



AGRIBIO 04

L'Agriculture BIO
des Alpes de Haute-
Provence



AGRIBIO 05

Les Agriculteur·rice·s
Biologiques des
Hautes-Alpes



Où trouver des produits Bio ?

2024/2025



ALPES DE HAUTE-PROVENCE
et HAUTES-ALPES



La bio en question



L'agriculture bio, qu'est-ce que c'est ?

L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique qui veille à la fois au respect de l'environnement et de la santé humaine et animale, via un cahier des charges aux normes élevées. En agriculture conventionnelle, le recours à des substances d'origine chimique (pesticides, fongicides, etc.) pour lutter contre les parasites et « doper » la production, est souvent privilégié. Or, ces substances sont reconnues responsables de bon nombre de maladies et de cancers (dûs notamment aux perturbateurs endocriniens présents dans l'eau et l'air), et nuisent gravement à la biodiversité naturelle, pourtant indispensable au maintien durable de la production alimentaire et de l'équilibre des écosystèmes.

Produire en bio, c'est :

✿ **Prévenir plutôt que guérir**, en cultivant des espèces et des variétés diversifiées et adaptées aux conditions locales, qui nécessitent donc moins d'apports et moins de traitements.

✿ **Maintenir et améliorer la fertilité des sols**, par la rotation des cultures et l'apport d'engrais organiques (type compost), au lieu d'engrais chimiques solubles qui fragilisent les plantes.

✿ **Privilégier l'élevage en plein air**, assurer aux animaux une alimentation bio, et les soigner par des méthodes alternatives (homéopathie, phytothérapie, ostéopathie, etc.) plutôt que par des antibiotiques.

✿ **Lutter de façon naturelle contre les maladies**, ravageurs et autres ennemis des cultures, en appliquant des produits naturels d'origine minérale ou végétale (cuivre, soufre, argile, purins et décoctions à base de plantes, etc.), ou en introduisant des prédateurs contre les parasites, etc.

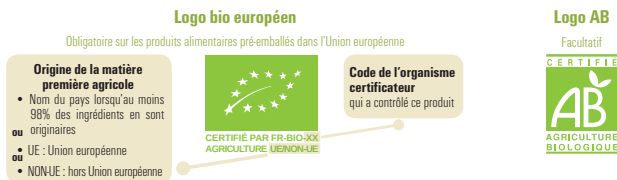
✿ **Ne pas utiliser de produits chimiques de synthèse**, qui laissent dans les plantes et le sol des résidus chimiques nocifs pour notre santé et l'environnement.

Les garanties de la bio

Comment reconnaître un produit bio ?

Grâce au logo européen (eurofeuille) qui est obligatoire sur les produits emballés, en général accompagné du logo français, facultatif.

Pour y voir plus clair :



Le logo agriculture biologique vous garantit :

- Le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique de la réglementation européenne.
- Un aliment 100% bio s'il n'est pas transformé.
- Un aliment composé de plus de 95% d'ingrédients bio pour les produits transformés.

La certification et les contrôles

La certification est délivrée par des **organismes certificateurs indépendants**, agréés par les pouvoirs publics, pour une durée d'un an. Elle garantit le respect du cahier des charges de la réglementation européenne en vigueur. Les organismes certificateurs se rendent au moins une fois par an chez l'ensemble des opérateurs de la filière pour réaliser un **contrôle obligatoire**, qui peut être complété par d'autres **visites inopinées** à n'importe quel moment de l'année.

La conversion à la bio

La conversion, c'est la période de transition entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Quand un agriculteur choisit de passer en bio, il doit respecter le cahier des charges de la bio sans toutefois pouvoir utiliser l'appellation « Agriculture Biologique » pendant les deux ou trois années que dure la conversion. Cette période correspond au temps nécessaire à la faune et à la flore pour réinvestir le milieu et reconstituer l'équilibre naturel du sol et des cultures.





Les autres labels



Bio Cohérence : aux côtés du label bio européen, le label Bio Cohérence signale que le producteur s'implique dans une démarche plus aboutie et plus globale que le cahier des charges de l'agriculture biologique. Il intègre une dynamique de progrès tout en étant dans une dimension écologique, éthique, sociale et de santé publique. **Producteurs 04 : 13, 94 / 05 : 1**



Demeter : Demeter est à ce jour la seule marque internationale à certifier l'agriculture biodynamique. Cette pratique agricole, encore peu connue des consommateurs français, intègre le cahier des charges européen de la bio et va plus loin en considérant les lois du vivant dans leur totalité sur l'exploitation agricole. Le but est de recréer ou de favoriser l'écosystème déjà en place. **Producteur 05 : 45**



Nature&Progrès : cette association de consommateurs et de professionnels s'engage pour une agriculture à la fois biologique, écologique, équitable et durable. Son système de garantie participatif est fondé sur un contrôle citoyen, en toute transparence. **Producteurs 04 : 20 / 05 : 38**



La **FNAB**, dans une démarche de progrès constant, a développé son label bio mieux-disant. Son objectif est de répondre aux enjeux sociaux du monde agricole (renouvellement des générations, etc.) et de restauration de la biodiversité. La Certification AB est un préalable à cette labellisation.



Le syndicat des **SIMPLES** regroupe des producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales. Ils suivent un cahier des charges strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur. **Producteurs 04 : 12 / 05 : 23, 25**



La **filière Blé Paysan** vise à fédérer les acteurs de la Région Sud qui sont engagés pour la valorisation de variétés de pays de blé tendre panifiable (communément appelées variétés anciennes) tout en proposant un juste prix rémunérateur pour ses acteurs. Pour plus d'information et/ou trouver où acheter les produits de la filière, scannez le QR code

Producteurs 04 : 1, 2, 7, 13, 69



L'alimentation : une priorité !

Si beaucoup estiment que l'alimentation joue un rôle important dans leur bien-être quotidien, la réalité des chiffres en France est pourtant tout autre : en 50 ans, la part du budget familial consacrée à l'alimentation a été divisée par deux ! Il est manifeste que notre nourriture devient de moins en moins une priorité dans notre vie de tous les jours. Préparer ses propres plats, aller chercher ses pommes et son lait à la ferme, éduquer les enfants à manger de tout, cuisiner au rythme des saisons, etc., tout cela prend du temps. En consacrer un peu à ces activités essentielles peut vite devenir un plaisir à part entière ! Et comme disait Hippocrate, le père de la médecine moderne, « que ton aliment soit ta première médecine ».

Je mange bio, donc je suis...

Bien dans ma peau

Certains pesticides utilisés en agriculture conventionnelle sont connus pour avoir des effets cancérigènes, mutagènes, neurotoxiques et ont la faculté de perturber le système hormonal. Ces produits sont interdits en bio. Ainsi consommer régulièrement des aliments bio pourrait diminuer de 25% le risque de cancer*, réduire les risques de diabète, d'obésité ou encore de maladie de Parkinson.

*Etude Inra - Inserm - Université Paris 13 et CNAM - 2018.

Bien dans ma nature

Le mode de production biologique préserve les ressources en eau, la fertilité des sols, la biodiversité, le maintien des paysages et veille à utiliser nos ressources de façon pérenne. Il contribue ainsi à la sauvegarde de notre planète pour les générations futures.

Bien dans mon département

En moyenne, pour une même superficie, les exploitations en bio emploient 30% de main d'œuvre de plus que les fermes conventionnelles*. En consommant bio, vous participez au développement de l'agriculture biologique sur votre territoire, tout en assurant l'essor d'une agriculture et d'un emploi local.

*Source : RGA 2020





Manger bio, c'est plus cher ? Stop aux idées reçues !

Produire bio coûte plus cher...

En agriculture biologique, les rendements sont moins élevés à court terme, les intrants (fertilisants, aliments du bétail, etc.) sont souvent plus chers, et le travail est plus important car il fait d'avantage appel à l'humain qu'à la chimie et aux machines !

... mais manger bio à moindre coût c'est possible !

Du fait de la plus forte inflation des produits conventionnels, notamment sur les produits ultra-transformés commercialisés en circuit long, aujourd'hui, manger bio n'est pas plus cher !

Quelques conseils pour manger bio et moins cher :

- ✿ Privilégiez les produits frais de saison et locaux.
- ✿ Favorisez les circuits courts qui offrent une garantie de transparence et d'éthique (vente à la ferme, sur les marchés, en magasins de producteurs...)
- ✿ Achetez les produits en vrac, afin d'éviter de payer l'emballage et son marketing.
- ✿ Préférez les aliments complets ou semi-complets, bruts, aux aliments transformés.
- ✿ Diminuez votre consommation de viande, en remplaçant de temps en temps la viande par des associations de céréales et de légumineuses.
- ✿ Apprenez à cuisiner toutes les parties de vos fruits et légumes (feuilles, racines, fanes...)

Le saviez-vous ?

En achetant des produits bio, vous pourrez consommer toutes les parties de vos fruits et légumes ! En effet, la peau, qui n'a pas été exposée aux pesticides, est parfaitement comestible, de même que les fanes, les tiges, et les feuilles. Ainsi, vous éviterez de perdre environ 9% du poids des fruits et légumes et bénéficierez de leur apport total en vitamine C. Les restes de verdure feront un très bon compost.



Et manger bio est toujours moins cher pour la société !

En plus de générer davantage d'emplois en milieu rural et de revitaliser nos campagnes, l'agriculture bio protège l'eau, le climat, la biodiversité et l'homme !

Elle n'engendre pas de coûts de dépollution et participe à l'effort collectif de santé publique.

Exemple concret : La ville de Munich a décidé d'encourager l'installation d'agriculteurs bio en amont de sa zone de captage, et a ainsi divisé par 27 le coût de dépollution de l'eau due aux résidus agricoles !



Du bio et local à la cantine !

La loi EGALIM impose depuis 2022 d'avoir 20% de bio en restauration collective. Notre réseau met à disposition ses compétences pour faciliter l'introduction des produits bio et locaux dans les cantines.

Elus, parents d'élèves, cuisiniers, nous pouvons vous accompagner dans vos projets de mise en place de repas bio dans votre commune.

N'hésitez pas à nous contacter

Contact : voir p. 56





Manger des produits de saison, toute l'année

Dans n'importe quel supermarché, on trouve désormais fraises, tomates, oranges ou concombres toute l'année, or, ces produits ont une saisonnalité bien précise. Si ces produits sont omniprésents, c'est qu'ils sont en réalité massivement cultivés sous serres chauffées, à grand renfort d'apports chimiques, avant d'être importés en France sur de très longues distances, alors qu'ils peuvent être produits localement et naturellement en pleine saison. Notre terroir regorge de variétés endémiques, parfois oubliées, de produits locaux originaux, tandis que la standardisation de notre mode d'alimentation nous fait oublier le rythme des saisons et les saveurs de notre région. Retrouvez dans ce guide les productions emblématiques de votre département, ainsi qu'un saisonnier (ci-après p.9), pour vous aider à consommer frais, local et de saison.



Ce n'est pas parce que vos légumes ou vos céréales proviennent du champ d'à côté qu'ils sont forcément meilleurs au goût et cultivés selon de bonnes pratiques environnementales :

en effet, tous pays confondus, la France est le 4^e plus gros consommateur de pesticides dans le monde. En 2015 l'EFSA (Agence européenne de sécurité des aliments) publiait un rapport selon lequel plus de 97% des aliments contrôlés contiendraient des résidus de pesticides. Un raisin non bio peut ainsi contenir jusqu'à 15 pesticides différents, tandis qu'une pomme origine France peut très bien avoir été traitée plus de 27 fois ! A l'inverse, si un produit biologique est garanti dépourvu de toutes traces de produits chimiques et sans OGM, il peut très bien, par exemple, avoir été importé d'un pays situé à plusieurs milliers de kilomètre, ce qui annule tous les bienfaits écologiques et sociaux de l'agriculture bio. C'est pourquoi, nous participons à la campagne nationale « Manger Bio et local, c'est l'idéal » afin d'informer les consommateurs et les élus sur la question de la bio.

www.bioetlocalcestlideal.org

Manger Bio et varié, c'est bon toute l'année !

Le saisonnier des produits Bio en Provence-Alpes-Côte d'Azur

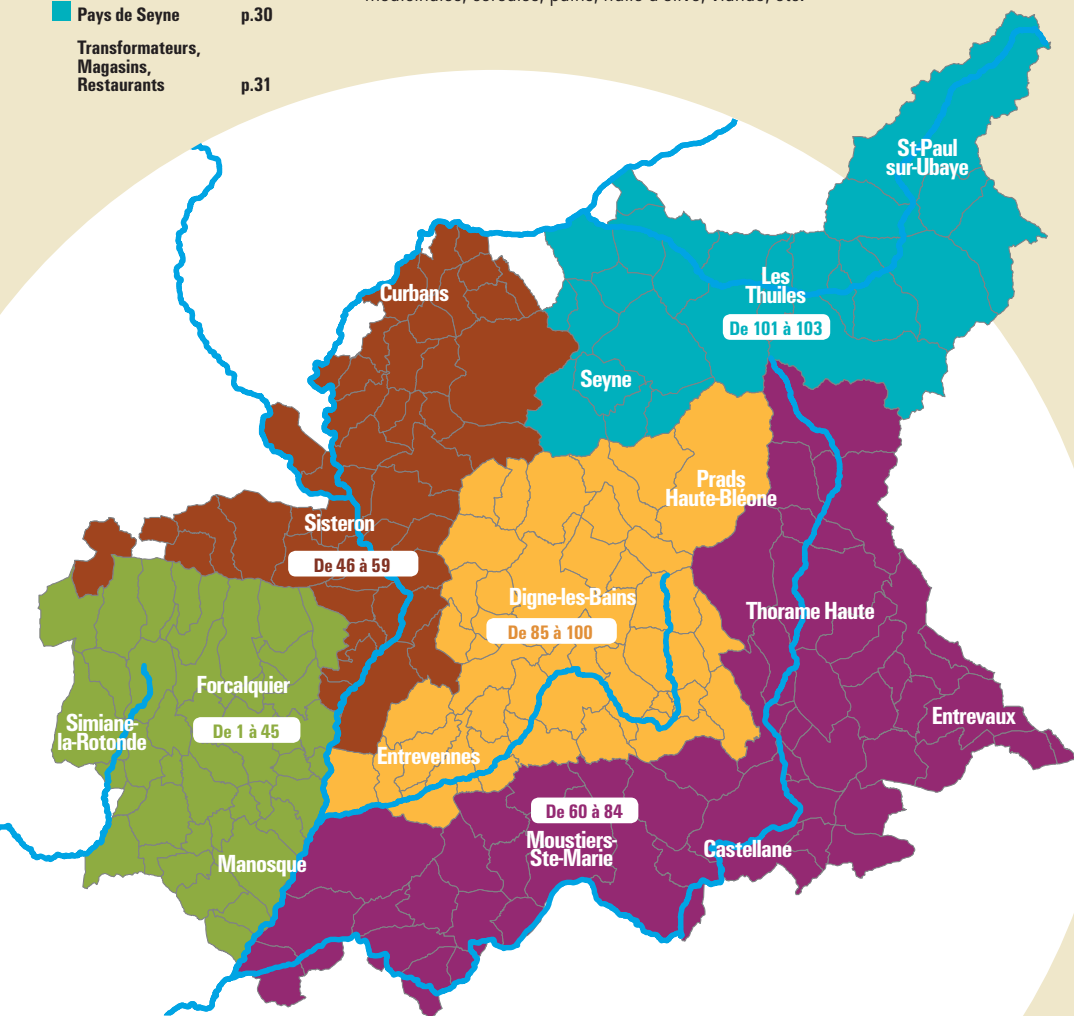
	SEPT	OCT	NOV	DÉC	JANV	FÉV	MARS	AVRIL	MAI	JUN	JUIL	AOÛT
AIL												
ARTICHAUTS												
AUBERGINES												
BETTERAVES												
BLETTES												
BROCOLIS												
CAROTTES												
CÉLERIS												
CHOUX												
COURGES												
CONCOMBRES												
COURGETTES												
EPINARDS												
FENOUILS												
FÈVES												
HARICOTS VERTS												
NAVETS												
OIGNONS												
PLANTES AROMATIQUES												
POIREAUX												
POIVRONS												
POMMES DE TERRE												
RADIS NOIRS												
SALADES												
TOMATES												
CERISES												
FRAISES												
FRAMBOISES												
MELONS												
PASTÈQUES												
POIRES												
POMMES												
LENTILLES												
POIS CHICHES												
FROMAGES												
BROUSSES												
YAOURTS												
VOLAILLES												
OEUFs												
PAINS												
MIELS												



Les producteurs et productrices des Alpes de Haute-Provence

Le département des Alpes de Haute-Provence compte 651 fermes engagées en mode de production biologique. Cela représente plus de 34,6 % des surfaces agricoles du département, ce qui en fait l'un des plus « bio » de France. Ce guide des producteurs et productrices biologiques des Alpes de Haute-Provence vous permettra de découvrir la diversité des productions qui vous est offerte par les paysans bio du département. Fromage, fruits, légumes, plantes aromatiques, et médicinales, céréales, pains, huile d'olive, viande, etc.

	Pays de Forcalquier	p.12
	Pays du Sisteronnais	p.19
	Pays du Verdon	p.22
	Pays Dignois	p.27
	Pays de Seyne	p.30
	Transformateurs, Magasins, Restaurants	p.31



Les chiffres clés / Alpes de Haute-Provence au 31.12.2023



Sources : Agence Bio

Index par production / Alpes de Haute-Provence

 Légumes 6, 7, 11, 21, 25, 26, 27, 28, 34, 36, 37, 40, 42, 44, 45, 53, 56, 59, 60, 61, 67, 68, 69, 72, 74, 76, 88, 92, 95, 97, 98, 99, 103	 Plantes à parfums, aromatiques et médicinales 6, 12, 14, 20, 24, 30, 33, 35, 39, 41, 42, 43, 46, 47, 60, 62, 69, 74, 82, 83, 89, 90, 95, 96, 99, 100
 Fruits 10, 21, 26, 27, 34, 39, 42, 43, 50, 53, 67, 69, 76, 88, 92	 Pépinière / Plants / Bulbes / Semences 26, 31, 98
 Petits fruits rouges 27, 31, 37, 42, 50, 60	 Fourrages 13, 19, 24, 64, 74, 80, 87, 90, 93
 Fruits à coques / Châtaignes 8, 24, 39, 62	 Œufs / Volailles 18, 34, 46, 56, 61, 67, 70, 74
 Jus de fruits et boissons artisanales sans alcool 3, 33, 42, 43, 46, 50, 52, 53, 67, 74, 94, 99	 Produits laitiers / Fromages 5, 15, 17, 20, 32, 38, 52, 58, 67, 77
 Vins et bières 3, 9, 10, 43, 51, 64, 67, 69, 74	 Viandes 2, 7, 15, 16, 18, 24, 32, 47, 54, 57, 58, 71, 72, 73, 74, 80, 89, 90, 93, 102
 Céréales 1, 2, 3, 7, 19, 24, 33, 34, 37, 40, 41, 53, 55, 62, 64, 66, 67, 69, 74, 80, 83, 87, 89, 90, 93	 Produits de la ruche 22, 23, 62, 67, 75, 79, 81, 85, 86, 101
 Légumineuses 4, 29, 34, 41, 53, 67, 80, 82, 87, 89	 Produits transformés 3, 8, 18, 22, 24, 29, 33, 42, 43, 46, 49, 62, 63, 69, 74, 89, 91, 99, 102
 Farines 3, 4, 7, 29, 33, 55, 66, 67, 69, 80, 89, 93	 Produits cosmétiques ou ménagers 22, 30
 Pains 2, 4, 49, 55, 67, 69, 91	 Accueil pédagogique / Animations 43, 48, 53, 59, 62, 69, 79, 85, 100, 102
 Huiles d'olive et de tournesol 1, 3, 7, 17, 18, 24, 29, 43, 48, 56, 57, 62, 65, 67, 78, 79, 80, 82, 83, 84, 89, 91, 99, 100	 Hébergements 2, 14, 16, 34, 35, 36, 40, 41, 47, 49, 59, 60, 64, 69, 78, 80, 86, 91, 94, 99, 100



Facebook



Instagram



LinkedIn



X



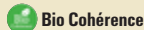
Youtube



Accueil Paysan



Bienvenue à la ferme



Bio Cohérence



Blé paysan



Gelée Royale Française



Nature et progrès



Simplex

1) ARCHE DE NOS HAIES

Albouy Pierre

2006 route du Plan des Aires - 04300 FORCALQUIER
09 51 123 123 - 06 51 123 123
pierre@archedenoshaies.fr

Huile d'Olive Vierge Extra AOP de Haute-Provence, blé de pays panifiable (variété ancienne Saissette de Provence), graines de couverts : avoine, mélilot, luzerne, sainfoin, vesce commune, mélange (avoine, seigle, vesce)

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Biocoops (Forcalquier, La Brillanne).

2) ARRIBERT PATRICIA ET CHRISTIAN

Fontaine Neuve, 1585 Route de Montlaux - 04230 CRUIS
06 50 38 14 62
contact@fontaineneuve.com
www.fontaineneuve.com



**Viande de bœuf en colis sous vide 1 à 2 fois par an.
Farine de blé ancien et pain au levain sur commande**

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : Montlaux (lundi soir).
- Magasin(s) : Biocoops (Digne-les-Bains, Sisteron), Boulangerie de Cruis, Utile (Saint-Étienne-les-Orgues).
- Livraison sur commande.
- Chambres et table d'hôtes.
- Élevage, vaches de race Galloway.



3 ► FAMILLE BAURAIN

Saveurs des Truques

Route de Sigonce - 04300 FORCALQUIER

06 46 14 39 44

info@saveursdestruques.com

www.saveursdestruques.com



Petit épeautre : graines, farine, flocons, pâtes, crackers, biscuits, galettes, gressins, couscous, bières, verrines.

Huile d'olive, jus de raisin

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Mes Basses Alpes (Forcalquier), Petit Paysan (Aix-en-Provence), Proxi Valettes Alimentation (Reillanne).
- Point(s) de vente collectif(s) : Couleurs Paysannes (Valensole, Manosque et Venelles), Côté Champs de Provence (La Brillanne).
- Vente par correspondance.
- Restaurant(s) : La Bonne Étape (Château-Arnoux), L'Aïgo Blanco (Forcalquier), Le Comptoir de Valérie (Valensole).
- Visite « Itinéraires Paysans ».

4 ► BOISSIÈRE CLAIRE ET BLICHTIBAUT

Gaëc des Petits Grains

La Grande Bastide, Ferme de Lou Kercoron

04300 FORCALQUIER

06 33 21 90 63

claireboissiere@no-log.org

Pains, farines, pois chiches et polenta

- Point(s) de vente collectif(s) : Unis Verts Paysans (Forcalquier) du jeudi au samedi pour le pain.
- Marché(s) : Volx (mercredi après-midi).
- Panier(s) : « Les Pénitents » (Les Mées).

5 ► CHONÉ PIERRE ET CLÉMENCE

Ancienne route de Dauphin - 04300 FORCALQUIER

06 65 09 46 80

Fromages lactiques, yaourts et fromages

- Vente à la ferme : le matin (prévenir par téléphone).
- Point(s) de vente collectif(s) : Unis Verts Paysans (de novembre à début mars).
- Marché(s) : Forcalquier (lundi et jeudi après-midi).

6 ► COMTAT IRIS

Route de Cheyran - 04150 SIMIANE-LA-ROTONDE

06 34 96 87 83

Légumes diversifiés et herbes aromatiques fraîches

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : La Comptoir Paysan (Banon).
- Marché(s) : Manosque (samedi).

7 ► DAUMAS GÉRARD

Mas de l'Aurore

Chemin de Pramaiche - 04300 MANE

06 82 81 91 25

gerard-daumas@wanadoo.fr

Légumes, céréales, farines, huile de tournesol

- Vente à la ferme.
- Point(s) de vente collectif(s) : Unis Verts Paysans (Forcalquier).
- Marché(s) : Forcalquier (lundi), Riez (samedi de février à décembre, mercredi de mai à fin septembre).

8 ► DESCHAMPS DOMINIQUE

Les Aupillières

04150 MONTALIER

04 92 73 27 10

lesaupillieres@nordnet.fr

Châtaignes fraîches et crème de châtaigne

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Le Comptoir Paysan et La Brindille Melchio (Banon), Épicerie (Revest-des-Brousses).
- Fête de la Châtaigne, le Revest-du-Bion (dernier dimanche d'octobre).

9 ► DOMAINE DE LA BLAQUE

Delsuc Gilles et Laurence

Route de la Bastide - 04860 PIERREVERT

04 92 72 39 71

domaine.lablaque@wanadoo.fr

www.domainelablaque.fr



Vins (AOP Pierrevet et IGP Méditerranée)

- Vente à la ferme.
- Point(s) de vente collectif(s) : Couleurs Paysannes (Manosque, Valensole, Venelles).
- Magasins(s) : Maison de Pays (Jausiers, Mane).

10 ► DOMAINE NOSARY

Pascal Grégory et Sarah

478 chemin de la coopérative - 04180 VILLENEUVE

06 31 92 61 86

https://domaine-nosary.fr



Pommes et vin

- Vente au domaine : mercredi, vendredi et samedi.
- Foire(s) : Digne-les-Bains.

11 ► DUBOIS ARNAUD ET LAURENCE

Terre des Anges

Campagne Saint Suffren - 04300 FORCALQUIER

06 60 80 79 83

arnaud.dubois.perso@gmail.com



Légumes de plein champs (asperges vertes, pommes de terre, oignons, carottes, betteraves, courges, poireaux, choux, etc.)

- Marché(s) (en avril et mai, uniquement pour les asperges) :
- Forcalquier (lundi et jeudi après-midi).
- Magasin(s) : Biocoop Jojoba (Forcalquier).

12 ► DUBOIS ROSELYNE

Les Agreniers, 1927 route des 4 chemins - 04150 BANON

06 89 43 92 46

he.roselynedubois@gmail.com



Huiles essentielles et hydrolats

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : Comptoir Paysan (Banon).
- Magasin(s) : Biocoop Jojoba, Place aux herbes (Forcalquier).
- Vente par correspondance.

13 ► EARL DE LA MARGOTTE

Masucco Hugues

Campagne La Margotte - 04300 FORCALQUIER

06 82 59 75 31

gaecmargotte@gmail.com



Fourrage et paille

- Vente à la ferme sur RDV.

14 ► EARL LOU PEBRE D'AIL

Salloum Valérie

La Combe - 04230 MALLEFOUGASSE

06 20 53 07 57

sarl.tron@wanadoo.fr



Huile essentielle de lavandin grosso

- Vente à la ferme sur RDV.
- Aire naturelle de camping.

15 ► LA FERME DES GIPIERES

Schaal Florentin et Céline

Les Gipières - 04230 CRUIS

06 09 69 63 09

florentin.schaal@wanadoo.fr



Fromages lactiques, tommes pressées, yaourts, agneaux de lait

- Vente à la ferme : tous les soirs de 17h30 à 18h30, sauf le dimanche.
- Point(s) de vente collectif(s) : Unis Verts Paysans (Forcalquier), Côté Champs de Provence (La Brillanne), Paniers de nos Vallées (Sisteron), Le Comptoir Paysan (Banon).
- Marché(s) : Forcalquier (lundi), St-Étienne-les-Orgues (mercredi), Montlaux (lundi soir).
- Magasin(s) : Biocoops (Forcalquier, Sisteron, Digne-les-Bains), Épicerie Melchio (Banon), Épicerie de Mane, Boulangerie de Cruis.
- Foire(s) : Banon, Ongles.

16 ► FERME DU BAS CHALUS

Famille Goletto

EARL du Sarret - 04300 FORCALQUIER

06 86 91 62 32

baschalus@orange.fr

www.baschalus.fr



Viande bovine et ovine

- Vente à la ferme : 7 j/7 et 24 h/24.
- Sur commande : « La Ruche qui dit oui ». Livraison : départements 13, 83, 06.
- Gîtes ruraux, chambres d'hôtes, camping à la ferme.

17 ► GAEC AGRÉÉ LA FERME TATERRE

Adamczyk Laëtitia et Meynet Aurore

Taterre - 04300 SIGONCE

06 78 96 78 51

auroremeynet@hotmail.fr



Fromages de chèvre, faisselles et yaourts. Huile d'olive

- Vente à la ferme.
- Marché(s) : Forcalquier (lundi), La Brillanne (vendredi après-midi), Montlaux (lundi soir), Sigonce (dimanche).
- Magasin(s) : Mes Basses Alpes et Biocoop (Forcalquier).





18 ► GAEC DES MOURRES

Joubert Claire et Damien

La Parise - 04300 FORCALQUIER

06 33 09 91 95

claire.fassino@orange.fr



Œufs de poules, viande de veau, huile d'olive, confitures

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : La Belle Ferme (Manosque).
- Marché(s) : Reillanne (dimanche).
- Magasin(s) : Biocoops Jojoba (Forcalquier, La Brillanne), La Halle Paysanne (Forcalquier), La Vie Claire, La Nature et Vous (Manosque), Boucherie Beaumeyer (Saint-Auban), Ô Cafoutche (Reillanne).
- Restaurant(s) : Le Café du Cours (Reillanne).

19 ► GAEC DU CLOS DE MADAME

Jouffret Jean-Claude

420 chemin du Clos de Madame - 04150 REDORTIERS

04 92 73 37 42

jean-claude.jouffret@orange.fr



Petit épeautre, céréales, fourrages

- Vente à la ferme sur RDV.

20 ► GAEC FERME DE LA BUISSIÈRE

Louise Calais et Pierre Maulet

4042 chemin du Largue - 04110 REILLANNE

07 83 80 19 35

louisecalais@yahoo.com



Fromages de chèvre, plantes médicinales

Conversion en AB (2024 = année 2)

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : Forcalquier (jeudi après-midi), Manosque (samedi), Reillanne (dimanche).
- Magasin(s) : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Ô Cafoutche, Proxi (Reillanne), La Halle Paysanne (Forcalquier).
- Vente sur commande.
- Restaurant(s) : Café du Cours (Reillanne).

21 ► GAEC LA BELLETERRE

Courselle Isabelle et Scheurer Bojan

Chemin de Pierrotard - 04700 LA BRILLANNE

07 81 20 76 48 - 07 82 36 67 16

labelleterre@yahoo.fr - icourselle@yahoo.fr



Légumes variés, melons, fraises, pastèques

- Point(s) de vente collectif(s) : Côté Champs de Provence (La Brillanne).
- Marché(s) : Sisteron (samedi).
- Panier(s) : à réserver par mail. Distribution : La Brillanne (au champ - mardi), Forcalquier (mardi).

22 ► GAEC LA MAISON DU MIEL

Clermont Juliana et Chaud JérémY

346 chemin des Vignes, Les Ybougues - 04300 LIMANS

06 15 55 61 03

laimaisondumiel05@gmail.com

www.laimaisondumiel-psv.fr

Miels : toutes fleurs de montagne, lavande, acacia, garrigue. Bonbons au miel, pains d'épices nature et aux écorces d'oranges confites, nougats noirs et blancs, pollen frais, propolis brute et en teinture mère. Savons saponifiés à froid, shampoings solides, baumes. Bougies. Encaustiques

- Vente au siège de l'exploitation sur RDV.
- Magasin(s) : Boutique la Maison du miel (Puy-Saint-Vincent - voir page 49), L'Abondance (Forcalquier), La Ferme pédagogique du Collet des Comtes (Marseille).
- Vente en ligne.



23 ► GAEC LE JAS DES ABEILLES

Payan Jean-Luc et Bergaglio Sylvie

Chemin de la Buisnière - 04110 REILLANNE

06 23 42 01 07

lejasdesabeilles@orange.fr

www.lejasdesabeilles.fr



Miels de lavande et de fleurs de Provence (IGP Miel de Provence). Miels de romarin, garrigue, forêt, acacia, tilleul, montagne et châtaignier. Gelée royale et divers produits à base de propolis

- Vente à la miellerie sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : La Belle Ferme (Manosque), Couleurs paysannes (Valensole, Manosque), Unis Verts Paysans (Forcalquier).
- Marché(s) : Reillanne (dimanche).
- Magasin(s) : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Biocoop Jojoba (Forcalquier), Ô Cafoutche (Reillanne), Épicerie Manaraine (Mane).
- Boutique en ligne pour les expéditions.

24 ► GAEC LES CHARENTAIS

Jean Éric et Florian

Lieu dit Charentes - 04300 PIERRERUE
06 65 70 28 78 (Éric) - 06 17 48 64 78 (Florian)
fermepierruerue@gmail.com
www.fermepierruerue.fr



Viande d'agneau, graines et huile de tournesol, céréales, paille et fourrage, noix, confitures, confiseries, plantes aromatiques

- Vente à la ferme : le samedi matin de 9h à 12h.
- Point(s) de vente collectif(s) : Unis Verts Paysans (Forcalquier).

25 ► GAEC DES MÉTISSÉS AU JARDIN

Nycz Valenzuela Valentin et Bouzidi Islemme

Chemin des Eyrauds - 04130 VOLX
07 69 54 24 10
ojardindevalentin@gmail.com



Légumes de saison

- Magasin(s) : Biocoop Le Blé en Herbe, Marcel et Fils (Manosque), La Vie Claire, Biocoop, L'Étal des 3 Vallées (Digne-les-Bains).
- Panier(s) : AMAP du Pays Dignois (mardi), place de la Mairie à Volx (vendredi).

26 ► GUDOWSKI SANDRA

Campagne Rome - Les Daurelles

04700 LURS
06 89 26 53 54
jeanningudowski@hotmail.fr

Légumes de saison toute l'année, melons, fraises, plants de légumes et pommes-de-terre

- Point(s) de vente collectif(s) : La Belle Ferme (Manosque).
- Marché(s) : Forcalquier (jeudi après-midi), Château-Arnoux (jeudi après-midi), Reillanne (dimanche).
- Magasin(s) : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Biocoop Jojoba (Forcalquier).
- Foire(s) : Forcalquier (Produits de Provence).

27 ► HASSANI KURBAN

Quartier Saint Suffren - 04300 FORCALQUIER
06 47 30 42 23
korbanhassani@gmail.com

Légumes et petits fruits

- Vente à la ferme sur RDV.



28 ► HEUDE SOPHIE

159 chemin des Barruelles - 04200 LES OMERGUES
06 80 34 41 63
heude.sophie@gmail.com

Légumes variés

- Marché(s) : Montfroc (jeudi soir), Noyers-sur-Jabron (mercredi soir).
- Foire(s) : Montfroc.
- Vente sur commande possible.
- Élevage de chevaux.

29 ► L'HUILE D'OLIVE D'ORIANE

Sciutti Bruno

1892 route du Pied d'Aulun - 04700 LURS
06 65 75 48 34
huile.oriane@orange.fr



Huile d'olive et de tournesol, olives au sel, tapenade, pois chiches, farine de pois chiche, houmous provençal

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : Lurs (mercredi après-midi, tous les 15 jours en été).
- Magasin(s) : Maison de Pays de Mane.

30 ► JACQUET OLIVIA

Sunnjon

117 chemin des Agachouns - 04100 MANOSQUE
06 19 69 04 24
sunnjon.sunnjon@gmail.com
www.sunnjon.fr



Hydrolats, huiles essentielles, huiles de massage, baumes, crèmes, savons, tisanes. Cueillette, culture, distillation et transformation de plantes médicinales

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : dates des foires et marchés sur Instagram
- Magasin(s) : Atelier Kalayaan (Manosque), Ô Cafoutche (Reillanne), La Malle de l'Artiste (Esparron-de-Verdon), Moulin Bonaventure (Valensole), La Belle Ferme (Manosque), La Couzynade (Marseille 5e).
- Expéditions sur commande par mail.



31 ► LES JARDINS SEREINS

Chomat Justine

Chemin de Fontereyne - 04180 VILLENEUVE
06 82 30 79 24 (commande) - 06 02 43 06 82
jardins.sereins@gmail.com
www.les-jardins-sereins.fr



Plants en pots : olivier, figuier, grenadier. Plants de fruits rouges selon production : en pot toute l'année et en racines nues à l'automne.

Petits fruits rouges : cassis, groseilles grappes, mûres géantes, casseilles, groseilles à maquereaux, baies de goji, framboises

- Vente à la ferme sur RDV (plants uniquement).
- Point(s) de vente collectif(s) pour les petits fruits rouges : Unis Verts Paysans (Focalquier), Côté Champs de Provence (La Brillanne), La Belle Ferme (Manosque).
- Foire(s) aux plants : Simiane-la-Rotonde, Forcalquier, La Javie et la Thomassine en automne. Arles, Figanières, Forcalquier, Pertuis, Ribiers, Tarascon au printemps, etc.
- Vente en ligne et livraison.

32 ► LE LAY YOANN

04300 FORCALQUIER

Fromages et yaourt de brebis. Viande d'agneau

- Point(s) de vente collectif(s) : La Belle Ferme (Manosque), Luberon Paysan (La Tour-d'Aigues).
- Marché(s) : Château-Arnoux (jeudi après-midi).
- Magasin(s) : L'Abondance (Forcalquier), Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Producteurs de Provence (Gréoux-les-Bains), Le Potager de Lili (Grambois).

33 ► MARTIN PATRICK ET MARIE-PIERRE

41 rue Fernand Esmieu - 04150 MONTSALIER
04 92 73 21 22
patrick.martin0270@orange.fr

Petit épeautre, farine de petit épeautre, crème de châtaigne, farine de châtaigne, jus de raisin, huile essentielle de lavandin et sachets de fleurs de lavandin

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : Luberon Paysan (Apt, la Tour d'Aigues).
- Marché(s) : Banon (mardi et samedi).
- Magasin(s) : Le Comptoir Paysan (Banon), Maison de Pays (Mane).

34 ► MAUPETIT YANNICK

Le Jardin de la Tuilerie

Hameau de Dauban - 04150 BANON
06 80 59 81 69
maupetitballet@orange.fr
https://jardindelatuilerie.jimdofree.com



Œufs, légumes, fruits, pois chiches, céréales

- Vente à la ferme : du lundi au samedi de 9h à 18h.
- Point(s) de vente collectif(s) : Le Comptoir Paysan (Banon).
- Marché(s) : Banon (mardi et samedi).
- Gîtes et chambres d'hôtes.

35 ► MEZZASALMA NICOLAS

Le Chanvre de Lure

812 chemin d'Aco d'Astier - 04230 MONTLAUX
06 95 02 88 14
mezzanico@yahoo.fr



Produits chanvre bien-être, CBD (huile, tisane et fleurs)

- Magasin(s) : Ecovrac (Charolles -71).
- 2 gîtes.

36 ► PASCAL FLORIAN, MARION ET MICKAËL

Gaëc Lure Luberon

Le Moulin Brun - 04110 AUBENAS-LES-ALPES
06 89 33 11 74
info@lureluberon.com



Légumes de saison

- Point(s) de vente collectif(s) : Le Comptoir Paysan (Banon), Unis Verts Paysans (Forcalquier), La Belle Ferme (Manosque).
- Accueil à la ferme : grands gîtes avec grande salle commune. Séjour thématique ou week-end festif.

37 ► PAYAN MÉDINE

04300 PIERRE RUE
06 76 31 56 94
cm.loumaistrail@hotmail.fr



Légumes variés, céréales, petits fruits rouges

- Vente à la ferme : paniers le mercredi soir.
- Point(s) de vente collectif(s) : Unis Verts Paysans (Forcalquier).



38 ► PRUNET LORRAINE

Claux et Souyons

04300 FORCALQUIER

06 71 13 09 65

lorraine.prUNET@lilo.org

Fromages de chèvre

Point(s) de vente collectif(s) : La Belle Ferme (Manosque).

Marché(s) : Sainte-Tulle (mercredi).

39 ► LES RESTANQUES DE LINCEL

Sargès Nathalie

147 rue du Barri, Lincel village

04870 SAINT-MICHEL-L'OBSERVATOIRE

06 58 67 07 14 - 06 60 69 14 44

nasarges@yahoo.fr - sargesp@gmail.com



Figues fraîches, amandes, safran en pistils entiers et produits dérivés (moutarde, vinaigre, confitures, fruits pochés, chutney, miel)

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : Unis Verts Paysans (Forcalquier).
- Marché(s) : Saveurs des Alpes-du-Sud (Gréoux-les-Bains, Forcalquier).
- Magasin(s) : Moulin de l'Olivette et Biocoop (Manosque), Paradis bio (Pertuis), Epicerie (Revest-des-Brousses).
- Foire(s) : Forcalquier, Mane, Ongles, Volonne.
- Restaurant(s) : Domaine Perréal (Gargas), Les Marronniers (Gréoux-les-Bains), Le Couvent des Minimes (Mane), Les Incontournables (Manosque), La Marine des Goudes (Marseille), La Pastorale (Reillanne).

40 ► SALICIS ROBERT ET BENJAMIN

Ferme des Coupiers

837 route de Dauphin, Les Coupiers

04300 SAINT-MARTIN-LES-EAUX

06 09 95 77 07 - 06 88 76 02 86

salicis@fermedescoupiers.com

Légumes et céréales

- Marché(s) : Forcalquier (lundi), Manosque (samedi), Pierrevet (dimanche).
- 2 Gîtes.

41 ► SCEA DOMAINE DE SAINT-QUENTIN

1719 route d'Apt - 04110 OPEDETTE

07 83 95 14 80

manager@domainedesaintquentin.fr

www.domainedesaintquentin.fr

Huiles essentielles (lavande, lavandin, immortelle, thym), petit épeautre, pois chiches, lentilles vertes du Puy

- Livraison et/ou enlèvement au domaine : sur RDV par mail.

42 ► SCEA PONT DU PÂTRE

Fardeau Jean-François

Ancienne RN96, Lieu-dit Pont du Pâtre - 04180 VILLENEUVE

06 16 17 97 42

jf.fardeau@pontdupatre.fr

Légumes variés, plantes aromatiques, fruits, raisins, fruits rouges. Jus de raisin, de pommes, coulis de tomate, caviar d'aubergine, confiture de cassis, gelée de groseille

- Vente à la ferme : paniers sur commande.
- Marché(s) : Manosque (mercredi).
- Magasin(s) : La Halle Paysanne (Forcalquier), Bio and Co (La Brillanne), Marcel et Fils (Manosque, Marseille), Biocoop et Petit Paysan (Aix-les-Milles), Ma Terre (Aix-en-Provence).
- Restaurant(s) : La Campagne Saint-Lazare (Forcalquier).
- Panier(s) : sur commande, à la ferme, livraisons dans le 13.

43 ► LA SOLEILLERIE

Bidaud Cécile

880 chemin de Sainte-Roustagne - 04100 MANOSQUE

06 37 83 41 76

soleillerie.manosque@gmail.com

www.soleillerie.com



Huile d'olive fruité vert AOP Haute Provence et fruité mûré, confitures, sirops, tisanes, fruits séchés, vins aromatisés

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : La Belle Ferme (Manosque).
- Magasin(s) : Chez Véro (Manosque), Mes Basses Alpes (Forcalquier).
- Accueil pédagogique et social à la ferme, visite de séchoir solaire, démonstration de four solaire, dégustation de produits.

44 ► LA TERRE FERME

Vadeau Barbara

Impasse de Valgas - 04100 MANOSQUE

laterref ferme04@gmail.com

www.laterref ferme.fr



Légumes diversifiés

- Vente à la ferme : samedi de 9h à 13h (d'avril à décembre), mercredi de 16h à 19h (d'avril à octobre) ou de 14h30 à 17h30 (de novembre à décembre).

45 ► TOM ET MILLETTE

Descarpentries Thomas et Guenot Camille

04700 LURS

06 74 45 52 64

Légumes variés

- Marché(s) : Forcalquier (lundi), Lurs (mercredi ap-midi de juin à sept.).
- Panier(s) : à la carte par sms.
- Restaurant(s) : Bistrot de Pays La Terrasse de Lurs (Lurs).

Pays du Sisteronnais



46 BROGI ANNE

Un Brin de Folie

Lieu-dit Lèbre, La Yourte Verte - 04200 AUTHON

06 95 96 61 08

anne.brogi@gmail.com

<http://unbrindefolie.net>

Tisanes, aromates, sirops, pestos, confitures, poulet

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : À la ferme du Val Durance (Sisteron).
- Marché(s) : Ciel mon marché (jeudi soir) dans les villages participants, Saint-Geniez (vendredi soir), Stand du GAEC du Sabot à Mézien (dimanche).
- Magasin(s) : My Bio Shop (Peipin), Le Lopin de Robin (Aix-en-Provence), Office de Tourisme, L'Épeautre (Sisteron), Coin Paysan (La Javie), Épicerie des Champs (Saint-Auban), Les Délices de Nini (Entrevaux).
- Foire(s) : printemps (Digne-les-Bains, Espinasse, Montbrun-les-Bains, Salignac, La Brillanne, Moriez, Pertuis), été (Saint-Étienne-les-Orgues, Entrepierrre, l'Escale, Digne-les-Bains, Ongles, Saint-Geniez), automne (La Javie, Saint-André-les-Alpes, Seyne-les-Alpes, Montfroc, Orpierre, Oraison, Thoard, Draix), Marchés de Noël (Authon, La Motte-du-Caire).

47 CAMPAGNE SOUS LES ROCHES

Esmieu Corinne

04200 SAINT-VINCENT-SUR-JABRON

06 61 06 37 05

contact@souslesroches.fr

www.souslesroches.fr

Viande de chevreau et de porc, charcuterie. Huile essentielle de lavande fine. Plantes à parfum séchées pour infusions et aromates.

- Vente à la ferme sur RDV et sur commande (selon les périodes).
- 3 gîtes ruraux (Écogîtes).

48 ► DOMAINE SALVATOR

Pinatel Frédéric

Campagne Salvator - 04190 LES MÉES

moulin@domainesalvator.fr

www.domainesalvator.fr



Huiles d'olives AOP

- Vente à la ferme : du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h.
- Vente en ligne.
- Dégustation d'huile d'olive.

49 ► DUEZ SANDRINE ET GROS MARION

Gaec entre Terre et Pain

Ferme La Grande Bastide - 04200 ENTREPIERRES

07 81 25 98 71

gaec.etp@gmail.com

Pains, brioches, fougasses, biscuits, pizza

- Point(s) de vente collectif(s) : L'Étal des Paysans (Peipin), Unis Verts Paysans (Forcalquier).
- Marché(s) : Château-Arnoux (jeudi après-midi), La Brillanne (vendredi après-midi).
- Magasin(s) : Biocoop (Sisteron).
- Gîte à la ferme.

50 ► E.I SILVE THIERRY

Silve Thierry et Lantoine Jimmy

90 route des Bellons - 04200 MISON

06 72 47 57 54

thierry.silve@orange.fr

Jus de grenade, petits fruits, kakis, rhubarbe, coings

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : À la Ferme du Val Durance, Panier de nos vallées (Sisteron).
- Magasin(s) : La Vie Claire (Peipin).

51 ► FERME BRASSERIE DU FOREST

Coudray Guillaume

04250 CHATEAUFORT

06 50 02 37 21

guillaume.coudray@gadz.org

Bières paysannes brassées au feu de bois

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : Unis Verts Paysans (Forcalquier), À la Ferme du Val Durance (Sisteron).
- Marché(s) : Vaumeilh, Sigoyer, Thèze, Valernes (marché tournant du jeudi soir, en été).
- Magasin(s) : L'Étal des Paysans (Peipin).
- Location tireuse et fûts.

52 ► FERME DE LA VALLÉE JOYEUSE

Hakkenberg-Joyant Audrey et Gérard

Le Collet - 04200 CHATEAUNEUF-MIRAVAIL

07 78 79 76 82

audreyjoyant@gmail.com

Fromages de chèvre, yaourts, jus de poire

- Point(s) de vente collectif(s) : Paniers de nos Vallées (Sisteron).
- Marché(s) : Saint-Vincent-sur-Jabron (vendredi).
- Foire bio de Montfroc.

53 ► GAEC AUX CHAMPS DES COUGOURDES

Amat Sybille et Mestrot Mathurin

419 route de Laubere - 04200 VAUMEILH

06 38 51 69 34 - 06 68 29 53 47

gaec.auxchampsdescougourdes@gmail.com



Légumes de saison et de conservation, pommes diverses, pois chiches, lentilles, petit épeautre, graines de sainfoin, graines de luzerne et diverses plantes de couvert. Jus de pommes

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : Laragne-Montéglin (jeudi), Serres (samedi). Marché estival « Ciel mon marché » (Vaumeilh).
- Visite de ferme et randonnée.

54 ► GAEC DU PRÉ DES POIRIERS

Martin Arlette

2273 route de Saint-Martin, Le Pré des Poiriers

04200 NOYERS-SUR-JARBON

06 68 58 33 99

biosudestviandes@orange.fr

Viande d'agneau, chevreau, veau, génisse grasse, et bœuf

- Vente à la ferme sur RDV et sur commande.
- Drive fermier : Casiers « Les Saveurs du Jabron » (Noyers-sur-Jabron).

55 ► GAEC DU PRÉ LACOUR

Maurel Sylvain et Camille et Audibert Charly

Chemin du Pré Lacour - 04200 THEZE

06 52 28 25 07

lefournilduprelacour@gmail.com

www.lefournilduprelacour.fr



Pains (levain naturel), blé, farine de meule

- Point(s) de vente collectif(s) : La Ferme du Val Durance (ZA de Sisteron), Le Panier de nos Vallées (Centre ville de Sisteron).



56 ► GAEC LE CHAMP DES ÂNES

Carpentier Bruno, Spatola Pauline,
Bertin Clément et Fayollat Luca

Quartier Saint-Michel - 04190 LES MÉES

06 95 75 18 59

bertin.clem@free.fr

Légumes frais, œufs frais, huile d'olive

- Marché(s) : Forcalquier (lundi), Digne-les-Bains (mercredi), Saint-Auban (dimanche).
- Magasin(s) : Biocoop (La Brillanne), Proxi (Les Méas), La Belle Verte (magasin itinérant, Valensole).
- Panier(s) à commander par sms : Oraison et Peyruis (mardi soir), Les Méas (lundi soir).

58 ► RICHAUD NICOLAS ET CATHERINE

Gaec de la Toma de Lura

Route de Lure, Bergerie de Peigrier

04200 CHATEAUNEUF-VAL-SAINT-DONNAT

04 92 62 51 86

nicolas.richaud0126@orange.fr

Fromages de chèvre et viande de chevreau

- Vente à la ferme : tous les matins.
- Point(s) de vente collectif(s) : Côté Champs de Provence (La Brillanne).
- Marché(s) : Sisteron (samedi), Saint-Auban (dimanche), Oraison (mardi).

57 ► LIKAJ DEAN ET ZEHUN

Quartier Saint-Michel - 04190 LES MÉES

04 92 32 41 45 - 06 20 98 92 09

dean.likaj@gmail.com



Viande de bœuf, de veau (en colis sous vide), huile d'olive AOC Provence et Haute-Provence

- Vente à la ferme sur RDV.
- Vente sur commande et livraison.

59 ► SCOP ZESTE

Llorens Lucie, Chardon Yves, Breikers Shantih

Lieu dit les Rayes - 04200 SAINT-GENIEZ

07 83 68 67 30

agri@ecoledesvivants.org

www.ecoledesvivants.org

Légumes. Conversion en AB (2024 = année 2)

- Vente à la ferme.
- Marché(s) : Saint-Geniez (vendredi soir).
- 4 gîtes et 5 chambres d'hôtes. Demi-pension possible avec les produits cultivés sur place.
- Stages et ateliers : programme sur le site internet. Hébergement et restauration sur place.





Pays du Verdon



60 ▸ ARBRE DE VIE

Walker Brian et Maryline

Chemin de Sainte-Croix - 04500 MONTAGNAC-MONTPEZAT

07 82 60 97 23

marilyner@gmail.com

www.verdoninsolite.com



Tomates, haricots verts, salades de diverses variétés, courgettes, courges, basilic, persil, baies de Goji, framboises

- Vente à la ferme sur RDV.
- 3 gîtes, 1 camping à la ferme (3 tipis).

61 ▸ ARÈNE FABIE

Le Champ d'Emile

Les Férais - 04330 SENEZ

06 50 84 82 89

champdemile@ecomail.fr

Légumes et œufs

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : Castellane (mercredi, samedi).

62 ► CHABOT PAOLO ET GUILLAUME

Gaëc Bonaventure

Bauquière - La Petite Colle, route d'Oraison - 04210 VALENSE
06 27 11 52 48

contact@bonaventure.bio

http://provence-huile-olive.fr



Huile d'olive, huiles essentielles (lavande, helichryse, thym), céréales, miel, amandes, safran, vinaigre

- Vente à la ferme.
- Point(s) de vente collectif(s) : La Belle Ferme (Manosque).
- Magasin(s) : Maison de Pays (Allemagne-en-Provence).
- Vente en ligne.
- Moulin à huile d'olive : visite et dégustation.

63 ► DU CHAFFAUT AGNÈS

Bocaux d'ici

Ancienne école de Rousset
04800 GRÉOUX-LES-BAINS
06 71 81 20 78



Produits cuisinés en conserve : soupes, coulis et sauces tomates, chutneys, pickles, confits de légumes, tartinades de légumes

- Point(s) de vente collectif(s) : Couleurs Paysannes (Valensole, Manosque et Venelles).

64 ► EARL - BRASSERIE CORDOEIL

Pougnet Boris

257 Grand Rue de Cordoeil - 04170 THORAME-BASSE

04 92 83 42 23

gaec@thorame-basse.com

www.cordoeil.com



Bières, fourrage, orge, blé tendre

- Vente à la ferme : tous les jours de 16h à 18h, sauf dimanche et jours fériés.
- Point(s) de vente collectif(s) : Couleurs Paysannes (Valensole, Venelles), Unis Verts Paysans (Forcalquier), Côté Champs de Provence (La Brillanne).
- Magasin(s) : Maison de Pays (Beauvezer, Castellane).
- Chambres d'hôtes, appartements.

65 ► EARL DOMAINE LA PLANE

Ravel Emmanuelle

Campagne Repentance - 04500 SAINTE-CROIX-DU-VERDON

06 86 96 20 25

e.ravel9@orange.fr

Huile d'olive

- Vente à la ferme sur RDV.
- Vente par correspondance.

66 ► FERME ACO DE CHAIX

Balestra Christophe

Aco de Chaix - 04120 DEMANDOLX

06 22 04 75 44

balestrachristophe@yahoo.be

Petit épeautre, grain et farine, blé khorazan.

Conversion en AB (2024 = année 3)

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Paysan des Collines (Grasse), De la Ferme à la Table (La Mure-Argens), Épicerie (Soleilhas), Boulangerie Chez Michel (Comps).

67 ► LA FERME DE PÈBRE

Joubert Guillaume

306 route de Manosque - 83560 VINON-SUR-VERDON

06 43 70 53 36 - 06 84 09 83 80

lafermedepebre@yahoo.com

guillaumejoubert@aol.com

www.lafermedepebre.com



Légumes et fruits, pains, miels, vins, huile d'olive, œufs, fromages de chèvre, jus de fruits, farines, lentilles, pois chiches, petit épeautre.

- Vente à la ferme : de 9h à 13h mardi, mercredi, jeudi, vendredi et de 16h à 19h vendredi.
- Marché(s) : Vinon-sur-Verdon (dimanche).
- Panier(s) : 2 fois par semaine sans engagement.

68 ► LA FERME DE PIGETTE

Saille Thomas

Domaine de Pigette - 04800 GRÉOUX-LES-BAINS

06 42 64 08 01

tho.saille@gmail.com



Légumes de saison

- Vente à la ferme sur RDV.
- Stand de producteurs chemin Gaspard de Besse à Gréoux-les-Bains, de juin à octobre (lundi de 17h à 20h, samedi de 10h à 13h).



69 ► FERME DE VAUVENIÈRES

Sauvaire Yann et Claire

04110 SAINT-JURS

06 43 81 97 81

ferme.de.vauvenieres@gmail.com

www.ferme-de-vauvenieres.com



Huiles essentielles de lavandin, lavande, romarin, immortelles. Verveine, petit épeautre, seigle, fruits et légumes de saison, farine de blé et petit épeautre, pain et bière

- Vente à la ferme.
- Point(s) de vente collectif(s) : Couleurs Paysannes (Manosque, Valensole, Venelles).
- Accueil à la ferme : camping et gîte.
- Visite de la ferme.

70 ► LA FERME DU MOULIN

Moniot Cyril

353 route du Pont des Orgues - 04410 PUIMOISSON

06 08 50 26 93

lafermedumoulin@outlook.fr

cyril.moniot@sfr.fr

www.alafermedumoulin.fr



Viande de poulet, pintades, poularde, chapon et œufs

- Marché(s) : Riez (samedi), Puimoisson (lundi après-midi).
- Magasin(s) : Biocoops (Digne-les-Bains, Tallard, Gap).
- Panier(s) : AMAP La Saulce (mardi), Digne-les-Bains (mardi tous les 15 jours).
- Restaurant(s) : La Bastide de Moustiers.

71 ► GAEC FERME DE LA PALUD

Domenge Jérôme et Lapucha Barbara

Hameau de la Palud - 04120 CASTELLANE

06 14 24 67 96

fermedelapalud@gmail.com



**Viande d'agneau, saucisses, merguez et saucissons
100 % brebis**

- Vente à la ferme ou sur commande : en caissette ou demi-caissette.
- Magasin(s) : Maison de Pays de Castellane.

72 ► GAEC LES ZAMZEUREUSES

Garavagno Stéphane

La Colle Saint-Michel - 04170 THORAME-HAUTE

06 87 20 20 76

stephane.garavagno@wanadoo.fr

**Viande d'agneau (entier ou découpé, emballé sous-vide).
Pommes-de-terre en conversion AB (2024 = année 1)**

- Vente à la ferme sur RDV.



73 ► GAEC PIERRE DE LUNE

Gouleau Cécile et Pradier Xavier

148 Montée Saint-Pierre, Le Moustier

04170 THORAME-BASSE

06 89 28 65 23

gaecpierredelune@gmail.com

**Viande d'agneau en caissette (demi ou entier) ou au
détail, merguez et saucisses de brebis**

- Magasin(s) : Maison de Produits de Pays (Beauvezer).
- Livraison sur commande.

74 ► GAEC RICHAUD AND CO

Nicolas Richaud et Anne Sophie Roger

750 chemin d'Aurabelle - 04800 GRÉOUX-LES-BAINS

06 69 77 96 53 - 06 33 84 64 24

nico.richaud@orange.fr



**Maraîchage diversifié, bières artisanales, chips,
confitures, sirops, pâtes artisanales, huile essentielle
de lavandin, œufs, céréales, fourrage, viande bovine
(colis, détail, charcuterie)**

- Vente à la ferme : horaires différents selon la période (consulter internet).
- Magasin(s) : Marcel & Fils (Manosque), Les Jardins de Barbeville (Villocroze).
- Restaurant(s) : divers restaurants de Gréoux-les-Bains
- Élevage équin : passion et pension chevaux loisirs, retraite.

75 ► GAEC SAM ET JU

Bettex Samuel et Combe Judith

Ferme de la Javie - 04800 GRÉOUX-LES-BAINS

06 20 73 93 86

contact@mieldesametju.fr

Miel de lavande, lavande fine, acacia, châtaignier, forêt, montagne, garrigue, bruyère et romarin. Propolis

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), L'Herbe Folle (Rians).

76 ► GASSIER NICOLAS ET MICHEL

Le Potager des Iscles

Chemin de la Paludette - 04300 GRÉOUX-LES-BAINS

06 87 86 78 50

earl.gassier@gmail.com

www.lepotagerdesiscles.fr



Légumes et fruits de saison (tomates, courgettes, aubergines, melons, pastèques, pommes de terre, haricots, fraises)

- Point de vente au croisement du Chemin des Vannes et de la RD 952 à la sortie de Gréoux-les-Bains. Distributeurs automatiques 24h/24 et 7j/7 en CB (cabanon en pierre).

77 ► LUCAS MARIELLE

8240 route du Val de Durance - 04210 VALENSE

06 61 20 16 47

mariellelucas56@gmail.com

Brousse de chèvre

- Point(s) de vente collectif(s) : Unis Vert Paysans (Forcalquier), La Belle Ferme (Manosque), Couleurs Paysannes (Valensole).

78 ► MAUDEVENCET LES OLIVIERS

Pondjiki Serge

Quartier Maudevencet, Les Oliviers - 04500 QUINSON

06 63 06 01 36

spondjikli@wanadoo.fr



Huile d'olive (AOC)

- Magasin(s) : Espace Terrena (Carquefou - 44).
- Meublés de tourisme.

79 ► PAYAN OLIVIER

Les Ruchers du Soleil

2165 chemin du Riou - 04210 VALENSE

06 33 58 14 09

payan.olivier@wanadoo.fr

https://lesruchersdusoleil.fr

Miel, produits de la ruche, huile d'olive

- Vente à la ferme : toute l'année le mercredi de 9h à 16h et le samedi de 9h à 12h. Du 15 juin au 31 juillet : de 10h à 18h, 7j/7.
- Magasin(s) : La Vie Claire (Manosque, Peipin), Utile et Fontaine à vin (Valensole).
- Expédition possible.
- Visite de la miellerie sur RDV, dégustation.

80 ► RICHAUD JOELLE ET MARC

La Ruchette

Domaine de Pigette - 04800 GRÉOUX-LES-BAINS

04 92 74 24 28 - 06 87 79 09 11

joelle.richaud04@orange.fr

Grains et farines : millet, maïs, seigle, petit épeautre, pois chiche. Farine de blé dur. Soja en grain. Fourrages, viande d'agneau, huile de tournesol

- Vente à la ferme sur RDV (par téléphone).
- Magasin(s) : Moulin de Gréoux-les-Bains, Hugo Bio (Villecroze).
- Gîtes à la ferme.

81 ► RUBIN ÉLODIE

5 route des châteaux - 04500 ROUMOULES

06 83 57 96 94

elodierubin@yahoo.fr



Miel de lavande, miel de garrigue, gelée royale, propolis

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : Riez (mercredi, samedi en saison), Moustiers (marché aux saveurs, le mardi juillet et août).
- Magasin(s) : L'Épicerie du Coin (Moustiers), Le Bon Coin du Verdon (Roumoules), Maison de Pays (Allemagne-en-Provence).
- Expédition possible.



82 ► SAUVAT PIERRE

Scea Cadevi

Le Bars - 04210 VALENSOLE

Virginie 06 18 93 33 67 - Pierre 06 10 68 79 60

laga.agro@gmail.com

Plantes sèches : thym, sarriette, origan, verveine odorante, mélisse, menthe douce, menthe bergamote, menthe poivrée, sauge officinale, hysope, calendula.

Huiles essentielles et hydrolats : verveine, menthe poivrée, mélisse, romarin de Provence, romarin à verbénone, thym à linalol et lavandin. **Huile d'olive. Pois chiches et lentilles**

- Vente à l'atelier : mardi et vendredi de 9h à 12h30.
- Point(s) de vente collectif(s) : Côté Champs de Provence (La Brillanne).
- Marché(s) : Riez (jeudi soir), Gréoux-les-Bains (vendredi soir).
- Magasin(s) : Ratatouille, Moulin Paschetta (Oraison).
- Commande (par mail ou téléphone) : à récupérer sur rendez-vous à la ferme ou livrée à domicile via Mondial Relay.

83 ► SCEA LES OLIVIERI DE NOTRE-DAME

Auric Geneviève et Bouvin Laurent

1336 chemin de Monaco, Lieu-dit Monaco - 04210 VALENSOLE

04 92 74 95 75 - 06 89 02 65 63 - 06 01 91 59 72

lesoliviersdenotredame@sfr.fr

Huile d'olive (AOP Haute-Provence), huiles essentielles (lavande et lavandin), céréales (dont blé tendre, orge et seigle), graine de luzerne

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Biocoop Jojoba (Forcalquier), Biocoop Le Blé en Herbe (Manosque), Biocoops Le Grenier (Gap), Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas).
- Panier(s) : AMAP dans le 04, le 05, le 06 et le 83.

84 ► LE VALLON DES ORGUES

Girieux Sylvain

2651 route de Puimoisson, Campagne des Orgues - 04500 RIEZ

06 45 67 91 20

levallondesorgues@gmail.com



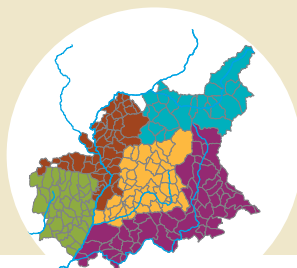
Huile d'olive. En conversion AB (2024 = année 2)

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : De la Ferme à la Table (La Mure-Argens).





Pays Dignois



85 ► LES ÂMES FORTES

Bonnet Richard

Courbons - 04000 DIGNE-LES-BAINS
06 84 78 37 94
bonnetrichard04@gmail.com

Miels de lavande, montagne été.

- Vente à la ferme.
- Foire de l'amande (Oraison).
- Géopartenaire avec le Géoparc de Haute-Provence.

86 ► BERROD PHILIPPE

Rucher des Aphyllantes

23 chemin du Rouveyret - 04000 DIGNE-LES-BAINS
06 75 54 74 20
ph.berrod@gmail.com

Miel de tilleul, de lavande, toutes fleurs et montagne

- Vente à la ferme sur RDV.
- 1 gîte (Gîte de France).

87 ► BOUDOUARD FABIEN

Les Hostelleries de Gaubert

04000 DIGNE-LES-BAINS
06 80 18 40 45
0680184045@orange.fr

Foin, pois chiches, blés de variété ancienne, orge brassicole

- Vente à la ferme sur RDV.
- Broyage pastoral.

88 ► LES CHAMPS DE LA BLÉONE

Canale Charlotte et Desplat Arthur

04510 LE CHAFFAUT-SAINT-JURSON

06 13 33 36 04

canalecharlotte@yahoo.fr

Légumes variés, melons, pastèques

- Marché(s) : Digne-les-Bains (mercredi), Mallemoisson (vendredi après-midi).
- Panier(s) : lundi (12h - 13h) au lycée de Carmejeane.



89 ► GAEC DANAÛS

Lieu-dit Beauvezet - 04510 MIRABEAU

06 95 28 00 53

gaec.danaus@free.fr

Huile d'olive, viande bovine, farines, safran, pâtes petit épeautre, pois chiches, blé ancien

- Vente à la ferme.
- Marché(s) : Digne-les-Bains (samedi), Aiglun (mardi après-midi) Châteauneuf-Arnoux (jeudi après-midi).
- Panier(s) : AMAP de Pierrevet.

92 ► GAEC L'ADOUE DE JEANNE

Krumbholz Pauline et Jean

Quartier Saint-Martin - 04380 THOARD

06 32 38 97 09

gaecladouedejeanne@gmail.com



Légumes et fruits variés : tomates, courgettes, aubergines, poivrons, haricots, concombres, salades, oignons, patates, choux, courges, poireaux, melons, pastèques, fraises, navets, carottes, radis, blettes, épinards

- Vente à la ferme le mercredi de 17h30 à 19h.
- Marché(s) : Thoard (dimanche).
- Magasin(s) : Épicerie de Thoard.

90 ► GAEC DU MAGALON

Girard Philippe et Jean-Claude

1602 route de Barcelonnette, Les Plaines - 04420 MARCOUX

06 88 29 23 97 - 06 88 29 23 71

magalon.bio@orange.fr



Fourrage, céréales, viande de bœuf (race Aubrac, génisse, etc.), plantes à parfum (huiles essentielles et herbes sèches)

- Vente à la ferme sur RDV.
- Prestation de service : distillation.

93 ► GAEC LES PLAINES DE SILVE

Delaye Anaïs et Bertrand Alexandre

Plaines de Silve - 04380 THOARD

06 60 18 66 14

plaines.de.silve@orange.fr

Petit épeautre, farine de petit épeautre, caissettes de veau et fourrages divers

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Proxy et boucherie (Thoard), L'Étal des 3 vallées (Digne-les-Bains).
- Panier(s) : AMAP de Digne-les-Bains (mardi 17h30, maison communale du Pigeonnier).

91 ► GAEC JAS DE RICAVY

Aveline Véronique et Louis-Marie

04210 BRUNET

06 01 76 32 14

jasricavy@gmail.com



Pain au levain, pizza, fougasses, pompes à l'huile, biscuits au petit épeautre, tapenade, pulpe d'olive, achards, ail des ours, huile d'olive

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : Couleurs Paysannes (Valensole et Manosque).
- Marché(s) : Aiglun (mardi après-midi), Forcalquier (jeudi après-midi).
- Gîte, location longue durée.

94 ► GAEC REYNAUD

Nicolas Reynaud

Chastel - 04660 CHAMPTERCIER

06 88 59 46 61

n.reynaud04@wanadoo.fr

Jus de poire

- Magasins(s) : La Vie Claire et l'Étal des 3 Vallées (Digne-les-Bains).
- Gîtes ruraux.



95 ► GARNON SYLVAIN

Le Champ de la Sylve - Mosaïque

34 ruelle des bas Thumins - 04510 MIRABEAU

06 81 84 14 10

sylvain.garnon@orange.fr

Légumes diversifiés et herbes aromatiques fraîches

- Marché(s) : Digne-les-Bains (mercredi, samedi).
- Panier(s) : sur commande.
- Foire de la poire Sartheau (La Javie).

96 ► GONZALVEZ MARIE-FRANCE

04700 ENTREVENNES

mf.gonzalvez@gmail.com

Huile essentielle de Lavandin. Aromates : thym, romarin

- Vente à la ferme sur RDV.
- Vente sur demande par mail.

97 ► LES JARDINS DU GALABRE

Magaud David

Saint-Pierre - 04000 LA ROBINE-SUR-GALABRE

06 66 90 83 25

lesjardinsdugalabre@gmail.com

Légumes

- Panier(s) de légumes et œufs.
- Restaurant(s) : Les Mets du Galabre (La Robine-sur-Galabre).

98 ► MOLLING FLORENCE ET BRUNO

Hameau de Valaury - 04330 CLUMANC

04 92 34 26 68 - 06 86 14 68 07

bruno.molling@sfr.fr

Légumes variés. Plants de légumes et de fleurs. Vivaces

- Marché(s) : Barrême (lundi d'avril à juin), Colmars-les-Alpes (mardi et vendredi d'avril à novembre), Saint-André-les-Alpes (mercredi et samedi d'avril à novembre).
- Magasin(s) : Biocoop (Digne-les-Bains), De la Ferme à la Table (Saint-André-les-Alpes).

99 ► PAÏSANEJA

Trabuc Guillaume

210 chemin des Treilles - 04270 ESTOUBLON

06 21 46 41 10

guillaume.trabuc@orange.fr



Huile d'olive, olives en saumure. Jus de coing et poire/coing, pâte de coing et confitures. Herbes de Provence et thym sauvage. Légumes en été

- Vente à la ferme : de juin à septembre (mardi et vendredi après-midi).
- Marché(s) : Digne-les-Bains (samedi), Forcalquier (lundi), Riez (mercredi).
- Gîte pour 2 personnes.

100 ► LE VIEUX MOULIN

Girard Marie-France

Route des Gorges de Trévans - 04270 ESTOUBLON

04 92 34 44 60 - 06 31 64 99 24

m.girard68@laposte.net

www.bienvenue-a-la-ferme.com/paca



Huile d'olive AOP de Haute-Provence

- Vente à la ferme.
- 2 gîtes (2 et 4 pers.).
- Visite du vieux moulin à huile familial du village : tous les jours sauf le dimanche en juillet et août (de 16h à 19h), les mardis et jeudis d'avril à octobre (de 16h à 18h).





Pays de Seyne



101 ► ADAM ANTONIN

Les Aubres - 04140 SEYNE-LES-ALPES
06 81 28 23 94
antonin.adam@gmail.com

Miels (lavande, montagne clair, haute-montagne, romarin, garrigue, pissenlit) et cire (bougies, pains de cire)

- Vente à la ferme : tous les jours de 10h à 17h.
- Point(s) de vente collectif(s) : La Ferme aux saveurs (Montclar).
- Marché(s) : Seyne-les-Alpes (mardi, vendredi).
- Magasin(s) : Biocoop la Coumpagnié (Aix-la-Pioline et Puyricard).

103 ► LE PRÉ DE PÉPÉ

Mathieu Eliane

25 route des Chevaliers - 04140 SEYNE-LES-ALPES
06 62 51 67 24
elianemathieu@riseup.net



Ail, courgettes, aubergines, tomates, concombres, carottes, poireaux, choux, pommes de terre, blettes, courges

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : La ferme aux saveurs (Montclar)
- Marché(s) : Seyne-les-Alpes (mardi, vendredi).

102 ► GAEC FERRAND

Ferrand Jean-Luc, Benjamin et Romain

Saint-Antoine - 04140 SEYNE-LES-ALPES
06 78 69 06 85
gaecferrand@gmail.com
www.lafermedebernardet.fr



Viande de bœuf, veau et porc. Plats cuisinés : daube à la provençale, alouettes à la provençale, gardiane de bœuf. Charcuterie

- Vente à la ferme : week-end et vacances scolaires.
- Marché(s) : Aubagne (13 - 1^{er} samedi du mois).
- Panier(s) : AMAP Cavaillon.
- Livraison tous les mois dans la région Sud.
- Visite de la ferme sur demande.





Transformateurs . Magasins . Restaurants... dans les Alpes de Haute-Provence

SCOP JOJOBA

Epicerie, fruits et légumes, produits frais,
éco-produits, revues, livres



Biocoop Jojoba

Village Vert - 5 place de Verdun
04300 FORCALQUIER
04 92 75 36 35
magasin.jojoba@orange.fr

- Le lundi de 9h à 19h sans interruption, du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h, et le samedi de 9h à 13h.

Biocoop La Brillanne

Rond Point des Fourches
04700 LA BRILLANNE
04 92 73 18 82
labrillanne.jojoba@orange.fr

- Du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h.

DOMAINE SALVATOR

Campagne Salvator
04190 LES MÉES
moulin@domainesalvator.fr



Huile d'olive, produits locaux, artisanat local

- Du mardi au samedi 9h30 à 12h et de 14h à 18h.
- Dégustation d'huile d'olive.

Lo Pichotome

Village Vert - 5 place de Verdun
04300 FORCALQUIER
06 61 87 01 19
pichotome@hotmail.com



Pizzas, pain, pannetones. Soupes, salades, desserts, bières et vins

- Du lundi au samedi : de 9h à 15h. Jeudi et vendredi : de 15h à 22h.
- Événements : Pizza Sound System, Pizza à 4 mains, formation pizzeria et boulangerie. Retrouvez le programme de ces événements sur Instagram et Facebook.



Les Marchés des Alpes de Haute-Provence



Un grand nombre de producteurs vendent leurs produits sur les marchés du département. La liste ci-dessous est donnée à titre indicative, nous vous invitons à vérifier les jours et horaires auprès des mairies ou offices de tourisme des communes avant votre visite.

 Marché saisonnier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Aiglun		Après-midi 15h30-19h					
Banon		Matin				Matin	
Barrême	Matin						
Castellane			Matin			Matin	
Château-Arnoux-Saint-Auban				Après-midi 15h30-19h			Matin
Colmars-les-Alpes		Matin			Matin		
Digne-les-Bains			Matin			Matin	
Forcalquier	Matin			Après-midi 15h-19h			
Gréoux-les-Bains		Matin		Matin	Soir 19h - 23h		
La Brillanne					Après-midi 15h30-19h		
Lurs			Après-midi				
Mallemoisson					Après-midi		
Manosque			Matin			Matin	
Montlaux	Soir 18h						
Noyers-sur-Jabron			Soir 17h - 20h				

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Oraison		Matin					
Pierrevert							Matin
Puimoisson	Après-midi						
Reillanne				Matin	Matin		Matin
Riez			Matin			Matin	
Saint-André-les-Alpes			Matin			Matin	
Saint-Etienne-les-Orgues			Matin				
Sainte-Tulle			Matin				
Saint-Geniez					Soir 17h30-19h		
Saint-Vincent-sur-Jabron					Matin		
Seyne-les-Alpes		Matin			Matin		
Sigonce							Matin
Sisteron			Matin			Matin	
Thoard							Matin
Vinon-sur-Verdon							Matin
Volx		Matin	Après-midi				

 **Ciel mon marché !** est un événement itinérant en saison. Chaque jeudi, les villages de Thèse, Sigoyer, Valernes, Vaumeilh et Châteaufort accueillent à tour de rôle les producteurs locaux et artisans.
Information : Office de Tourisme Sisteron Buëch. T : 04 92 61 36 50. www.sisteron-buech.fr

 De mai à octobre, découvrez les **Marchés créateurs et saveurs des Alpes du Sud**.
Consultez le programme sur www.cmar-paca.fr

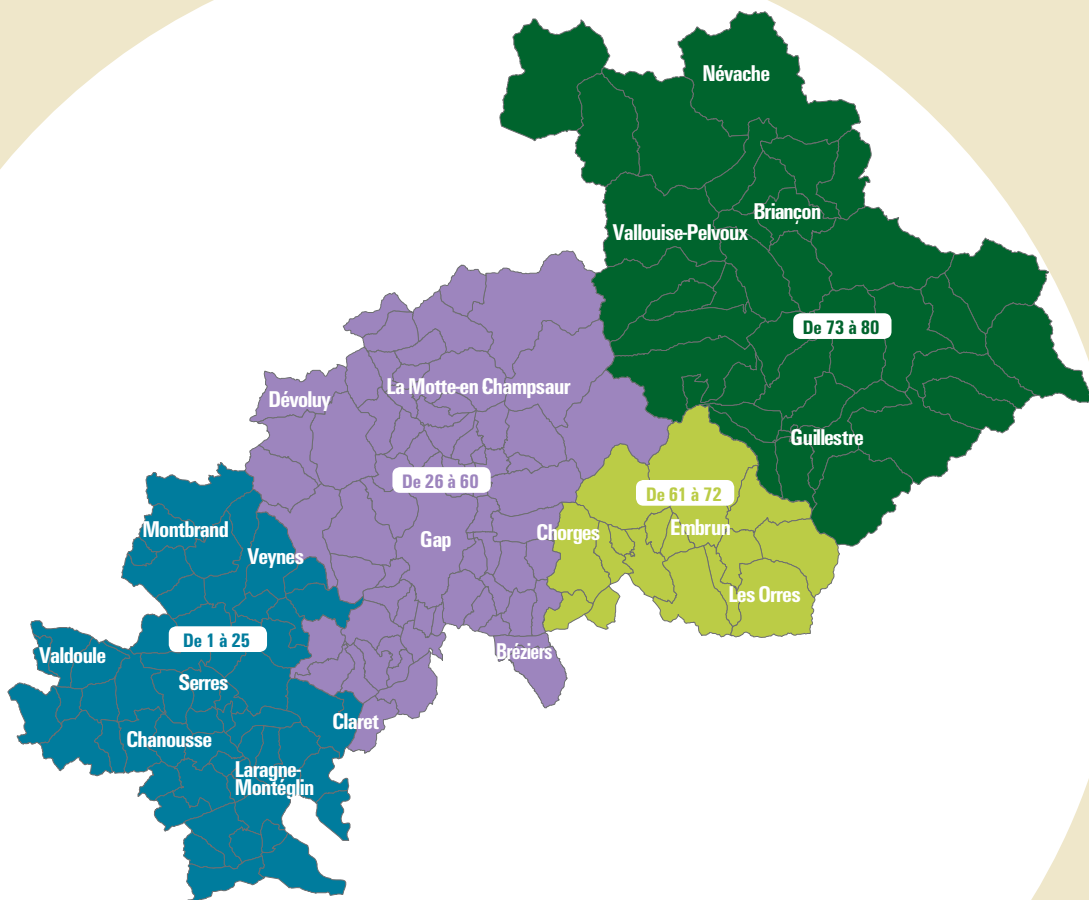


Les producteurs et productrices des Hautes-Alpes

Le département des Hautes-Alpes compte 507 fermes engagées en bio. Cela représente près de 40,4 % de sa surface agricole utile (quand la moyenne nationale est de 10,4 %), soit 36 356 hectares. Manger des produits bio haut-alpins permet de redécouvrir les saveurs du terroir et la fraîcheur des aliments produits avec soin par les producteurs et productrices locaux, tout en encourageant la production alimentaire au plus près de chez vous.

Laissez-vous surprendre par les spécialités et les variétés locales !

 Pays du Buëch	p.36
 Pays de Gap	p.41
 Pays de Serre Ponçon	p.47
 Pays du Briançonnais	p.49
Transformateurs, Magasins, Restaurants	p.51



Les chiffres clés / Hautes-Alpes au 31.12.2023



Sources : Agence Bio

Index par production / Hautes-Alpes



Légumes

5, 6, 7, 12, 16, 18, 19, 24, 33, 39, 42, 44, 48, 52, 54, 55, 58, 59, 60, 63, 65, 66, 67, 69, 71, 73, 80



Fruits

3, 4, 5, 9, 12, 17, 18, 19, 26, 29, 31, 40, 42, 45, 60, 67, 71, 79



Petits fruits rouges

3, 7, 12, 18, 24, 34, 40, 56, 65



Fruits à coques 3, 26, 38



Jus de fruits et boissons artisanales sans alcool

1, 3, 4, 7, 9, 17, 18, 25, 27, 29, 31, 40, 45, 56, 67, 71, 77



Vins et bières 27, 30, 35



Céréales 1, 5, 8, 37, 40, 43, 49, 51, 53, 57, 62



Légumineuses 5, 17, 37, 40, 43, 49, 53, 62



Farines 5, 22, 37, 41, 46, 49, 53, 57, 62, 67



Pains 37, 41, 51



Huiles d'olive et de tournesol 17, 38



Plantes à parfums, aromatiques et médicinales

6, 19, 23, 25, 26, 29, 32, 38, 42, 66, 68, 70, 77, 79, 80



Pépinière / Plants / Bulbes / Semences

6, 19, 20, 21, 23, 26, 39, 52, 58, 60, 75



Fourrages 2, 8, 43, 49, 51



Œufs / Volailles

6, 7, 22, 39, 42, 55, 59, 67, 69, 73, 75



Produits laitiers / Fromages

8, 9, 13, 22, 28, 47



Viandes

5, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 22, 23, 24, 36, 37, 41, 43, 48, 49, 50, 53, 57, 59, 61, 64, 72



Produits de la ruche

41, 70, 74, 76, 78



Produits transformés

1, 5, 6, 11, 22, 24, 26, 27, 34, 40, 41, 49, 56, 71, 74, 77, 78



Produits cosmétiques ou ménagers 32, 74



Laine 23, 64



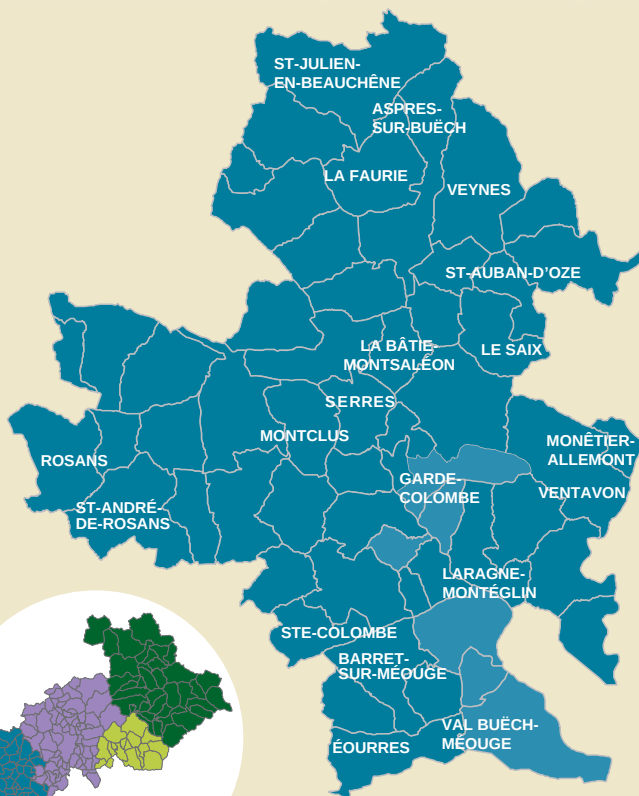
Accueil pédagogique / Animations

8, 28, 42, 44, 46, 48, 49, 51



Hébergements

14, 17, 20, 22, 27, 28, 40, 42, 44, 56, 64, 66, 67



Facebook



Instagram



LinkedIn



X



Youtube



Accueil Paysan



Bienvenue à la ferme



Bio Cohérence



Blé paysan



Gelée Royale Française



Nature et progrès



Simplex

1 BLANC CATHERINE ET ROBERT

151 impasse des Merisiers - Lagrand - 05300 GARDE-COLOMBE
04 84 13 27 60 - 06 01 76 14 92
blanc.jusderaisin@free.fr



**Jus de raisin, jus de poire,
purée de poire et petit épeautre**

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : Ferme du Val (Sisteron).
- Magasin(s) : Panier sympa (Garde-Colombe), Biocoops du 04 et 05, Sainbio'z, Panier Gapençais (Gap), L'Épeautre (Sisteron).

2 CASTALDI VÉRONIQUE ET ÉRIC

Domaine du Rose

Lieu dit Le Rose - 05140 SAINT-JULIEN-EN-BEAUCHÈNE
06 09 20 28 81
domaine.du.rose@gmail.com

Foin de montagne

- Vente à la ferme sur RDV.

3 ▶ EARL FRUITS BIO HAUTES ALPES

Rolland Robert et Camille

11 Le Forest - 05110 MONÉTIER-ALLEMONT

06 73 49 95 77

rolland.rob05@gmail.com

Cerises, baies de Goji, jus de fruits, pommes, coings et amandes

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : À la ferme (Sisteron), Couleurs Paysannes (Valensole, Venelles).
- Marché(s) : Gap (vendredi après-midi), Château-Arnoux-Saint-Auban (jeudi après-midi).
- Magasin(s) : Biocoop Le Grenier (Gap).

4 ▶ EARL LES ISCLES

Liataud Marie-Pierre

Domaine Les Iscles - Ribiers - 05300 RIBIERS

04 92 63 20 10 - 06 75 04 22 69

lesiscles@orange.fr



Pommes et jus de pomme

- Vente à la ferme sur RDV.

5 ▶ FERME DE L'ARBOREL

Fernandez Aurélie et Monnier Boris

155 chemin du Serre d'Enfaure - 05150 ROSANS

07 82 33 09 52

ferme-arborel@tutanota.com

Légumes, petits fruits, petit épeautre, pois chiches, lentilles, farines, viande d'agneau et produits transformés

- Point(s) de vente collectif(s) : Paysans du Coing (Rosans), Le Local (Rémozat - 26).
- Marché(s) : Rosans (dimanche), L'Épine (mardi, l'été à 18 h).

6 ▶ LA FERME DE SARRIETTE ET ROQUETTE

Aït-Touati Anne, Gordon Maïa, Genas Samuel

La Catalane - 05700 LA BÂTIE-MONTSALEON

06 89 85 05 25 (Maïa)

sarriette.roquette@mailo.com

www.paysans-epiciers.fr

Légumes de saison, plants, épices et aromates, condiments, confitures, semences et œufs

- Vente à la ferme : sur commande.
- Marché(s) : Serres (samedi), Veynes (jeudi), Laragne-Montéglin (jeudi d'avril à juin).
- Foires aux plants (Mens, Espinasses, Laragne-Montéglin).
- Boutique en ligne.

7 ▶ LA FERME DES DAMIAS

Nicolas Lépine

Les Damias - 05300 ÉOURRES

04 92 65 20 50

nico@lesdamias.com

www.lesdamias.com

Légumes diversifiés, petits fruits rouges, jus de pomme et poire, œufs

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : au Hameau des Damias en juillet et août (jeudi de 13h à 15h).
- Magasin(s) : Biocoop (Éourres).



8 ▶ FERME DU COQ À L'ÂNE

Omer Patricia et Olivier

175 chemin des Clots Lagrand - 05300 GARDE-COLOMBE

06 79 79 30 04

patou.olivier@gmail.com

http://fermeducoqalane05.blogspot.com

Fromages de chèvre, viande bovine Galloway, céréales, foin

- Vente à la ferme : mardi et samedi de 9h à 11h, d'avril à août.
- Marché(s) : Laragne-Montéglin (jeudi).
- Magasin(s) : Panier Sympa (Garde-Colombe), Épicerie Bio (Laragne-Montéglin), Biocoop (Laragne-Montéglin, Sisteron).
- Sur commande pour la viande.
- Visite guidée (2h) : en été, le vendredi à partir de 10h. Toute l'année sur rdv pour les groupes.
- Location d'ânes.

9 ▶ FERME LA BOUISSE

Delabrosse Thierry

Les Clots - 05700 SAINTE-COLOMBE

07 89 79 85 08

thierry.delabrosse@riseup.net

Fromages de chèvre, poires et jus de poire, viande d'agneau, charcuterie de chevreau, saucisses de brebis

- Vente à la ferme.

10 ► GAEC DE SERRE PIERRAT

Illy Alexandre et Karine

Le Village - 05400 SAINT-AUBAN-D'OZE

06 67 29 32 53

gaec.de.serre.pierrat@gmail.com

Viandes d'agneau, saucisses et merguez

• Vente sur commande uniquement. Livraison : 05, 13 (Marseille, Aix-en-Provence), 83 (Six-Fours-les-Plages, Toulon), 30 (Nîmes), 84 (Vedène), 26 (Nyons), 69 (Lyon), 01 (Atignat).

11 ► GAEC DES L'AUTHENTIQUES

Desmero Marianne et Jean-Charles,
Mostachetti Lucas

116 chemin du Colombier - 05150 SAINT-ANDRÉ-DE-ROSANS

06 81 18 90 53

desmero@free.fr

Viande de bœuf et de veau, plats cuisinés, conserves, charcuterie

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : Côté Champs de Provence (La Brillanne - 04), La Ronde Paysanne (Tulette - 84), De nos Terres à l'Assiette (Vaison-la-Romaine - 84).
- Magasin(s) : Boulangerie le Pain d'Épice (Pilles - 26).

12 ► GAEC FERME DES POITES

Amiens Mathilde et Nicolas Sylvain

Les Granges - 05300 BARRET-SUR-MÉOUGES

06 60 48 33 69

serredesormes@gmx.fr

Légumes, fruits et petits fruits

- Marché(s) : Lachau (samedi), Laragne-Montéglin (jeudi).
- Magasin(s) : biocoops (Gap, Briançon), Natura Ventoux (Montbrun-les-Bains), Sainbio'z (Gap).
- Foire(s) : Montfroc.
- Membre du collectif de la plateforme Échanges Paysans.

13 ► GAEC LA FERME DE BAUMUGNES

Thiard Agnès et Violet Baptiste

4 chemin de la Chapelle - 05140 SAINT-JULIEN-EN-BEAUCHÈNE

06 19 99 06 27

fermedebaumugnes@yahoo.fr

Fromages de vache au lait cru et affinés (gruyère, raclette, tomme), yaourt, fromage blanc au lait cru et beurre

- Vente à la ferme : mercredi, vendredi et samedi de 16h à 19h.
- Magasin(s) : Mon Paysan Alpin (Veynes), Proxi (Lus-la-Croix-Haute), Créations du Bochaine (Saint-Julien-en-Beauchène), Épicerie du Buëch (Aspremont).
- Panier(s) : AMAP Agrisol Buëch (Veynes).

14 ► GAEC LA FERME DU CHEVALET

Fourquin Élodie et Boulaygue Pierre-Jean

106 B route du Chevalet - 05140 ASPRES-SUR-BUËCH

06 08 16 52 05 (Élodie) - 06 43 05 98 84 (Pierre-Jean)

contact@lafermeduchevalet.com

www.lafermeduchevalet.com



Viande de porc et d'agneau, charcuterie

- Marché(s) : Veynes (jeudi), Serres (samedi).
- Gîte 15 pers.



15 ► GAEC LES CHAUMAS

Garcin Sandra

164 route des Forestiers - 05400 SAINT-AUBAN-D'OZE

06 21 98 64 96

sandra.garcin65@gmail.com



Viande de veau, génisse, broutard, vache

- Vente à la ferme sur commande.

16 ► GAEC LES JARDINS DE JOUVENT

Raso Thomas

875 chemin du Champ Jouvent - 05300 GARDE-COLOMBE

06 77 24 36 43

lesjardinsdejouvent@riseup.net

Légumes diversifiés de saison

- Vente à la ferme : paniers sur réservation le jeudi soir.
- Marché de producteurs de Court Circuit Buëch Méouge (Châteauneuf-de-Chabre, 1 fois par mois, sur réservation).
- Magasin(s) : Panier Sympa (Garde-Colombe), Biomonde (Laragne-Montéglin), Biocoop Le Grenier, Sainbio'z (Gap).
- Foire(s) : Lagrand, Montfroc, Orpierre.
- Membre du collectif de la plateforme Échanges Paysans.



17 ▶ GÉRARD BEYNET PRODUCTION

Beynet Gérard

150 Saint-Martin d'En Haut - 05300 VENTAVON

06 71 68 12 32

gerard.beynet@gmail.com



Pomme golden fuji, poires williams, jus de pomme poire, raisin muscat, huile de tournesol, cameline, graines de soja

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : Saint-Jean-Saint-Nicolas (Vendredi), Saint-Bonnet-en-Champsaur (lundi)
- Magasin(s) : Auchan et Leclerc (Gap), Intermarché (Baratier, Laragne-Montéglin), BAF (Briançon).
- Gîte.



20 ▶ PÉPINIÈRES LUC ANDRÉ

André Luc et Bérangère

Saint-Vincent - 05400 LE SAIX

04 92 58 17 77

luc.andre3@cegetel.net



Plants maraichers et aromatiques : tomates, aubergines, poivrons, céleri, persil, basilic, mélisse, menthes, etc. Semences

- Vente à la ferme : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.
- Marché(s) : Serres (samedi), Veynes (jeudi).
- Foires aux plants (Barcelonnette, Espinasses, Lus-la-Croix-Haute, Tallard).
- Gîte 3 étoiles : La Grange des Pépinières.

18 ▶ LES JARDINS DU BUËCH

Harry Kerschenmeyer

3 rue Docteur Provansal - 05300 LARAGNE-MONTÉGLIN

07 55 62 85 28 - 06 56 69 15 31

vente.lesjardinsdubuech@gmail.com

www.lesjardinsdubuech.com



Légumes diversifiés, petits fruits rouges, jus de pomme, pommes et poires

- Point(s) de vente collectif(s) : Panier de nos vallées, La Ferme (Sisteron).
- Marché(s) : Aiglun (mardi après-midi), Laragne-Montéglin (jeudi), Sisteron (mercredi).
- Magasin(s) : Paniers Gapençais Sud et Nord (Gap), Biocoops Daudet - Tokoro (Gap).
- Abonnement en ligne et livraison près de chez vous (04 et 05).

19 ▶ PELLOUX AUDE

La Ferme de Romane

9 place de l'Église, Lieu-dit Romane

05110 MONÉTIER-ALLEMONT

07 86 29 92 18

panierderomane@gmail.com

a.pelloux@aposte.net

Légumes, fruits, plantes aromatiques et plants

- Vente à la ferme : sur commande par mail.
- Marché(s) : marché des producteurs de Pays (Orpierre, en été).

21 ▶ PLANTES GOURMANDES

Bérard Muriel

52 chemin du Teron - 05300 ÉOURRES

06 22 12 10 82

contact@plantesgourmandes.com

www.plantesgourmandes.com

Plants en godets de plantes comestibles (légumes perpétuels, fleurs comestibles, aromatiques, médicinales)

- Vente à la ferme sur RDV.
- Vente en ligne.



22 ► PRÉ DES PAYSANS, FERME VARRY ET FILS

Varry Simon

Les Granges - 05140 LA FAURIE

06 72 07 77 34

simonvarry@gmail.com

www.gaecvarry.com



Fromage pur chèvre fermier. Farines : blé (T65, T80) et petit épeautre. Pâtes fermières, viande sous vide (porc et bovin) et œufs

- Marché(s) : Veynes (jeudi), Gap (samedi), Lus-la-Croix-Haute (dimanche, mercredi - en juillet et août), Mens (38 - samedi).
- Casiers distributeurs de produits locaux du Pré des Paysans (7j/7, Parking de covoiturage Le Boutariq à Montmaur).
- Gîte des Granges.

23 ► RAY D'AIGUEBELLE

Segretain Simon, Comparat Mathias, Pichancourt Florentine

Petit Terrus - 05700 MONTCLUS

06 64 12 88 46 (Simon) - 06 79 75 51 64 (Mathias)

07 88 26 87 99 (Florentine)

gaecray@gmail.com

www.aiganha.fr



Viande d'agneau, plantes à parfum aromatiques et médicinales, laine d'alpaga, semences potagères

- Vente à la ferme sur RDV (seulement en août et septembre pour la viande).
- Marché(s) : Gap (samedi).
- Magasin(s) : laine d'alpaga à Créations du Bochaine (Saint-Julien-en-Beauchêne). Produits à base de plantes (marque Aiganha) : Biocoop (Gap, Embrun, Briançon), Paniers de nos Vallées (Sisteron).

24 ► REDIGER JEAN-FRANÇOIS ET MANON
Gaec des Mésanges Bleues

5 impasse des Boursetons - 05300 BARRET-SUR-MEOUGES

06 08 21 47 92

gaecdesmesangesbleues@proton.me

Viande d'agneaux abattus par nos soins, viande de veau et bœuf de race Galloway. Légumes d'automne, petits fruits, confitures

- Vente à la ferme sur RDV et sur commande.
- Foire(s) : diverses en automne.

25 ► LA RIVIÈRE DES ARÔMES
Jean-François Roussot

290 chemin des Arômes - 05150 ROSANS

06 70 04 81 49

larivieredesaromes@orange.fr



Huiles essentielles, hydrolats, sirops floraux

- Vente à la ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : Paysans du Coing (Rosans).
- Magasin(s) : Biocoop, Sainbio'z (Gap), Créations du Bochaine (Saint-Julien-en-Beauchêne).
- Foires Bio de Méandres (38), l'Albenc (38), Embrun (05), Correns (84), Montroc (26), Barjac (30), Salon Primevère (69).
- Formation distillation.





26 BENEVENT VIRGINIE

94 chemin du Laus - 05800 SAINT-FIRMIN
06 67 18 33 73
vibnvt@gmail.com

Plants de légumes, d'aromatiques, de fleurs comestibles et de petits fruits rouges. Sève de bouleau brute fraîche. Noix, prunes, pâtes de fruits

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Le Panier du Valgo (Saint-Firmin).



27 BILOQC PHILIPPE

Domaine Saint-André

Route de Fouillouse, Grandières - 05110 LA SAULCE
04 92 54 73 12 - 06 64 31 54 35
philippebilocq@hotmail.fr



Vin IGP Hautes-Alpes : rouge, blanc, rosé. Cidre, jus, nectar, pétillant, compotées, gelées et confitures.

- Vente à la ferme.
- Point(s) de vente collectif(s) : La Ferme (Sisteron), La Main Embrunaise (Embrun), Couleurs Paysannes (Valensole et Venelles).
- Marché(s) : Gap (vendredi après-midi).
- Magasin(s) : Création du Bochaine (Saint-Julien-en-Bauchène), Maison de Pays du Valgaudemar (Saint-Firmin), Biocoop, Sainbio'z (Gap), épiceries (stations de ski du 05).
- Panier(s) : AMAP sur les départements des Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Bouches-du-Rhône, Isère et Var.
- Restaurant(s) : O'Tourtons (Pont-du-Fossé), Le Prieuré (Ventavon), Auberge Boscodon (Crots), Le Ban de l'Ours (Saint-Maurice-en-Valgaudemar), Dromon (Saint Geniez - 04).
- Gîtes.

28 ▶ LA CHÈVRERIE DE CÉÛSE

Chabert Nicolas et Stéphanie

3514 route des Guérins - 05130 SIGOYER

06 18 33 92 85

lachevreriecedeuse@gmail.com

www.lachevreriecedeuse.fr



Fromages et yaourts de chèvre

- Vente à la ferme : 7 jours sur 7.
- 3 gîtes, 23 places.
- Visites pédagogiques.

29 ▶ DEVOLUY ALEXANDRE

Le Moulin, 350 avenue Marcel Lesbros - 05130 LETTRET

06 87 04 88 88

alexandre.devoluty@gmail.com

jusdevoluty@gmail.com

https://domainedevoluty.fr

Jus de fruit, pommes. Immortelle : huile essentielles, hydrolat

- Vente à la ferme sur RDV.

30 ▶ DOMAINE DU PETIT AOÛT

De Agostini Yann

ZA Les Graves, 170 route du Vallauria - 05130 THÉUS

06 88 70 84 22

domaine@petit-aout.fr

Vins IGP Hautes-Alpes

- Vente à la ferme sur RDV.

31 ▶ DOMAINE LES GRANDS CHÊNES

Ayache Serge

828 route des Andrieux - 05130 FOUILLOUSE

04 92 54 00 41 - 06 31 05 69 14

ayache.serge.pro@gmail.com

Pommes, poires et jus de fruits

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Biocoop, Sainbio'z (Gap).

32 ▶ E.I LES FORCES DE LA TERRE

Pascal Laurie

71 route de Colombis - 05000 GAP

06 77 94 15 40

lesforcesdelaterre@mailo.com

www.lesforcesdelaterre.fr



Tisanes de bain, huiles florales, thés et infusions, épices

- Sur commande et en ligne.

33 ▶ EARL LÉGUMONTAGNE

Jaussaud Sophie, Philippe Stéphane

Les Faix - 05260 ANCELLE

04 92 57 73 25 - 06 76 34 92 38

legumontagne@gmail.com

www.legumontagne.fr

Légumes

- Vente à la ferme : mercredi de 17 h à 19 h.
- Marché(s) : Ancelle (dimanche), Pont-du-Fossé (vendredi).
- Magasin(s) : Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas), ponctuellement Biocoop Le Grenier (Gap).
- AMAP du Champsaur le mercredi, parking de la Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas)

34 ▶ ÉCRINS DE FRUITS

Spina Antoine

8 route de Pelisse, Pisançon - 05500 ST-BONNET-EN-CHAMPSAUR

06 88 39 88 98

antoinespina.ecrinsdefruits.05@gmail.com



Fraises, framboises, mûres. Pesto ail des ours au noix

- Vente à ferme sur RDV.
- Marché(s) : Saint-Bonnet-en-Champsaur (lundi et jeudi en juillet et août), Pont-du-Fossé (vendredi en juin et septembre).
- Magasin(s) : Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas).
- Panier(s) : AMAP du Champsaur, mercredi 18h30 à la Garenne (Saint-Jean-Saint-Nicolas à coté de la biocoop de La Juncha).

35 ▶ ESTACHY BERNARD

224 chemin des Vignes, Saint-Martin - 05130 VALSERRES

06 83 57 90 21

Vin rouge, blanc et rosé en bouteille

- Vente à la coopérative des Hautes Vignes (Valsesres).





36 ▶ FAURE PIERRE-LAURENT

Saulque - 05230 LA BÂTIE-NEUVE
06 86 17 83 94
pierre@agneauxdemontagne.com

Viande d'agneau

- Envoi de colis sur demande.

37 ▶ LA FERME DE BAFFOL

2 route des Granges, Chantaussel
05500 SAINT-JULIEN-EN-CHAMPSAUR
06 61 03 13 07
contact@fermedebaffol.fr
<https://fermedebaffol.fr>

Pains, farines, graines, lentilles, pois chiches, viande de bœuf (sur commande)

- Vente à la ferme : mardi, jeudi et dimanche de 11h à 12h et de 14h à 16h (le samedi pendant les vacances scolaires zone B).
- Marché(s) : Pont-du-Fossé (vendredi), Saint-Bonnet-en-Champsaur (lundi).
- Magasin(s) : Biocoop La Juncha (Pont-du-Fossé).
- Restaurant(s) : Les Chenêts (Saint-Julien-en-Champsaur).

38 ▶ LA FERME DE PRÉMIENS

Articlaux Benoit

Plan de Lardier - 05110 LARDIER-ET-VALENÇA
06 08 76 75 92
contact@fermedepremiens.fr




Plantes à parfum aromatiques et médicinales, noix, huile de noix

- Vente à la ferme.

39 ▶ LA FERME DES ALPES

Van Vooren Pierre

Quartier Chaillol - 05000 NEFFES
06 78 11 33 52
lafermedesalpes@hotmail.com


30 variétés de légumes de saison et œufs extra frais.

Vente de plants au printemps

- Vente à la ferme sur RDV.
- Paniers hebdomadaires à domicile.

40 ▶ LA FERME DES BLACHES

Meyssonier Bernard

Les Blaches - 05000 PELLEAUTIER
06 51 03 61 66 - 04 92 57 87 63
bernard.agnes.05@orange.fr
<https://lesblaches05.com>



Fruits rouges, pommes, poires, confitures, compotes, jus, nectars, lentilles, pois chiches, petit épeautre

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : Gap (samedi).
- Magasin(s) : Biocoop (Briançon, Gap, Saint-Jean-Saint-Nicolas), Biomonde (Laragne-Montéglin), Épicerie bio (Serres), La Gousse d'Ail (L'Argentière-la-Bessée), Sainbio'z (Gap).
- 2 gîtes 2 et 6 pers.

41 ▶ LA FERME DES GARCINS

Maniscalco Leslie et Chaix Éric

Les Garcins, 4 rue de Chauvet - 05250 LE DEVOLUY
06 79 80 32 02
leslie@lafermedesgarcins.fr
www.lafermedesgarcins.fr

Pain à l'ancienne cuit au feu de bois, farine de meule (blé, seigle, petit épeautre), biscuits et autres spécialités. Élevage bovin Highland Cattle, miel de montagne

- Vente à la ferme : le vendredi (et le mardi pendant les vacances d'été, de Toussaint et de Noël) de 9h à 13h et de 15h à 19h.

42 ▶ LA FERME DES SOLDANELLES

Méhu Maud et Régis

3180 route de Lachaud, les Matherons - 05260 ANCELLE
06 27 18 41 11
earl.lesoldanelles@orange.fr
<https://les-soldanelles-ancelle.fr>
 



Petits fruits, légumes variés de saison, pommes de terre, plantes aromatiques et médicinales, œufs

- Vente à la ferme : jeudi et samedi de 17h à 19h.
- Marché(s) : Ancelle (dimanche) et marchés saisonniers (Ancelle, Les Orres, Pont-du-Fossé).
- Magasin(s) : Brasserie VO, Boucherie l'Étal champsaurin (Ancelle), Fromagerie Ebrard (Chabottes), La Fromagerie du Champsaur (La Fare-en-Champsaur).
- 2 gîtes sur la ferme, 4 et 7 pers.
- Visite de la ferme sur réservation les jeudis après-midi.



43 ▶ LA FERME DES SONNAILLES

Pellissier Luc

Les Faix - 05260 ANCELLE
06 07 96 74 53 - 06 84 01 34 59
lafermedessonnailles@gmail.com
www.lafermedessonnailles.fr



Viande d'agneau, céréales, fourrage, lentilles, pois chiches

- Vente à la ferme : tous les matins de 10h à 12h.
- Magasin(s) : Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas).

44 ▶ LA FERME DU HUBLOT

Arnaud-Sorrentino Patricia et Serge

5 Clot de Barou Les Champsours - 05190 BREZIERIS
07 68 77 02 29
sorrentinopatricia750@gmail.com



Légumes variés. En conversion AB (2024 = année 2)

- Vente à la Ferme : mercredi et vendredi de 17h à 18h30 ou sur RDV.
- Gîte.
- Visite de ferme.

45 ▶ FERME NEWPOM

Léouffre Gilbert

1820 La Côte - 05000 PELLEAUTIER
06 84 49 85 75
g.leouffre@orange.fr



Pommes et poires. Jus de pomme, pomme poire, pomme framboise, pomme cassis. Pétillant pomme et pomme cassis

- Vente à la ferme : le mercredi de 16h à 19h.
- Point(s) de vente collectif(s) : Court circuit 05, Buffet de la Gare à Veynes.
- Magasin(s) : Étal d'Eric (La Roche-des-Arnauds).
- Panier(s) : AMAP de Veynes le jeudi à 18h.

46 ▶ GAEC BANC DU PEYRON

Reynaud Émilie et Yannick

68 rue des Fontaines, Village de Charbillac
05500 SAINT-BONNET-EN-CHAMPSAUR
06 72 95 12 52 - 06 43 61 43 01
emilie.festa@wanadoo.fr



Farine alimentaire T80 et T65

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Fromagerie Ebrard (Chabottes), Drac-lait (Saint-Bonnet-en-Champsaur), Biocoop (Pont-du-fossé).
- Visite de la ferme pour groupe ou particulier.

47 ▶ GAEC CAPRI RÊVE

Bou Floriane

La Davine - 05400 MANTEYER
06 10 33 66 53
garnierolivier4110@neuf.fr

Fromages et yaourts de chèvre

- Vente à la ferme : mardi et vendredi de 17h à 19h.
- Marché(s) : La Roche-des-Arnauds (vendredi), Gap (mercredi).
- Magasin(s) : Épicerie chez Arnaud (La Roche-des-Arnauds), Paysans d'ici (Remollon).
- Panier(s) : AMAP Le Chlambio à La Freissinouse (mardi).

48 ▶ GAEC CHAROLAIS DALLAS

Galland Damien et Gwenwed

Les 4 Chemins - 05800 AUBESSAGNE
06 67 05 63 50
gaeccharolaisdallas@gmail.com



Viande de bœuf, pommes de terre, légumes

- Vente à La Brouette Gourmande (9, route du coin - Le Bannet à Aubessagne) : snack selon saison et brunch fermier le dimanche matin.
- Point(s) de vente collectif(s) : La Bardanne (Cadenet).
- Magasin(s) : Maison de Pays (Saint-Firmin), Paysans de nos Collines (Grasse), Épicerie du Valgo (La Chapelle-en-Valgaudemar).
- Visite de la ferme sur RDV.
- Élevage de bovins en voie de disparition ou race menacée.

49 ▶ GAEC DU CAÏRE

Martin Florence et Jean-Michel

Chaillollet - 05260 SAINT-MICHEL-DE-CHAILLLOL
06 88 75 92 68 - 06 19 02 23 14
gaec-du-caire@orange.fr
www.gaec-du-caire.fr



Viande d'agneau, saucisses, merguez, céréales, fourrage, lentilles, petit épeautre, farine de blé et de petit épeautre, pâtes et crozets

- Vente à la ferme.
- Marché(s) : Station de Chaillol (mercredi pendant les vacances de février et d'été), Pelleautier (mercredi après-midi).
- Casier automatique (Chabottes).
- Ferme pédagogique.





50 ▶ GAEC FERME DU LAUZON

Gohier Marine et Sébastien

791 chemin de la plaine - 05400 MONTMAUR

06 87 09 48 16

elevage.dulauzon@orange.fr

www.fermedulauzon.fr



Viande et charcuterie de porc bio

- Vente à la ferme : samedi de 9h à midi.
- Marché(s) : Montmaur (marché de la Petite Grange le mercredi de 17h à 19h), Gap (vendredi de 15h à 19h).
- Élevage de chevaux et poneys (sport et loisir).

51 ▶ GAEC LE GRAIN PAYSAN

Brizard Guylhem et Perrin Gérard

15 chemin de la Fontaine Loine, Rousset - 05110 CURBANS

06 15 43 19 80

legrainpaysan@gmail.com

Pains, fourrages et graines

- Vente à la ferme : lundi, mardi et vendredi de 10h à 14h.
- Marché(s) : Gap (samedi).
- Magasin(s) : Biocoop, Sainbio'z, Leclerc (Gap), Intermarché (Chorges et Tallard).
- Panier(s) : AMAP (Embrun, Chorges, La Saulce).
- Visites pédagogiques.

52 ▶ GAEC MONT'POTAGER

Joubert Éric et Karine

25 route de Molines - 05500 LA MOTTE-EN-CHAMPSAUR

06 14 39 57 47

montpotager@gmail.com



Maraîchage diversifié (sauf légumes nécessitant trop de chaleur) et plants maraîchers (poireaux, courgettes, etc.)

- Vente à ferme : mercredi de 17 h à 19 h, de fin mai à fin novembre.
- Marché(s) : Saint-Bonnet-en-Champsaur (lundi) de mi-avril à fin novembre.
- Magasin(s) : Biocoop La Juncha (Saint-Jean-Saint-Nicolas), Vival (Chauffayer), Panier du Valgo (Saint-Firmin).
- Vente sur commande.



53 ▶ GAEC SAINT-ROCH

Orcière Damien et Karoubi Laurence

503 chemin de la Ferme - 05000 RAMBAUD

06 82 37 08 07

gaecstroch05@gmail.com



Viande de bœuf, veau et abats. Miscanthus, quinoa, pois chiches, lentilles, lin brun, farine de sarrasin, farine de pois chiche

- Vente à la ferme sur RDV (pour la viande, vente sur réservation).
- Panier(s) : AMAP du Var (Bandol, Sanary, Cogolin, La Seyne-sur-Mer).

54 ▶ LES JARDINS DE LA ROCHE

Frotey Cyril

5 place de la Mairie - 05400 LA ROCHE-DES-ARNAUDS

06 07 52 48 19

cyl_frot@yahoo.fr



Légumes variés de saison

- Marché(s) : Gap Eyssagnières (vendredi soir), La Roche-des-Arnauds (lundi soir).
- Magasin(s) : Biocoop, Biomonde, Sainbio'z (Gap), Biocoop (Saint-Jean-Saint-Nicolas).

55 ▶ LES LÉGUMES À GOGO

Gaudin Patrick

280 chemin du Rio Chabal - 05110 LA SAULCE

06 58 67 84 69

panierbioetlocal@gmail.com

www.leslegumesagogo.fr



Légumes et œufs

- Vente à ferme sur RDV.
- Paniers livrés à La Bâtie-Neuve (mercredi de 19h30 à 20h30, avenue de la Gare), Gap (jeudi de 18h à 20h30).

56 ▶ LES MUR'MÛRES D'ISABELLE

Santaella Isabelle

520 chemin d'Isabelle - 05000 PELLEAUTIER

06 58 10 74 64

isabelle.santaella@gmail.com

Petits fruits rouges, confitures allégées en sucre, sirops

- Vente à ferme sur RDV.
- Marché(s) : marché de producteurs chez Gilbert Leouffre, Pelleautier (mercredi après-midi), Au Jardin de Manon à Sigoyer (mardi soir).
- Magasin(s) : Boulangerie « Le Fournil des Vieux Garçons » (Gap), La Chèvrerie de Ceüse (Sigoyer).
- Chalet en rondins en location de vacances.

57 ► **OLLIVIER VINCENT**

275 route de Gap, Le Village - 05000 LA BÂTIE-VIEILLE
06 43 01 03 18
vincent.ollivier05@gmail.com



Céréales, farine de blé, seigle, petit épeautre, sarrasin, viande bovine

- Vente à la ferme.

58 ► **PANITSKAS MARIA**

146 Le Forest - 05000 LA FREISSINOUSE
07 69 05 56 91
jeanber.drion@orange.fr



Légumes de saison, plants maraîchers

- Vente à la ferme : le vendredi de 17h30 à 19h30.
- Marché(s) : Gap (samedi).
- Panier(s) : AMAP les mardis soir à Gap à la Freissinouse.
- Foires aux plants : Espinasses, Barcillonette, Tallard.

59 ► **SARRAZIN JOËL ET BEAUME CLÉMENT**
GAEC De la Petite Grange

Chemin de la Plaine - 05400 MONTMAUR
06 47 58 20 62 - 06 03 76 77 31
petitegrange05@gmail.com
www.fermedelapetitegrange.fr



Légumes de saison, viande de veau et de bœuf, œufs de poule

- Marché à la ferme : mercredi de mars à décembre.
- Panier(s) : AMAP à Veynes.

60 ► **TURREL SANDRINE**

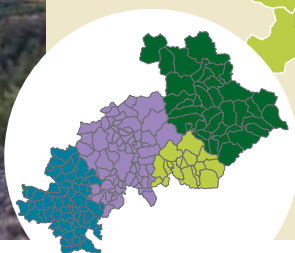
Chemin des pommiers - 05110 LA SAULCE
06 22 70 47 46
sandrine.turrel@orange.fr

Légumes de saison, plants potagers, fraises, melons, pastèques

- Marché(s) : Gap (mercredi, vendredi après-midi et samedi).
- Magasin(s) : Biocoop (Gap).
- Panier(s) : AMAP Le Cabanon à La Saulce (mardi soir).



Pays de Serre Ponçon



61 ► ALLEC RÉMI ET JULIA GAEC du Mont Guillaume

235 rue de la Baume, le Nouveau Village
05200 PUY-SAINT-EUSEBE
06 16 39 40 37 - 06 20 34 03 41
gaecdumontguillaume@gmail.com



Colis de viande de veau et de vache

- Vente à la ferme sur RDV.

63 ► COUTHOUIS JÉRÉMIE, DETRIE ANTOINE ET LAROCHE GAËLLE GAEC Les Jardins de l'Etang

Lieu dit l'Etang - 05200 EMBRUN
06 19 33 20 85
lestang.maraichage@gmail.com

Légumes diversifiés

- Marché(s) : Pont-Neuf à Saint-Sauveur (vendredi après-midi).
- Magasin(s) : Biocoop (Embrun).
- Panier(s) : AMAP Durance-Écrins (Embrun) et AMALP des Hautes Vallées (Saint-Martin-de-Queyrières).

62 ► BELLET AURORE Farnabelle

Rue du Sainfoin - 05160 LE SAUZE-DU-LAC
06 78 27 45 92
farnabelle@gmail.com

Farines de meule, céréales, légumineuses : blé, seigle, petit épeautre, sarrasin, lentilles, pois chiches

- Vente à la ferme sur RDV.
- Autres lieux de vente : contactez l'exploitation par sms.

64 ► FERME DE CHAMP NOBLE Roux Audrey

108 chemin des Clots - 05200 BARATIER
06 63 15 06 63 - 04 92 43 14 41
gaecdechampnoble@gmail.com



Viande d'agneau, laine et produits en laine, peau d'agneau

- Vente à la ferme : jeudi et vendredi de 18h à 19h.
- Marché(s) : Baratier (lundi soir).
- Panier(s) : AMAP Durance-Écrins (Embrun) et Panier Caturige (Chorges).
- Gîte.



65 ► FERME LA VICTORINE

Moreau Audrey

419 chemin du Drouvet - 05200 CROTS

06 84 09 43 41

fermedelavictorine@etik.com

Framboises, fraises, cassis, groseilles, légumes

- Marché(s) : Crots (dimanche en juillet et août), Embrun (mercredi et samedi).
- Magasin(s) : Biocoop (Embrun).
- Vente directe sur commande.

66 ► FERME DE LOU COMPASS

Quillard Anaïs

603 route des Orres - 05200 BARATIER

06 32 92 29 28

loucompass05@gmail.com

www.loucompass.com



Tomates, aubergines, poivrons, potimarrons, haricots verts, courgettes, concombres, aromatiques frais (basilic, persil, ciboulette)

- Vente à la ferme : jeudi matin de 9h à 12h30.
- Marché(s) : Baratier (lundi après-midi).
- Camping à la ferme.

67 ► FERME LA CIVADILLE

Bertrand Alaric

3 chemin des Bérards - 05380 CHATEAUROUX-LES-ALPES

04 92 43 22 12

la.civadille@gmail.com

www.lacivadille.fr



Farines, pommes, pommes de terre, jus de fruit variés, œufs

- Vente à la ferme : mercredi et samedi matin, mardi de 17h à 19h.
- Marché(s) : Pont-Neuf à Saint-Sauveur (vendredi après-midi).
- Magasin(s) : Biocoops (Embrun, Briançon), Biodélices (Guillestre).
- Panier(s) : AMAP Guillestre, Hautes Vallées (Saint-Martin-de-Queyrières), Durance-Écrins (Embrun).
- Camping à la ferme 10 emplacements (accueil Paysan).

68 ► FLEUR ALPINE

François Émilie

2 chemin du Mourre, Lieu dit Chamayer

05380 CHATEAUROUX-LES-ALPES

06 52 59 81 98 - 06 84 72 81 53

emilie@fleuralpine.com - fleuralpine@wanadoo.fr

https://fleuralpine.com

Brins de génépi séché (artemisia umbelliformis)

- Magasin(s) : Maison de Pays de l'embrunais (Embrun).

69 ► GAEC DE CÔTES CLAVELLES

Linares Thibaut et Caruana Celina

157 chemin de Côtes Clavelles - 05200 PUY-SANIÈRES

06 45 41 98 08

thibault.linares@lilo.org

Légumes et œufs

- Marché(s) : Saint-Apollinaire (mercredi soir, de mai à décembre).

70 ► LE RUCHER DE MONTMIRAIL

6 Boucle des Chardouires - 05200 EMBRUN

06 70 03 44 18

christian.grimaudembrun@gmail.com

Miels de printemps et de montagne, pollen. Huiles essentielles et hydrolats de lavande fine et d'hélichryse.

- Vente à domicile sur commande par téléphone.
- Marché(s) : Abriès (mercredi), Ceillac (jeudi), Savines-le-Lac (mardi, vendredi) en été. Marché de producteurs des Orres (mardi) en hiver.
- Magasin(s) : Bienvenue à la Ferme (Embrun, Briançon), Maison de Pays de l'Embrunais (Embrun).

71 ► PASQUIER JULIE

344 route de la Madeleine - 05200 SAINT-SAUVEUR

07 86 62 18 25

juliepasquier00@gmail.com

Légumes variés, fruits, jus et confitures

- Vente à la ferme : le mardi soir de 16h à 19h, sur commande les vendredis.
- Restaurants locaux de Saint-André, Baratier, Embrun.

72 ► ROCHE OLIVIER

Hameau de Siguret - 05200 SAINT-ANDRÉ-DEMBRUN

04 92 43 63 57 - 06 81 82 52 65

olivier.roche21@wanadoo.fr

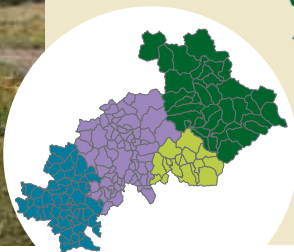
Viande bovine

- Vente à la ferme sur RDV.





Pays du Grand Briançonnais



73 ▶ LA FERME DES ALBERTS

Leconte Arthur et Nolwenn

1456 route des Alberts, Lieu dit Les Alberts

05100 MONTGENÈVRE

06 51 42 12 52

lafermedesalberts@gmail.com



Œufs extra frais, légumes (en été)

- Vente à la ferme : vérifier les horaires par téléphone.
- Marché(s) : Briançon (mercredi, dimanche).
- Magasin(s) : Biocoop L'Épine Vinette (Briançon).

74 ▶ GAEC LA MAISON DU MIEL

Clermont Juliana et Chaud Jérémy

Route du Camping - 05290 PUY-SAINT-VINCENT

06 15 55 61 03

lamaisondumiel05@gmail.com

www.lamaisondumiel-psv.fr

Miels : toutes fleurs de montagne, lavande, acacia, garrigue. Bonbons, pains d'épices nature et aux écorces d'oranges confites, nougats noirs et blancs, pollen frais, propolis brute et en teinture mère. Savons saponifiés à froid, shampoings solides, baumes. Bougies Encaustique

• Boutique Maison du Miel ouverte pendant les vacances d'été, de Noël et d'hiver (zones A, B, C).

75 ▶ GAEC LES COCOTTES DE L'ABC

Cottaz Elisa et Blondin Estelle

3 rue des Méalans - 05120 L'ARGENTIÈRE LA BESSÉE

07 45 21 40 23

elisa.cottaz@gmail.com

Œufs et plants maraîchers

- Marché(s) : L'Argentière-la-Bessée (vendredi).
- Magasin(s) : Biocoop l'Épine Vinette (Briançon), La Gousse d'Ail (L'Argentière-la-Bessée).
- Foires aux plants : Espinasse, Mens (38), Barcelonnette (04).



76 ► GOÏC YVES ET LAMBERT BERNADETTE

Le Rucher de Bessarotte Queyras

Le Roux - 05460 ABRIËS-RISTOLAS

06 14 40 26 31

lambarnadette@wanadoo.fr

Miels, pollen, propolis, essais, ruches

- Vente à ferme sur RDV.
- Point(s) de vente collectif(s) : Coopérative des Artisans (Château-Queyras).
- Magasin(s) : Maison de l'Artisanat (Château-Queyras).
- Expédition sur commande.

79 ► SCEA AGRIBIOENVIRONNEMENT

Chapurlat Bertrand et Toulliou Hélène

20 chemin de Rulland - 05100 VAL-DES-PRÉS

06 08 77 43 32

bertrandhelene@wanadoo.fr



Tisanes, petits fruits, plantes à parfum aromatiques et médicinales

- Vente à la ferme sur RDV.
- Magasin(s) : Altitude BIO (Briançon), La Goustarine (Saint Chaffrey), Les Pages de la Clarée (Névache).
- Marchés de Noël.

77 ► GUDE STÉFANIE

Les cueillettes du Lauzet

La Miellerie, 457 rue Gallice Bey, Le Lauzet

05220 LE MONÉTIER-LES-BAINS

07 50 96 18 73

stefgude@gmail.com

www.mieleetcueillettesdulauzet.fr



Confitures, gelées, tisanes, sirops et pâtisseries

- Vente à la ferme sur RDV.
- Expédition sur commande.

80 ► VITALP'PLANTES

Carmeille Jean-Baptiste

3 allée des Peupliers, Le Moulin Taravelier

05240 LA SALLE-LES-ALPES

06 43 60 96 78

jean2ba@gmail.com

Plantes aromatiques et médicinales : bouquets frais, plants, tisanes, herbes de Provence. Pommes de terre, oignons, cebettes

- Vente à la ferme sur RDV.
- Marché(s) : en juillet et août, La Salle-les-Alpes (mardi), Briançon (dimanche).
- Sur commande en nous contactant directement.

78 ► LA MIELLERIE DU LAUZET

Garambois Florence

457 rue Gallice Bey, Le Lauzet - 05220 LE MONÉTIER-LES-BAINS

06 46 88 64 40

fgarambois@hotmail.com

Miel, pollen et produits de la ruche, pâtisseries et confiseries au miel

- Vente à la ferme sur RDV.





Transformateurs . Magasins . Restaurants... dans les Hautes-Alpes



Biocoop L'EPINE VINETTE

Espace Sud, 230 rue des Couteliers
05100 BRIANÇON
04 92 51 53 22
info@biocoop-epinevinette.com
www.biocoop-epinevinette.com



Épicerie, fruits et légumes, service à la coupe de pain, fromage, charcuterie, grand choix de produits en vrac, produits frais, cosmétiques et compléments alimentaires, etc.

Service traiteur « L'Epine Fourchette » : plats bio et de saison cuisinés sur place, à déguster en magasin le midi ou à emporter. Service Click&Collect et livraison en vélo électrique.

- Du lundi au samedi de 9h30 à 19h. Fermé le dimanche et les jours fériés.
- Animations, dégustations.
- En janvier 2025, ouverture d'une deuxième épicerie à Saint-Chaffrey !

Biocoop Le GRENIER

• Grenier Tokoro : 26 boulevard d'Orient - 05000 GAP
• Grenier Daudet : 3 rue A. Daudet - 05000 GAP
04 88 03 87 71
communication@biocooplegrenier.fr
www.biocooplegrenier.fr



Votre coopérative bio du Gapençais depuis 1987. Retrouvez au sein de nos 2 magasins l'ensemble des produits bio exigeants, au maximum locaux : fruits et légumes, boucherie, service à la coupe pain et fromages, cosmétiques, éco-produits, etc. et bien plus !

- Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.
- Ateliers militants (écologie, cuisine, etc.), animation en magasin (dégustation de produits locaux).

Biocoop LA JUNCHA

Lieu-dit La Garenne
05260 SAINT-JEAN-SAINT-NICOLAS
04 92 23 25 06
contact@biocoop-lajuncha.fr
www.biocoop-lajuncha.fr



Épicerie, fruits et légumes de saison, pains frais, fromages, produits en vrac, charcuterie, produits frais

- Du mardi au samedi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h (et le lundi pendant les vacances d'été).
- Coin café, lecture et coin enfant.





Transformateurs . Magasins . Restaurants... dans les Hautes-Alpes



BOULANGERIE BARATI'PAIN



Barati'pain

91, rue Guillaume Apollinaire
05200 BARATIER
06 13 76 41 55 - 06 60 92 57 75
contact@baratipain.fr
<http://baratipain.fr>



**Pains au levain naturel, viennoiseries, biscuits, panettones au levain naturel
environ une fois par mois hors été**

- Boulangerie ouverte du vendredi au mardi, de 7h30 à 13h30 (fermée mercredi et jeudi).
- Vente à Embrun, 12 rue des Granges, les lundis et jeudis de 16h30 à 18h30.
- Marché d'Embrun : 1 samedi sur 2 (semaines impaires).
- Magasin(s) : Biocoop Graine de Lin, BioDélices, et Bienvenue à la ferme (Embrun).

HUILERIE DES ALPES

445 route du Briançon - Plan de Lardier
05110 LARDIER-ET-VALENÇA
06 62 54 21 42
bonjour@huileriedesalpes.com
www.huileriedesalpes.com



**1^{er} laboratoire de fabrication d'huile vierge et de protéines végétales
biologiques : huiles vierges de tournesol, colza, cameline, chanvre, carthame.
Tourteaux. Farines de protéines végétales.**

Où trouver nos produits :

- En ligne (site internet).
- Magasins bio de la région.
- Visite uniquement sur RDV.

SAINBIO'Z

87 avenue d'Embrun - 05000 GAP
04 92 46 18 90
sainbiozgap@gmail.com



**Fruits et légumes, épicerie, boissons, produits bébé, produits vrac, produits
frais, fromages à la coupe, pains, hygiène, droguerie écologique, compléments
alimentaires, cosmétiques et bien être, etc.**

- Du lundi au samedi de 9h à 19h.
- Naturopathe sur place : lundi et mardi de 9h à 13h, mercredi et vendredi de 14h à 18h.



Les Marchés

dans les Hautes-Alpes



Un grand nombre de producteurs vendent leurs produits sur les marchés du département. La liste ci-dessous est donnée à titre indicative, nous vous invitons à vérifier les jours et horaires auprès des mairies ou offices de tourisme des communes avant votre visite.

-  Marché à la ferme
-  Marché saisonnier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Ancelle							Matin
Baratier	Après-midi 17h - 20h30						
Briançon		Matin	Matin				Matin
Ceillac				Matin			
Crots							Matin
Embrun			Matin			Matin	
Éourres Hameau des Damias				 Après-midi 13h - 15h			
Gap			Matin		Après-midi	Matin	
La Roche- des-Arnauds	Soir				Matin		
La Salle- les-Alpes (Villeneuve)		Matin					
Laragne- Montéglin				Matin			
L'Épine		Soir - 18h					
Montmaur La Petite Grange			 Après-midi 17h - 19h				



Les Marchés dans les Hautes-Alpes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Pelleautier Chez Gilbert Léouffre			Après-midi 17h - 19h				
Pont-du-Fossé					Matin		
Rosans							Matin
St-Appolinaire			Après-midi 17h - 19h				
St-Bonnet- en-Champsaur	Matin			Matin			
St-Jean-St Nicolas					Matin		
St-Sauveur - Pont-Neuf					Après-midi 17h - 19h		
Savine-le-Lac		Matin			Matin		
Serres						Matin	
Sigoyer Le jardin de Manon		Après-midi 17h - 19h					
Veynes				Matin			



Marchés de Producteurs de Pays

Organisés par la Chambre d'Agriculture, les marchés des Producteurs de Pays animent chaque année plusieurs villages ou stations du département. Pendant la saison estivale ou les vacances d'hiver, profitez de ces événements pour vous approvisionner en produits fermiers directement auprès des producteurs. Consultez l'agenda sur :

 **MPPdesHautesAlpes**



Index du guide

Alpes de Haute-Provence et Hautes-Alpes

ALPES DE HAUTE-PROVENCE

- 101 ADAM Antonin
- 85 Âmes fortes (Les)
- 60 Arbre de vie
- 1 Arche de nos haies
- 61 ARÈNE Fabien
- 2 ARRIBERT Patricia et Christian
- 3 BAURIN (Famille)
- 86 BERROD Philippe
- 4 BOISSIERE Claire et BLIC Thibaut
- 87 BOUDOUARD Fabien
- 46 BROGI Anne
- 47 Campagne sous les roches
- 62 CHABOT Paolo et Guillaume
- 88 Champs de la Bléone (Les)
- 5 CHONÉ Pierre et Clémence
- 6 COMTAT Iris
- 7 DAUMAS Gérard
- 8 DESCHAMPS Dominique
- 9 Domaine de la Blaque
- 10 Domaine Nosary
- 48 Domaine Salvator
- 63 DU CHAFFAUT Agnès
- 11 DUBOIS Arnaud et Laurence
- 12 DUBOIS Roselyne
- 49 DUEZ Sandrine et GROS Marion
- 64 EARL Brasserie Cordoel
- 13 EARL de La Margotte
- 65 EARL Domaine La Plane
- 14 EARL Lou Pebre d'Aïl
- 50 El Silve Thierry
- 66 Ferme Aco de Chaix
- 51 Ferme Brasserie du Forest
- 52 Ferme de la Vallée Joyeuse
- 67 Ferme de Pebre (La)
- 68 Ferme de Pigette (La)
- 69 Ferme de Vauvenières
- 15 Ferme des Gipières (La)
- 16 Ferme du Bas Chalus
- 70 Ferme du Moulin (La)
- 17 GAEC agréé La Ferme Taterre
- 53 GAEC Aux champs des cougourdes
- 89 GAEC Danaüs
- 25 GAEC des Métisses au Jardin
- 18 GAEC des Mourres
- 19 GAEC du Clos de Madame
- 90 GAEC du Magalon
- 54 GAEC du Pré des Poiriers
- 55 GAEC Du Pré Lacour
- 20 GAEC Ferme de la Buissière
- 71 GAEC Ferme de la Palud
- 102 GAEC Ferrand
- 91 GAEC Jas de Ricavy
- 21 GAEC La Belle Terre
- 22 GAEC La Maison du Miel
- 92 GAEC L'Adoue de Jeanne
- 56 GAEC Le Champ des Anes
- 23 GAEC Le Jas des Abeilles
- 24 GAEC Les Charentais
- 93 GAEC Les Plaines de Silve
- 72 GAEC Les Zamzeureuses
- 73 GAEC Pierre de Lune
- 94 GAEC Reynaud
- 74 GAEC Richard and Co
- 75 GAEC Sam et Ju
- 95 GARNON Sylvain
- 76 GASSIER Nicolas et Michel
- 96 GONSALVEZ Marie-France
- 26 GUDDOWSKI Sandra
- 27 HASSANI Kurban
- 28 HEUDE Sophie
- 29 Huile d'Olive d'Oriane (L')
- 30 JACQUET Olivia
- 97 Jardins du Galabre (Les)
- 31 Jardins Sereins (Les)
- 32 LE LAY Yoann
- 57 LIKAJ Dean et Zehun
- 77 LUCAS Marielle
- 33 MARTIN Patrick et Marie Pierre
- 78 Maudevencet Les Oliviers
- 34 MAUPETIT Yannick
- 35 MEZZASALMA Nicolas
- 98 MOLLING Florence et Bruno
- 99 Paisanaja
- 36 PASCAL Florian, Marion et Mickaël
- 37 PAYAN Méline
- 79 PAYAN Olivier
- 103 Pré de pépé (Le)
- 38 PRUNET Lorraine
- 39 Restanques de Lincel (Les)
- 80 RICHAUD Joëlle et Marc
- 58 RICHAUD Nicolas et Catherine
- 81 RUBIN Elodie
- 40 SALICIS Robert et Benjamin

- 82 SAUVAT Pierre
- 41 SCEA Domaine de St-Quentin
- 83 SCEA Les Oliviers de N-Dame
- 42 SCEA Pont du Pâtre
- 59 SCOP Zeste
- 43 Soleillerie (La)
- 44 Terre Ferme (La)
- 45 Tom et Millette
- 84 Vallon des Orques (Le)
- 100 Vieux Moulin (Le)
- 9 Ferme La Bouisse
- 67 Ferme La Civadille
- 45 Ferme Newpom
- 68 Fleur Alpine
- 46 GAEC Banc du Peyron
- 47 GAEC Capri rêve
- 48 GAEC Charolais Dallas
- 69 GAEC de Côtes Clavelles
- 10 GAEC de Serre Pierrat
- 11 GAEC Des L'Authentique
- 49 GAEC du Caïre
- 12 GAEC Ferme des Poites
- 50 GAEC Ferme du Lauzon
- 13 GAEC La Ferme de Baumugnes
- 14 GAEC La ferme du Chevalet
- 74 GAEC La Maison du Miel
- 51 GAEC Le Grain Paysan
- 15 GAEC les Chaumas
- 75 GAEC Les Cocottes de l'ABC
- 16 GAEC Les Jardins de Jouvant
- 52 GAEC Mont'potager
- 53 GAEC Saint-Roch
- 17 Gérard Beynet Production
- 76 GOÏC Yves et LAMBERT Bernadette
- 77 GUDE Stéfanie
- 54 Jardins de la Roche (Les)
- 18 Jardins du Buëch (Les)
- 55 Légumes à gogo (Les)
- 78 Miellerie du Lauzet (La)
- 56 Mur'mûres d'Isabelle (Les)
- 57 OLLIVIER Vincent
- 58 PANITSKAS Maria
- 71 PASQUIER Julie
- 19 PELLOUX Aude
- 20 Pépinières Luc André
- 21 Plantes Gourmandes
- 22 Pré des Paysans, Ferme VARRY et Fils
- 23 Ray d'Aiguebelle
- 24 REDIGER Jean-François et Manon
- 25 Rivière des Arômes (La)
- 72 ROCHE Olivier
- 70 Rucher de Montmirail (Le)
- 59 SARRAZIN Joël et BEAUME Clément
- 79 SCEA AgriBioEnvironnement
- 60 TURREL Sandrine
- 80 VitAlp Plantes

HAUTES -ALPES

- 61 ALLEC Rémi et Julia
- 62 BELLET Aurore
- 26 BENEVENT Virginie
- 27 BILOCO Philippe
- 1 BLANC Catherine et Robert
- 2 CASTALDI Véronique et Éric
- 28 Chèvrerie de Céuse (La)
- 63 COUTHOUIS Jérémie, DETRIE Antoine, LAROCHE Gaëlle
- 29 DEVOLUY Alexandre
- 30 Domaine du Petit Août
- 31 Domaine Les Grands Chênes
- 32 E.L. Les Forces de la Terre
- 3 EARL Fruits Bio Hautes Alpes
- 33 EARL Légumontagne
- 4 EARL Les Iscles
- 34 Écrins de Fruits
- 35 ESTACHY Bernard
- 36 FAURE Pierre-Laurent
- 37 Ferme de Baffol (La)
- 64 Ferme de Champ Noble
- 65 Ferme la Victorine (La)
- 5 Ferme de l'Arborel
- 66 Ferme de Lou Compass
- 38 Ferme de Prémians (La)
- 6 Ferme de Sarriette et Roquette (La)
- 73 Ferme des Alberts (La)
- 39 Ferme des Alpes (La)
- 40 Ferme des Blaches (La)
- 7 Ferme des Damias (La)
- 41 Ferme des Garcins (La)
- 42 Ferme des Soldanelles (La)
- 43 Ferme des Sonnaillès (La)
- 8 Ferme du Coq à l'Âne
- 44 Ferme du Hublot (La)



AGRIBIO 04
L'Agriculture Bio
des Alpes de Haute-
Provence



AGRIBIO 05
Les Agriculteur·rice·s
Biologiques des
Hautes-Alpes



Agribio 04/05 et le réseau bio

En France, on compte près de 2,8 millions d'hectares de terres cultivées en bio, soit 10,4 % de la surface agricole utile totale du pays. Cela représente plus de 61 000 fermes engagées en bio.

Ce nombre ne cesse d'évoluer et vous êtes de plus en plus à plébisciter les produits bio de votre région et à reconnaître leurs qualités.

Notre réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) s'emploie depuis plus de 40 ans à défendre, représenter, encourager et accompagner agriculteurs et collectivités vers une agriculture plus durable, plus soucieuse de préserver l'équilibre entre nature et agriculture. Il met également en place des actions de sensibilisation et d'information auprès des consommateurs pour mettre en lumière les bienfaits de la bio.

Les associations Agribio 04 et Agribio 05 représentent respectivement les agricultrices et agriculteurs biologiques des Alpes de Haute-Provence et des Hautes-Alpes. Leur objectif est de promouvoir, défendre et développer l'agriculture biologique sur ces territoires. Pour mener à bien cet objectif, les équipes d'Agribio mettent en œuvre des actions d'accompagnement technique des agriculteurs en bio ou souhaitant le devenir, des actions de développement des marchés et des actions de promotion de l'agriculture biologique.



Réseau **BIO** de
Provence • Alpes • Côte d'Azur



AGRIBIO 04
L'Agriculture Bio
des Alpes de Haute-
Provence

Agribio Alpes de Haute-Provence

04 92 72 53 95

agribio04@bio-provence.org



AGRIBIO 05
Les Agriculteur·rice·s
Biologiques des
Hautes-Alpes

Agribio Hautes-Alpes

06 10 26 68 95

agribio05@bio-provence.org



AGRIBIO 06
Les Agriculteur·rice·s
Biologiques des
Alpes-Maritimes

Agribio Alpes-Maritimes

06 29 57 12 66

agribio06@bio-provence.org



AGRIBIO 13
L'Agriculture Bio
des Bouches-du-Rhône

Agribio Bouches-du-Rhône

04 42 23 86 18 - 07 68 95 96 95

agribio13@bio-provence.org



AGRIBIOVAR
L'Agriculture Bio
du Var

Agribio Var

04 94 73 24 83

agribiovar@bio-provence.org



AGRIBIO 84
L'Agriculture Bio
de la Vaucluse

Agribio Vaucluse

04 32 50 24 56

agribio84@bio-provence.org

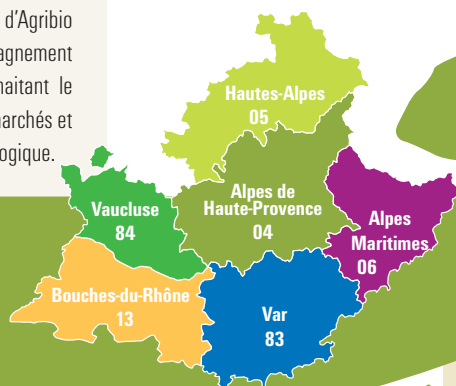


**bio de
PROVENCE-
ALPES-
CÔTE
D'AZUR**

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

04 90 84 03 34

contact@bio-provence.org



Retrouvez les guides

des autres départements en contactant
l'Agribio correspondant ou sur
www.bio-provence.org

Agribio 04 Alpes de Haute-Provence

Village Vert, 5 place de Verdun

04300 FORCALQUIER

04 92 72 53 95

agribio04@bio-provence.org

Agribio 05 Hautes-Alpes

LA LOCOMOTIVE

1 rue Elisée - 05000 GAP

06 21 05 35 17

agribio05@bio-provence.org

Les partenaires qui soutiennent cette action

