial conduit en Agriculture Biologique. Nous produisons des vins AOP Ventoux et IGP Méditerranée, de l'huile d'olive, des céréales et légumes secs. Nous vous ferons visiter les lieux et le chai de vinification et serons ravis de vous proposer une dégustation de nos produits.
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

4G Silvain, Paysans Nougatiers
Claire, Jean & Philippe SILVAIN
4 place neuve
84 210 SAINT-DIDIER
04 90 66 09 57 - 06 82 67 86 50
nougats-silvain.fr
Amandier, confiseries
Nous avons créé la Filière Paysans-Nougatiers qui fédère les producteurs d'amandes et de miel des départements alentours pour compléter notre production familiale et pour fabriquer un bon nougat le plus local possible. Venez découvrir et échanger autour de la culture de nos amandiers en agriculture biologique et déguster nos spécialités gourmandes.
• Boissons fraîches et chaudes de 10h à 12h et de 14h à 18h
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

4H EARL Cerises 2B
Patrick & Alain BEZERT
30 place de l'église
84 210 VENASQUE
06 22 49 13 86 - 06 22 49 13 90
cerises2b.fr
Cerisiers, jus, confitures
2 frères associés dans une exploitation de cerises de table ainsi que dans une autre de raisins de table en agriculture biologique depuis 12 ans. Dégustations produits dérivés cerises de Venasque et raisins de table.
• Visites guidées vergers cerisiers et vignes. Exposition vieux matériels de cultures
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

4I Plein air - Restaurant de producteurs
Félix DROIN
2847 route de Gordes
84 210 VENASQUE
09 82 12 59 78
pleinair-restaurant.fr
Céréales, plantes aromatiques
Notre restaurant de producteurs c'est la rencontre d'une ferme et d'un groupe de producteurs. De là est née l'idée de proposer une restauration de plein air, utilisant quasi exclusivement des produits ultra-locaux et à plus de 95% certifiés AB. Le restaurant vous accueille du mardi au samedi midi, jeudi/vendredi/samedi soir, avec une belle programmation musicale en prime !
• Préparation et entretien d'un levain de petit épeautre à 10h30 et 15h
• Repas complet de 10€ à 20€ - 11h30-15h
🚶 🏠 🍷 🐾 🐾

DU BASSIN DES SORGUES À LA DURANCE

5A La ferme En'Vie
Cédric ISERN
180 chemin de Castane
84 740 VELLERON
06 60 69 32 35
Légumes, fruits, œufs
Implantée entre Le Thor et Velleron, la Ferme En'Vie est un lieu de production de fruits et légumes biologiques. Les cultures sont très diversifiées et nous avons un petit élevage (poules pondeuses). L'essentiel de la production est distribué en vente directe à la ferme ou sur les marchés.
• "Chasse aux trésors" pour les enfants (samedi et dimanche 14h)
• Visites guidées approfondies à 10h30, 14h et 16h
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

5B La ferme du Colibri
Nicolas VERZOTTI
2090 route de Saint-Saturnin
84 250 LE THOR
06 98 47 40 81
lafermeducolibri.fr
Légumes diversifiés en agroforesterie
A l'ombre des arbres du verger-maraîcher laissez-vous tenter par le champ du Colibri ! Agroécologie, Agroforesterie et Alimentation Durable seront au rendez-vous de la visite pédagogique de La Ferme !
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

5C Mas des Grands Cyrès
Pierre CLERC
1846 Route de Fontaine de Vaucluse
84 250 LE THOR
04 90 33 99 96
mas-des-grands-cyres.fr
Pommes, prunes, pêches, grenades, cerises, figues, kakis, jus, confitures, vignes et vin, moutons, volailles, cochons, légumes, céréales
En agriculture biologique depuis plus de vingt ans, et Biocoherence depuis plus de 10 ans. Biodiversité, énergie, respect de notre milieu, collectif sont pour moi des enjeux de sociétés.
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

5D Jardins de la rose et du parfumeur
Roseline GIORGIS
1268 chemin de Reydet
84 800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
06 87 65 25 47
lesartsdelarose.com
Rosaie
Visite du dernier champ de roses, les jardins de la parfumerie Provençale en permaculture arborée ont démenagé. Parfumeuse et Paysanne Roseline Giorgis crée des parfums 100% naturels avec tous les extraits transformés dans son laboratoire de Fontaine de Vaucluse. Rosiers et produits gourmands du jardin disparu. Le nouveau jardin de production en cours d'installation reste situé à l'Isle-sur-la-Sorgue.
• Présentation de l'orgue de parfumerie qui permet la composition des parfums
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

5E Ecurie le Pas du Loup
Christine LAUGIER
152 chemin du Pont de l'Âne
84 510 CAUMONT-SUR-DURANCE
06 26 26 93 66
ecurie-lepasduloup.com
Elevage de chevaux
Cheval de guerre, cheval de roi, le cheval lusitanien est reconnu comme le plus ancien cheval de selle. Le Pas du Loup, c'est un élevage de chevaux lusitaniens, avec une lignée exceptionnelle. En effet, ALMONDA, étalon sélectionné alors qu'il n'avait que 6 mois par l'éleveur Joël LAUGIER, fut reconnu spécimen idéal de la race !
• 11h et 16h : démonstrations équestres. Promenades/baptêmes à poneys tout au long du week-end. Conférence sur l'histoire du cheval le dimanche à 14h. Jeux et parcours sensoriel pour enfants
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

5F Ferme du Bourguet
Estelle VEXLARD
4030 route de Cavallion - 84 250 LE THOR
GPS : EN FACE DU 795 ch. du Mourgon à L'Isle-sur-la-Sorgue sur la D16
06 83 32 01 55
Ferme du Bourguet
Lavandin, plantes aromatiques, raisin de table
Venez découvrir la Ferme du Bourguet 100% Bio - 100% Local - 100% Diversifié Une aventure qui a commencé en 2021. Un projet Agroforestier qui repose sur la complémentarité des arbres, des plantes et des abeilles. A ce jour, la ferme compte différentes variétés de raisin de table, des fruitiers, des aromatiques et un rucher. D'août à fin octobre, on y trouve des assortiments de raisin de table et d'herbes fraîches et toute l'année des Herbes de Provence, sels aromatisés, sirops, jus, miel et des huiles essentielles.
• Démonstration de distillation par Jean Christophe Raffin. Découverte de la flore sauvage sur la ferme par Brigitte Bergeron le dimanche à 10h30 et 15h. Démonstration de la dynamique des préparations en biodynamie par Emilie Barde le dimanche à 11h et 14h30
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

5G La pommeraie de Charlotte
Charlotte GROSJEAN
6383 chemin des châteaux
84 300 CAVAILLON
06 33 10 53 05
La Pommeraie de Charlotte
Pommes, poires, maraîchage
Proposer aux hommes de bonnes pommes, le plus naturellement possible en harmonie avec le Vivant, telle est notre mission. La pommeraie de Charlotte est une ferme à taille humaine (seulement 4 hectares) qui veut proposer une diversité de goûts (23 variétés). Nos pommes sont cueillies à maturité, ne sont pas passées au frigo et sont distribuées en circuit court afin de proposer des fruits à haute qualité gustative. Nous aidons notre écosystème à devenir autonome et résilient. Ainsi, nous refusons l'utilisation de filets de type chaussette, les insecticides bio, la goutte-à-goutte, mais favorisons l'emploi d'huiles essentielles, de purins organiques, de nichoirs... Bien au-delà des certifications et des labels, notre enjeu est de pratiquer notre métier de paysan en lien avec la nature et non en l'exploitant.
• Animations pour les enfants tout le week-end
🚶 🐾 🐾 🐾 🐾

5H Ferme en agriculture biologique
Adhérent réseau Bio Cohérence
Accueil paysan
Racines PACA
Réseau Bienvenue à la ferme
Réseau France Passion

5I Animations
Petite restauration à la ferme
Soirée
Vente à la ferme
Vente en magasin ou marché de producteurs
Gîtes
Ferme auberge
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

5J 1^{ère} participation à De ferme en ferme

VISITES
ANIMATIONS
DÉGUSTATIONS
GRATUITES

« La France, de ferme en ferme »

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

AU PIED DU LUBERON
voir côté carte !
RENCONTRES EN SUD LUBERON
voir côté carte !

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES ! 2023

samedi 29 | dimanche 30 avril

de 10h à 18h



Pour la 12^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.

Les conseils de l'épouvantail

Soyez prudents :

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

Soyons éco-responsables :

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

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

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

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



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

POUR LES ENFANTS

Découvrez les fermes en t'amusant avec le livret pédagogique conçu spécialement pour toi ! A retrouver sur toutes les fermes participantes.



La France, de ferme en ferme

organisée par le réseau des CIVAM

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

De ferme en ferme, c'est aussi sur les départements voisins ! Retrouvez les fermes ouvertes sur www.defermeenferme.com

DE FERME EN FERME dans la DRÔME !

DE FERME EN FERME dans le GARD !

DE FERME EN FERME dans les ALPES DE HAUTE-PROVENCE !

DE FERME EN FERME dans les BOUCHES-DU-RHÔNE !

AU PIED DU LUBERON

RENCONTRES EN SUD LUBERON

6A GAEC Poules & Co

Manon & Samantha CHAUVIN
601 chemin d'Oppède
84 220 CABRIÈRES-D'AVIGNON
06 41 87 14 25
poules-et-co.fr
PoulesCo

Œufs, poulets, pintades

La ferme du GAEC Poules & Co produit des œufs et de la volaille bio tout au long de l'année dans le plus grand respect du bien-être animal, et avec un minimum de machines consommatrices d'énergies fossiles.

2 balades par après-midi avec les ânes en longe ou sur calèche selon le nombre d'enfants présents, seulement pour les enfants

Assiette paysanne composée de coq au vin 100 % bio et tagliatelles, les samedis et dimanches midi seulement sur réservation, 15€ par personne, 8€ pour les - de 10 ans



6B Les escargots de Roussillon en Provence

Marc, Sébastien & Fabienne NOGRETE
566 chemin de Murs
84 220 ROUSSILLON
04 90 05 17 82 - 06 13 22 83 31
les-escargots-de-roussillon-en-provence.business.site
Escargots

Créé en 2014 à partir d'un terrain nu, vous découvrirez un mode circulaire de production escargots (permaculture) et un focus sur la réalisation de notre bâtiment en bois-paille-terre auto construit.

Menu 30€ : réservation conseillée. Assiette de croquettes d'escargots & un verre de vin (12€)



6C Château Saint-Pons

Nathalie & William MONIN
2259 bis route de la raïlle
84 400 VILLARS
04 90 75 55 84 - 06 29 62 40 79
saintpons.com
Vignes et vin

Nathalie et William vous feront découvrir le métier de vigneron ainsi que la passion qu'ils ont de la vigne. Vous pourrez faire le circuit dans les vignes, agrémenté de magnifiques sculptures tout au long de celui-ci. Venez profiter des magnifiques paysages que vous pourrez admirer depuis notre domaine. On vous attend avec impatience.



7A Commune ferme

Association Au Maquis
Avenue de la gare
84 360 LAURIS
07 82 31 95 24 - 06 65 65 02 83
aumaquis.org
assomaquis

Verger maraîcher, vignes

Commune ferme est une action collective pour l'accès à toutes et tous à une alimentation de qualité. Cette petite ferme, située dans le Luberon, à Lauris, lutte contre la précarité alimentaire en cultivant des fruits et des légumes bio et bons avec et pour les personnes en précarité. Chaque semaine des ateliers de jardinage, de récoltes, de transformation, de cuisine, de glanage, de distribution... sont organisés et chacun.e trouve sa place dans l'équipe pour rendre cette action possible.

Inauguration de notre serre bioclimatique, chantier participatif et le dimanche table ronde sur la sécurité sociale de l'alimentation

Repas du samedi midi organisé par l'équipe cantine de la ferme,



7B Les Ruchers des Mességuières

Elisabeth & Philippe PERONI
646 chemin du Rétavon
84 360 LAURIS
06 71 47 65 16
lesruchersdesmesseguieres.jimdo.com

Miel

Paysans en agriculture biologique, nous vous accueillons sur notre ferme apicole pour découvrir la vie des abeilles et notre métier d'apiculteur.rice. Vous pourrez aussi rencontrer, au gré de votre promenade, nos brebis, poules et cannes qui nous accompagnent dans notre travail.

Escape Game dans la miellerie toutes les heures. Sentier pédagogique dans une haie fruitière. Stand Racines pour les petits et les grands. Recherche de la reine dans une ruche vitrée

Crêpes et tartines au miel pour le goûter



7C Bastide du Laval

Léo COUPAT
199 chemin de la Royère
84 160 CADENET
04 90 08 95 80
bastidedulaval.com

Moulin à huile, oliviers, vignes
Plus qu'un moulin à huile, Bastide du Laval développe un concept convivial et pédagogique autour de l'olivier, de l'huile d'olive, du vin et de la Provence. L'olivieraie, composée de 4000 arbres cultivés en agriculture biologique, se trouve dans la zone d'Appellation d'Origine Protégée « Huile d'olive de Provence » gage de traçabilité, contrôle, savoir-faire et valorisation du terroir.

Visite guidée de l'olivieraie et du moulin à 10h30 et 14h30

Restauration sur place le dimanche midi - Réservation conseillée



7D Ceux qui sèment

Gaëtan RAOUX
359 chemin du plan
84 160 CADENET
06 49 45 13 37

Maraîchage, semences et plants

Nous cultivons des légumes dans le respect de notre environnement naturel et social. Des arbres y sont plantés chaque année afin de proposer un hébergement à la biodiversité. Bienvenue !

Soirée du samedi : Projection du film "Hop hop salade" tourné en partie sur la ferme suivie d'un repas paysan et d'un spectacle musical "le duo bio". Informations & réservations par téléphone



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 !