

MERCREDI  
7 OCTOBRE  
14H



VISITE  
N°10

MES PRATIQUES FAVORABLES AU CLIMAT  
16 VISITES DE FERMES ENGAGÉES & INNOVANTES EN RÉGION PACA



Sylvie Imbert  
SAINT-PIERRE-AVEZ (05)

AUTO-PRODUCTION D'ALIMENT  
VOLAILLE À LA FERME

## AU PROGRAMME :

Accueil à 14H

Présentation de la ferme par Sylvie Imbert

Visite / présentation du lieu de fabrication et de stockage de l'aliment auto-produit par Sylvie. Explications sur les rations, les matières premières, le temps de travail, etc...

Résultats du diagnostic énergétique de la ferme avec Anne Laure Dossin de Bio de PACA

Echanges avec les participants : si vous avez des questions, c'est le moment !

Depuis 2005, Sylvie Imbert élève des volailles en bio, à St Pierre Avez, commune des Hautes Alpes située à 750 mètres d'altitude. Ce village, qui compte à peine 20 habitants, fait partie des gorges de la Méouge. Sisteron est la ville la plus proche, à 25 minutes.

Depuis le commencement de son activité agricole, en 1999, Sylvie a comme principal moteur l'idée de produire dans le respect de son environnement et du bien-être animal. Elle produit peu de volailles, mais celles-ci sont de très bonne qualité et valorisées exclusivement en vente directe. Une tuerie installée sur place lui permet d'abattre elle-même ses animaux. Les volailles ont accès à de vastes parcs à enherbement permanent, dont la flore est particulièrement riche et diversifiée. La surface de parcours disponible par animal va au-delà du cahier des charges de l'AB car Sylvie estime qu'en région PACA cela est nécessaire. Les poulaillers sont en bois et très bien intégrés au paysage.



Enfin, et cela sera l'objet principal de cette visite du 7 octobre, Sylvie produit elle-même son aliment, à partir de céréales et légumineuses locales (produites en grande partie par des agriculteurs voisins qui ont des terres arables). Elle a affiné ses recettes depuis des années et transforme le tout en farine à l'aide d'un petit moulin. Passionnée par les rations, elle saura vous donner des éléments clés si vous souhaitez également vous lancer dans l'auto-production d'aliments.

# Plan d'accès :

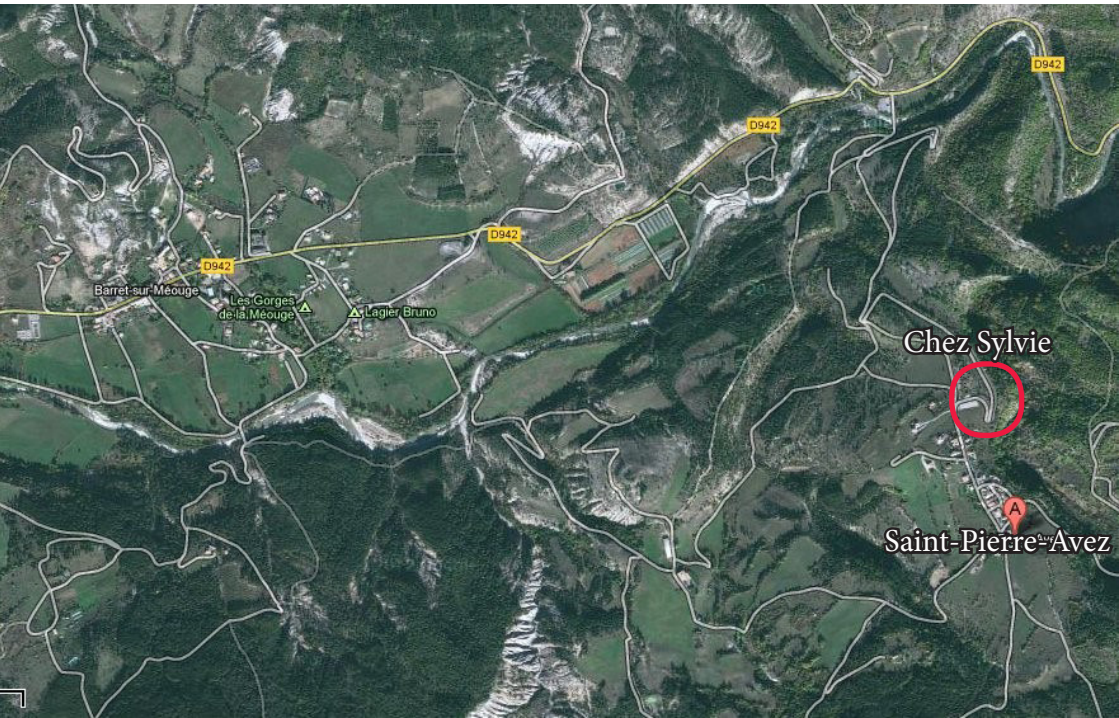
Sylvie Imbert  
Chabillard  
05300 Saint-Pierre-Avez

Coordonnées GPS :  
Latitude 44°15'37.8" N  
Longitude 5°45'26.7" E

*En arrivant par Sisteron, prendre Ribiers et suivre «les Gorges de la Méouge». À la sortie des Gorges, sur la gauche, prendre St Pierre Avez, à partir de ce panneau faire 1 km à peine et prendre un chemin sur la droite qui descend immédiatement après la barrière de sécurité. Faire 100 m et prendre à gauche pour arriver à destination. Repères : panneau Païsalp, Chabillard, boîtes aux lettres.*

*En arrivant par la Drome traverser Barret sur Méouge environ 3 km. Ensuite sur la droite prendre la direction de St Pierre Avez, et reprendre les indications en gras au-dessus.*

*À 30 min de Sisteron et de Séderon, à 20 min de Laragne.*



Pour toute information :  
Anne Laure DOSSIN  
04 90 84 43 64  
06 01 74 63 30

[annelaure.dossin@bio-provence.org](mailto:annelaure.dossin@bio-provence.org)

