

ENCLAVE & HAUT VAUCLUSE

1 Les escargots de l'enclave

Olivier CLAVEL
640 rte de St-Maurice, Quartier Polidon
84600 VALREAS
04 90 37 46 55 / 06 74 51 70 98
les-produits-de-provence.com

Escargots
Visite et découverte de la reproduction à l'élevage et de nouvelles recettes à déguster sur place. Combien d'escargots allons-nous élever en 2017 ?!

2 La Deydière

Patrick LAURENT
Quartier La Deydière - 84600 GRILLON
07 71 07 61 02

Vignes et vin
Venez découvrir un domaine authentique entre sable et galets.

Visites guidées à 10h et 15h. Des poneys seront présents pour le plaisir de tous

Dimanche midi : « Food Truck » sur place alimentation bio, 10€. Rés. : 06 88 36 11 67

3 Domaine de Lucena

Laurent, Nathalie & Lucie MICHEL
1600 ch. du Rastelet - 84820 VISAN
04 90 28 71 22 / 06 23 51 87 09
domainedelucena.fr

Vignes et vin
Découverte d'un domaine familial depuis 4 générations. Visite du chai de vinification et dégustation des vins.

4 Domaine des Adrés

Marion BOUTIN & Thierry TARDIEU
857 ch. St-Laurent - 84110 VILLEDIEU
06 83 34 64 37 / 06 11 44 53 08
domainedesadres.fr

Maraîchage, œufs, vins, poules pondeuses, olives, fruits, chevaux
Venez passer un moment de détente et de partages autour de notre vie de paysan. Pour vous : visite pédagogique, dégustation des vins, observation des animaux...

Repas 15€, le resto bio "D'Natur'elles" se déplace le dimanche midi. Rés. au 04 90 65 81 67

PAYS DE SAULT

5 Ferme Auberge La Maguette

Magali MALAVARD
La Maguette, St-J. de Sault - 84390 SAULT
04 90 64 02 60 / 06 62 30 42 39
fermeaubergelamaguette@gmail.com

Plantes aromatiques, céréales
Ferme familiale au cœur des lavandes, avec vue sur le Ventoux. Magali cultive les légumes, élève les animaux servis à la table. Lavande, épeautre...

Assiette fermière accompagnée d'un verre de vin : 15€, réservation conseillée

6 Vallon des Lavandes

Sylvie & Thierry BARIOT
Ancienne rte d'Aurel - Le Vallon - 84390 SAULT
04 90 64 14 83
facebook.com/Distillerie-Vallon-des-Lavandes

Plantes aromatiques, lavande et lavandin avec distillerie
Secrets et senteurs lavande. De la fleur à l'huile essentielle. Visite des cultures et de la distillerie traditionnelle. Découvrez en les différentes odeurs.

Assiette fermière accompagnée d'un verre de vin : 15€, réservation conseillée

7 Domaine de la Marinone

Françoise & Jean-Luc MOUENOT
Domaine de la Marinone - 84390 ST-TRINIT
04 90 75 04 13

Elevage caprin, fromages, yaourts, transformations fruits, crème de chataigne
Venez découvrir notre élevage de chèvres de Rove, les secrets de fabrication fromagère.

Sam. 19h, banquet fermier sous les étoiles au son des guitares, 20€ sur réservation

EN DRÔME

10A Spiruline Pourquoi Pas

Pascale REUILLARD & Philippe SCHEFFERT
Route des Princes d'Orange
26170 SAINTE-EUPHEMIE-SUR-OUVEZE
04 75 28 00 13 / 06 87 93 38 83
spirulinepourquipoas.com

10B GAEC Le Regain

Christine BARON & Loïc ARDISSON
Ubac de Courge
26570 MONTBRUN-LES-BAINS
04 75 28 87 34 / 06 66 27 30 12

10C La ferme du Vallon

Patricia & Cédric BELLE
Le vallon de la Casse
26570 MONTBRUN-LES-BAINS
04 75 27 43 29 / 06 33 40 00 70
lafermeduvallon26.fr

10D Château de la Gabelle

GAEC LE GD CHAVOUL / Famille BLANC
La Gabelle - 26570 FERRASSIERES
04 75 28 80 54
chateaudelagabelle.fr

AU PIED DU VENTOUX

8 Mas de Gouredon

Isabelle CHAZELLE
1613 route de Beaumes-de-Venise
84330 CAROMB
06 80 75 21 18
facebook.com/lemasdegouredon

Fruits diversifiés, oléiculture, safran
10h, 15h et 16h, visite commentée de vergers des cultures traditionnelles entre dentelles et Ventoux, fraise, cerise... Approche de la biodiversité et système de culture en agroforesterie.

Buffet paysan 15€, sur réservation

9 Le Moulin à huile du Comtat

Cécile & Jean-Noël HAUT
108 av. de la Baisse - 84330 CAROMB
04 90 62 42 05 / 06 86 96 25 08
moulinducomtat.com

Oléiculture, huile d'olive
Venez découvrir toutes les étapes de la fabrication de l'huile d'olive AOC Provence bio, au cœur du village dans un moulin traditionnel fondé en 1870, utilisant toujours ses meules en pierre.

10 Domaine Plein Pagnier

Geneviève & Edouard MARCHESI
2033 rte de Mormoiron - 84380 MAZAN
04 90 69 75 66 / 06 76 12 99 32
plein-pagnier.com

Vignes et vins, transformation fruits, olives, cerises
De la vigne au verre : découvrez notre propriété agricole familiale. Balades sur notre sentier vigneron, découverte des cultures et de notre biodiversité unique.

Visite guidée du domaine à 11h et 16h
Menu bio gourmand à 20€, assiette vigneronne à 10€, sur réservation

11 La Ferme du Rouret

Florence & Thierry GUENDE, Catherine APTEL
679 chemin du Rouret - 84380 MAZAN
04 90 69 84 84 / 06 30 11 52 35
lafermeduroret.fr

Elevage avicole, transformation fruits, céréales, maraîchage, cerise et vignes
Visite au cœur d'une ferme en polyculture, alliant traditions et développement durable, où la biodiversité de la nature et des productions est centrale.

Biodiversité : plantes et apiculture ! Traditions : outils miniatures anciens

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

12 Oustau Safr'Ane

Laure & Pascal POZZOLI BLONDEL
970 ch. de la Ribière - 84170 MONTEUX
06 83 46 35 41 / 06 71 45 02 21
oustau-safr-ane.com

Elevage ânes, producteur / récoltant de Safran / savonnier
L'Oustau Safr'Ane, éleveurs d'ânesses, safraniers et savonniers. Visite de la savonnerie. Fabrication de savons et de crèmes élaborés au lait d'ânesses.

Fabrication de savons / Visite à l'asinerie

13 L'Étable Montillienne

David AURAND
350 ch. de Marignane - 84170 MONTEUX
06 15 39 21 28

Elevage porcin, viande et charcuterie
De nos cochons élevés en plein air nous produisons une viande de très grande qualité. RDV pour une visite de nos parcs et ateliers.

En AMAP, marchés et magasin(s) de producteurs

14 Les œufs de la Ribelly

Valérie SEVENIER
91 allée de la Ribelly - 84320 ENTRAIGUES
06 11 71 24 19
laribelly.blogspot.fr

Œufs
250 poules pondeuses sur une petite exploitation familiale en agriculture biologique.

COMTAT VENAISIN

15 Domaine des hauts Traversiers

Didier & Florian MOREL
2335 chemin Traversier - 84210 PERNES
06 50 99 70 60 / 06 75 86 74 98
leshauttraversiers.com

Vignes et vin
Venez découvrir notre domaine viticole biologique, notre chai de vinification ainsi que nos vins et jus de fruits.

Visite guidée au cœur des vignes à 16h

16 La chèvrerie des fontaines

Julie & Laurent CHRISTOL
96 route de St Didier - 84210 PERNES
06 14 67 09 69

Elevage caprin, fromages, yaourts, œufs
Venez visiter notre ferme éducative et partager de jolis moments avec nos animaux. Traite à 17h.

Parcours pédagogique avec livret, jeux sur l'élevage de chèvres

17 La ferme des Possibles

Nicolas BORDE
1650 ch. des Brunettes - 84210 PERNES
06 11 74 89 07
lafermedespossibles.fr

Maraîchage, arboriculture
Découvrez notre ferme agroforestière où 60 variétés de fruits et légumes poussent au pied de 700 arbres/arbustes, sous les yeux de nos 4 ruches.

Visites guidées à 10h, 14h15 et 16h

18 Domaine la Camarette

Nancy et Alexandra GONTIER
439 ch. des Brunettes - 84210 PERNES
04 90 61 60 78 / 06 18 96 66 85
domaine-camarette.com

Vignes et vin, oléiculture
Domaine viticole familial en bio : visite du chai, dégustation des vins, huile d'olive et jus de fruits, initiation à la dégustation.

Initiation à la dégustation à 10h et 16h
Repas complet + vin : 33€, sur réservation

19 La Paysanne

Mireille GRAVIER
1974 petite route de Carpentras
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 87 02 03 80
la-paysanne.fr

Oléiculture, moulin à huile
L'olive de l'arbre à l'huile ! Le cycle de l'olivier, la conduite du verger en biodiversité et la fabrication de l'huile d'olive.

Taille de l'olivier, sam. 14h, dim. 10h30

20 Les ânes de Pernes

Brigitte & Alain PAQUIN
1186 route d'Althen - 84210 PERNES
04 90 66 43 91 / 07 81 22 73 31
Refuge pour ânes

Ferme pour ânes maltraités ou abandonnés, nous accueillons actuellement 18 pensionnaires. Soignés, rééduqués, ils ont ainsi une nouvelle chance.

21 Le Borie

Frédéric DELOULE
989 ch. des Barrades - 84210 PERNES
06 22 60 92 40 - facebook.com/leborie

Maraîchage
En bord de colline, sur des terres en Agriculture Biologique depuis 20 ans, nous produisons près d'une quarantaine d'espèces de fruits et légumes issus d'une agriculture paysanne et d'un travail attentionné.

PAYS DU DIAMANT ROUGE

22 Silvain Paysans Nougatiers

Philippe & Claire SILVAIN
4 pl. Neuve BP 25 - 84210 ST-DIDIER
04 90 66 09 57 - nougats-silvain.fr

Arboriculture
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.

Visite à 10h, 14h30 et 15h30
Goûter

23 Les jardins biodynamiques de Venasque - Anes rando

Catherine TAILLEFER
316 ch. de Chinardon - 84210 VENASQUE
06 07 41 14 75 - venasqu-anes.com

Elevage ovin et ânes, arboriculture, transformation fruits, abeilles, cerises, huile d'olives, viande d'agneaux
En choisissant nos produits, vous contribuez à la sauvegarde de races locales, de la biodiversité animale et humaine à la campagne. Randonnée avec les ânes. Parking à 200m.

11h et 15h « Autour de l'âne » : connaître son mode de vie et comportement, comment l'approcher et l'apprécier

24 Le Jardin de nos Grands-Mères

Félix DROIN
2847 Rte de Gordes - 84210 VENASQUE
09 82 12 59 78
lejardindenosgrandsmeres.fr

Plantes aromatiques, céréales, légumineuses, semences et plants
Venez découvrir nos carrés d'aromatiques et nos 250 variétés de plants potagers. Atelier pour les enfants, petits et grands !

Food Truck : crudités/poichichade, petit-épeautre/porc du Ventoux, repas entre 10 et 15€

25 Les Brebis de Saint Gens

Nathanael WILHELM & Margherita BASSAN
271 ch. de la carrière - 84210 LE BEAUCEU
06 59 28 72 07

Elevage ovin, fromages, yaourts, boissons à base de plantes sauvages
Les Brebis de Saint Gens vous ouvrent leurs portes pour vous faire découvrir notre travail et nos produits. Une occasion unique de nous rencontrer !

Marchés

BASSIN DES SORGUES

26 La chèvrerie provençale

Emmanuel & Stéphanie CASSARD
748 chemin de Doche, Les Valayans
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 81 17 73 72
facebook.com/LaChevrerieProvencale

Elevage caprin, fromages
Elevage de chèvres du Rove et Communes Provençales. Fabrication de fromages de chèvre au lait cru et entier (frais, affinés, faisselles).

En AMAP, AMAP et marchés de producteurs

27 La passerelle verte

Aldric GUILLON
Chemin de Castane - 84740 VELLERON
04 90 26 65 95 / 06 09 98 46 52
facebook.com/LaPasserelleVerte

Œufs, maraîchage, pains, gâteaux
Ferme diversifiée proposant des produits de qualité en créant un lien entre producteur et client à travers une agriculture vivrière écologique.

Midi : pizza bio salade à 12€, goûter : crêpes au petit épeautre à 3€

28 La ferme du Colibri

Nicolas VERZOTTI
2090 rte de St-Saturnin - 84250 LE THOR
06 98 47 40 81 - lafermeducolibri.fr

Arboriculture, maraîchage
L'agriculture de demain s'invente aujourd'hui ! La visite de la ferme du colibri est un parcours pédagogique avec le paysan sur l'arpent nourricier.

Horaires des visites pédagogiques : 10h15 - 11h15 - 14h00 - 16h00 - 17h00

29 Mas des Grands Cyprès

Pierre & Daniel CLERC
1846 rte de Fontaine-de-Vaucluse
84250 LE THOR
04 90 33 99 96

Arboriculture, viticulture, élevage ovin et avicole, transformation de fruits, légumes secs et céréales
Production de plus d'une centaine de variétés : pommes, prunes, pêches, raisin de table et de cuve, figes, cerises... Elevage ovin et palmipèdes. Labellisé bio cohérence.

En AMAP, à la ferme et en magasin(s) de producteurs

30 Jardins de la Rose & du Parfumeur

Roseline GIORGIS
1268 ch. de Reydet - 84800 L'ISLE/SORGUE
06 87 65 25 47
lesartsdelarose.com

Arboriculture, plantes aromatiques, parfumerie, cosmétiques, distillerie
Conservatoire agricole et culturel de roses à parfum et aromatiques sauvages. Venez humer et déguster la rose. Labellisé coccert.

Exposition, distillation. 10h : visite, 11h : herboristerie, 15h : peinture parfumée

Goûter, assiette fermière, champagne à la rose et autres douceurs de fleurs de 3€ à 15€

31 Valérie DUDON

Valérie DUDON
442 chemin de Soussoumier
84800 L'ISLE/SORGUE
04 90 94 49 93 / 06 09 80 66 22

Maraîchage, fruits rouges et transformations fruits
Découvrez une exploitation en maraîchage diversifié avec une dizaine de légumes différents à l'année, ainsi que ses petits fruits rouges.

En magasin(s) de producteurs

32 La ferme du Luberon

Céline REYRE
Chemin des Piboules - 84660 MAUBEC
06 79 82 43 28 / 06 41 32 50 95

Elevage avicole, œufs, élevage 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 magasin(s) de producteurs

33 Mangalica

Kris et Ilse REYNIERS
Ch. du vieux Oppède - 84660 MAUBEC
06 78 91 62 60 - mangalica.fr

Elevage porcin
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.

Au bar St Pierre de Maubec - Menu 18€ issu des produits des participants, sur réservation

34 Domaine Chapelle St Heyriès

Etienne IMBERT
Quartier les cousins - 84220 GORDES
04 90 72 00 53 / 06 68 16 89 24
domainechapellestheyries.com

Vignes et vins
Situé au pied du village de Gordes, venez déguster nos vins Ventoux sur notre terrasse avec vue sur le Luberon.

Ambiance musicale
Assiette fermière - 15€ (salade, charcuterie, fromage, chèvre et un verre de vin), sur réservation

35 Les escargots de Roussillon

Sébastien, Fabienne & Marc NOGRETTE
Chemin de Murs - Les Bouissières
84220 ROUSSILLON
04 90 05 17 82 / 06 13 22 83 31

Escargots
Du prédateur de nos jardins au produit gastronomique et diététique. Découvrez la vie et l'élevage de nos gastéropodes, fleurons de la cuisine française.

Toutes les heures : visite de la ferme auto-construite en terre, bois, paille
Assiette fermière d'escargots à 10€. Repas complet à 15€

AU COEUR DU LUBERON

36 Bastide du Laval

Carine & Roland COUPAT
Ch. rural de la Royère - 84160 CADENET
04 90 08 95 80 - bastidedulaval.com

Oléiculture, vigne et vins
Grands crus d'huile d'olive médaillés (bio, AOC de Provence). Une approche pédagogique avec parcours fléchés (oléverie et moulin).

Visite et dégustations 10h30 et 15h
12h, pique-nique à emporter, Aper'Olive

37 Parole de terre

Michel ISQUARD
659 route d'Ansouis - 84160 VAUGINES
06 49 16 12 26

Vignes et vin, maraîchage
Venez visiter la ferme, le jardin, les vignes, les figuiers et inaugurez la cave "Parole de terre".

Soirée festive, samedi à 19h (musique, danse...), repas à 12€, sur réservation

38 La Grande Bastide

Solange FOLLET
84530 VILLELAURE
06 58 46 81 83 - grandebastide.blogspot.fr

Maraîchage, céréales, pain, semence et plants
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.

Bourse aux graines : échangez, semez, repiquez ! Découverte de l'irrigation gravitaire

Dimanche : déjeuner fermier préparé aux petits oignons par l'association "Au Maquis", réservation au 06 65 65 02 83

39 Ferme de Marc & Shirine

Shirine SALERNO
1156, ch. du Réal - 84120 LA BASTIDONNE
04 90 09 07 45 / 06 77 99 86 93

Vignes et vin naturel, jus de raisin et vinaigre de vin, ânes
Partagez les observations et les pratiques d'un vigneron : vinification dans des bonnes en verre enterrées. Production sans sulfites et agro-écologique.

Sam. 18h30 : apéro-snack (sur réservation). Dim. 10h30 : atelier land'art, 14h : initiation au clown (adultes sur inscription)

40 Campagne Le Maupas

Sophie & Thierry PEREZ
Le Maupas - Route de La Bastide
84240 PEYPIN-D'AIGUES
06 73 56 25 01 / 07 70 26 76 96

Elevage caprin, fromages, faisselles, yaourts et crèmes dessert
Nous vous invitons à découvrir le troupeau de chèvres alpines où chacune à son prénom et sa personnalité. Visitez la fromagerie. Adhérent à la charte "Petit Fermier".

De ferme en ferme

portes ouvertes



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR VAUCLUSE

rencontres | animations | dégustations

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



Ne pas jeter sur la voie publique

Venez rencontrer les acteurs de nos campagnes ! 2017

samedi 29 | dimanche 30 avril

de 10h à 18h

Événement organisé avec l'appui de :



Les conseils de l'épouvantail

Soyez prudents :

- ⚠ Les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits.
- 👤 Nous rappelons que sur les fermes, les enfants restent sous la responsabilité des parents.
- 🚫 Attention : 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.
- 🔥 Attention : l'incendie étant un risque majeur sur les fermes, merci de doubler de vigilance si vous fumez.

Soyons éco-responsables :

- ♻️ Pour limiter l'utilisation de vaisselle jetable 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 - RDV sur notre site internet : defermeenferme.com/covoiturage
- 💡 Petite astuce : Pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais achetés.

Pour les + jeunes

Découvrez les fermes en s'amusant avec le livret pédagogique conçu spécialement pour vous !

- 🏠 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
- 🚫 Chiens interdits dans cette ferme
- 🐕 Chiens tenus en laisse
- 🚻 Pas de toilettes disponibles sur la ferme
- 🌱 Ferme en agriculture biologique
- 👋 Bienvenue à la ferme
- 🌿 Accueil paysan



Pour la 6^e année, 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.



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

« La France, de ferme en ferme » organisée par le réseau des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)

Ciné Tchatche et Apéro paysan !
MARDI 25 AVRIL • CINÉMA LE RIVOLI - CARPENTRAS
Le potager de mon grand-père
 Suivi d'un apéro paysan à petit prix
 19h00 - Tarif unique : 5€50