

VEenez RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES ! 2024

samedi 27 | dimanche 28 avril

de 10h à 18h

Avec 13^{ème} année sur le Vaucluse et pour la 7^{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.



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



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

CIRCUIT 1 et 6

CIRCUIT 7 à 12

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.

NAVETTE GRATUITE en calèche et remorque agricole entre les fermes 9A - 9B - 9C - 9D

LA TOMBOLA ! Sur les fermes du circuit 9

- CIRCUIT 9 RENCONTRES À AUREILLE**
- 9A Alpilles Miels**
Fanny RONNÉ
Les Pins de la Pie 13 930 AUREILLE
06 65 58 48 41
www.alpillesmiels.fr
mielsdesalpilles
alpillesmiels
Miels, pollen, propolis, gelée royale, cire d'abeille, cosmétiques, confiserie, pâtisseries, vinaigre de miels
Exploitation à taille humaine d'environ 400 colonies. Entre passion du miel et bien-être animal, venez découvrir le monde fascinant des abeilles avec nous.
15h30 : fabrication de bougies en cire d'abeille
Gouter : crêpes au miel
- 9B Le Petit Mas**
Raphaël DUBLÉ
Route des Fioles, Qtièr Le Petit Mas 13 930 AUREILLE
07 63 76 05 14 / 06 10 67 57 94
Le Petit Mas
Fraises, tomates, clémentines, oranges, kumquats, citrons caviar/ yuzu, pomeles, huile d'olive
Je suis la 3^{ème} génération d'une famille d'agriculteurs. Une passion bien plus qu'un métier, j'aime pouvoir partager mon savoir et faire plaisir aux gens avec mes cultures de Provence incontournables comme mes agrumes.
De 11 à 18h : visite guidée en tracteur toutes les heures. Activités pour les enfants, atelier remportage ou plantation
Milk-shake à la fraise et au lait de chèvre, glaces au lait de chèvre et miel, brochettes de fraises. De 0,50 à 3,50€. Sans réservation
- 9C Fromagerie les Cabres d'Or...élie**
Aurélië BAGNIS
Route des Fioles, Qtièr des Trébons 13930 AUREILLE
06 09 05 46 52
Élevage de chèvres, fromages
Venez nous faire cocou et découvrir notre élevage de chèvres familial, l'occasion de rencontrer, caresser tous nos animaux sans qui rien ne serait possible ; et de goûter les fromages, faisselles, terrines... résultat d'un travail de passion !
11h30 : concours de traite manuelle.
17h30 : démonstration de traite. Nomination des chevrettes de l'année en S
Assiette paysanne issue des produits des fermes participantes
- 9D Moulin MARICERA**
Nicolas & Emilie RACAMIER
Campagne Mistral 13930 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, et dégustez nos huiles d'olive, pâtes d'olives et olives de bouche. Profitez d'un accueil chaleureux et plongez dans l'authenticité des saveurs provençales.
- 9E 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, dâbles
Élevage de brebis Mérinos d'Arles en plein cœur du parc naturel régional des Alpilles. Vente de colts d'agneaux et de charcuterie élaborés à partir des animaux de l'élevage
10h et 14h30, marquage des brebis et démonstration de chiens de troupeaux. Ateliers autour de l'élevage de brebis

BOUCHES-DU-RHÔNE

- CIRCUIT 10 A LA CROISÉE DES CHEMINS**
- 10A Les champs de la Durance**
Pascal AVIGNON
Chemin des Caminets. D71B Pont Royal 13 370 MALLEMORT
06 81 50 74 06
leschampsdeladurance.fr
@alafarmedepontroyal
Légumes, poules pondées, fruits
Venez nous rencontrer et visiter notre ferme familiale en agriculture biologique depuis 24 ans ! Découvrez tout le week-end notre production maraichère et nos méthodes de travail.
Animations pour les enfants
- 10B SO Spiruline**
Sophie RODRIGUEZ
Domaine Pierredon 13 370 MALLEMORT
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. Nous garantissons une Spiruline de haute qualité nutritionnelle. Découvrez notre Spiruline !
De 11 à 18h : visite guidée en tracteur toutes les heures. Activités pour les enfants, atelier remportage ou plantation
Milk-shake à la fraise et au lait de chèvre, glaces au lait de chèvre et miel, brochettes de fraises. De 0,50 à 3,50€. Sans réservation
- 10C La ferme bio de Silvacane**
Christiane ALAZARD
Route D 23, Qtièr Silvacane 13 640 LA ROQUE D'ANTHÉRON
06 68 28 61 97
vente-dagneaubio.com
Agneaux, brebis, poules, cochons, foin
Les animaux de la ferme bio de Silvacane seront ravis de vous ouvrir leurs portes pour passer un agréable week-end en famille. Lapins, poules... et la nouveauté de l'année, des cochons ! Nous vous attendons nombreux !
10h30 : accompagnez les brebis au pâturage. 11h : tétée des agneaux. Samedi et dimanche, midi : concert
Grillades et sandwiches issus de notre ferme à partir de 4€ tout le week-end. Dimanche midi : méchoui, 18€, sur réservation avant le 24/04 au 06 68 28 52 68
Assiette paysanne issue des produits des fermes participantes
- 10D Seconde Pousse**
AMS Environnement
Lieu-dit Les Craus 13 640 LA ROQUE D'ANTHÉRON
06 51 62 00 75
ams-environnement.fr
AmsEnvironnement
Légumes diversifiés, conserves, fruits
Venez rencontrer l'équipe sur la ferme Seconde Pousse d'AMS Environnement ! Depuis 2022, nous accompagnons nos salariés vers l'emploi en produisant ensemble, de façon durable, une alimentation locale de qualité accessible à toutes et tous !
10h30, 14h30, 16h30 : ateliers cuisine de rue de la terre à l'assiette, ateliers semis, visites interactives de la ferme
- 10E Le Grand Sonnailet**
Françoise GALERA
7 chemin du Sonnailet 13 121 AURONS
06 72 19 29 80
Légumes, activités pédagogiques
Vous avez envie d'avoir du plaisir plein les yeux, les oreilles et la bouche ? Rejoignez-nous dans notre ferme, avec nos amis les animaux et notre équipe autour des animations ou de notre table pour un repas bio sans gluten aux saveurs de notre jardin.
Jeux de pistes, jeux sensoriels, chemin découverte, ateliers créatifs, balade en poney et petits massages assis
Assiette paysanne, sur réservation
- 10F La ferme de Cabrières**
Marjorie BLANC & Adrien ROIG
480 chemin de Cabrières 13 410 LAMBESC
06 07 12 94 89 / 07 86 92 48 85
la-ferme-de-cabrières.fr
Fruits rouges, confitures, sorbets. Forêt comestible, animation pédagogique (goûters, anniversaires)
Producteurs de fruits rouges Bio et de plantes aromatiques, venez découvrir notre forêt-comestible plantée en 2021. Découverte des produits de la ferme. Et cet été, revenez participer à la libre cueillette de framboises & de mûres.
10h, 14h et 16h : visites guidées. 11h, 15h, 17h : animation «du noyau à l'arbre». Ateliers libres au fil de la journée
Délicieux Sorbets bio, 3€
- 10G La cabane aux herbes**
Edouard PARIGON
Chemin de la Lecque 13 760 SAINT-CANNAT
06 10 23 30 21
Tisanes et mélanges d'aromates, herbes de Provence, fines herbes et fleurs comestibles
La cabane aux herbes produit en bio des plantes aromatiques et médicinales, des fleurs et des herbes comestibles. Nous transformons nos plantes en infusion, mélange d'aromates, saels aromatisés, et fleurs comestibles sèches, pour des chefs et pour vous !
Jeux découverte des senteurs et des bienfaits des plantes. Ateliers ludiques autour des plantes et des fleurs
- 10H Spiform**
Joan BENARD
chemin de la Lecque 13 760 SAINT-CANNAT
06 16 55 23 83
spiform.fr
Spiruline
Explorez la spiruline, l'aliment le plus ancien de la terre, avec nous. Nous cultivons notre spiruline sans utiliser d'engrais de synthèse. Notre culture respectueuse de l'environnement est certifiée Ecocart et Agriculture Biologique (AB). Venez découvrir et déguster lors de votre visite.
- 10I Le Moulin à Olives d'Éguilles**
Nathalie, Rodolphe & Robin SERRA TOSIO
520 route des Milles 13 510 EGUILLES
07 49 47 52 55
moulindegouilles.net
Huile d'olive
L'huile d'olive a une place d'honneur dans la cuisine provençale. Précieuse, délicate, elle est travaillée avec amour par notre famille. Venez découvrir la transformation de nos olives en huile ! Visite guidée toutes les heures à partir de 10h00.
Pour les enfants : mini-jeux sur le thème de l'olive et de l'huile
- 10J La ferme de Noé**
Anita PRUNIER & Lisa LE PANN-GOURITEN
630 chemin de Verlaque 13530 TRET
04 42 61 40 59 / 06 18 23 04 73
lafarmedenoe.wordpress.com
Légumes, œufs, ferme auberge
Notre ferme, c'est un rêve, celui d'un potager «à l'ancienne», avec une grande diversité de plantations, légumes, fruits, aromatiques, fleurs. Et quelques animaux, parce qu'ils font partie du vivant, ainsi que notre Auberge, du potager à l'assiette.
Animation pour les enfants pendant les visites du potager
Menu, 30€ (entrée, plat, dessert). Assiette du jardin, 15€
Petit déjeuner et goûter
- 10K Le Lézard vert**
Anne JEANJEAN
Chemin de la Boucannièr 13 780 CUGES-LES-PINS
07 82 53 61 33
Safran de Cuges
Safran, pois-chiche, câpres, plantes aromatiques
Depuis 2011, nous cultivons en agriculture biologique sur notre safranerie. Entre temps, notre ferme s'agrandit et se diversifie avec des câpres, des plantes aromatiques et autres spécialités que nous serons heureux de vous faire découvrir.
Peinture végétale et lâché de pigeons voyageurs
- 10L Asinerie du Poljé**
Christelle POLI
La Miellerie, 1725 D8N 13 780 CUGES-LES-PINS
06 85 97 38 81
asineriedupolje.fr
Élevage d'ânesses laitières, produits au lait d'ânesse
Qu'est-ce qu'une asinerie ? Qui est l'âne ? Que peut-on faire avec du lait d'ânesses ? Quels en sont les bienfaits ? Et tellement d'autres choses à découvrir... Venez à la rencontre de mes grandes oreilles pour un moment attentif et très enrichissant.
12h30 et 15h45 : Démonstration de la traite. De 11h à 12h et de 16h à 17h : Baptême à dos d'ânes (pour les moins de 20kg)
- 11A La Chaudron des Fées**
Virginie ZAK
Route de Saint Zacharie, Hameau de Kirbon 13530 TRET
04 42 92 01 40 / 06 76 02 37 08
chaudrondesfees
Apiculture naturelle, fruitiers et confitures, plantes aromatiques, céréales, produits transformés au miel
Bienvenue dans une petite ferme bio-diversifiée ! Blé, petit épeautre, pois chiches, safran, lavandin et bien sûr miel et toutes sortes de gâteaux et confiseries. Nous serons très heureux de vous accueillir dans notre petit coin de nature.
Jeux découverte des senteurs et des bienfaits des plantes. Ateliers ludiques autour des plantes et des fleurs
- 11B La Maison du Miel**
Richard ABBA
Route de Saint Zacharie, Hameau de Kirbon 13530 TRET
04 42 61 48 09 / 06 16 47 29 59
La Maison du Miel
Miel, pollen frais
Apiculture bio depuis 23 ans, nous produisons des miels issus de la transhumance des abeilles. Venez les découvrir ce weekend, ainsi que les confiseries et pâtisseries de Virginie.
- 11C La pastorale du Regagnas**
Nathalie ROQUES & Alexandre WAREMBOURG
5553 route de Saint Zacharie Hameau de Kirbon 13530 TRET
06 10 23 22 21 / 06 12 65 81 78
La pastorale du Regagnas
Chèvres, fromages, brousse, faisselles
Venez observer nos chèvres du Rove et chèvres communes provençales. Vous pourrez découvrir notre mode d'élevage en pastoralisme et déguster les produits que nous fabriquons sur place.
- 11E Le temps des reveurs**
Jérôme MAILLOT
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. Vigneron durable, mon vignoble est en AB et je pratique la bio. Venez déguster En Surface, Sirène et Pépins.
Jeux pour enfants

VEenez RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES !
PARTEZ À LA DÉCOUVERTE D'INITIATIVES AGRICOLES DURABLES, LOCALES ET RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

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 toute l'année !

