

84 13 VAUCLUSE BOUCHES-DU-RHÔNE 2024 | 15^e et 10^e éditions

De Ferme en Ferme

VISITES ANIMATIONS DEGUSTATIONS

SAMEDI 25 | DIMANCHE 26 AVRIL

THÉMATIQUE NATIONALE Notre alimentation au cœur des fermes

100% SUD PORTES OUVERTES | GRATUIT 10h 18h

defermeenferme.com

84 13

CIVAM Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) sont des associations d'agriculteurs et de ruraux engagés dans le développement d'une agriculture et d'une alimentation durables. Le Groupement Régional fédère et anime les démarches collectives de producteurs et productrices en lien avec les acteurs des territoires.

GR CIVAM PACA
MIN 13 - 84953 Cavaillon Cedex
04 90 78 35 39 - contact@civampaca.org
civampaca.org

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

Pensez à conserver ce dépliant, la plupart des fermes vous accueillent tout au long de l'année. Retrouvez leurs coordonnées à l'intérieur.

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

REGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

VAUCLUSE Bouches-du-Rhône

AIN Marseilles Provence

DRÔME Alpes de Haute-Provence

HAUTE SAOÛNE Bourgogne-Franche-Comté

HAUTE GARONNE Occitanie

LOIRET Centre-Val de Loire

SAVÈRE Auvergne-Rhône-Alpes

YONNE Bourgogne-Franche-Comté

FRANCE République Française

CIRCUIT 0 HAUT-VAUCLUSE

0A **Domaine des Adrès**
Marion BOUTIN, Thierry TARDIEU & Maxime DELEVAUX
319 route de Buisson
84110 VILLEDIEU
06 83 34 64 37
domainedesadrès.fr
Domaine des Adrès
ferme découverte
Vignes, oliviers, pépinière fruitiers/champêtre, activités équestres, camping et accueils variés
Une ferme collective diversifiée en AB, la polyculture, les accueils, les ateliers, expos, les ânes, du pain et des crêpes avec notre farine... et pleins de projets... Faire la fête, danser et vous amuser ? Déguster, participer et découvrir ? Allez c'est parti, soyez curieux, on a de quoi vous occuper !
Samedi : 11h, atelier pépinière découverte du greffage, 14h, ânes en liberté. Dimanche, sur réservation, 10h30, initiation au greffage, 14h30, maniabilité à pied avec les ânes. En continu, ateliers créatifs libres, expositions
Crêpes sucrées/salées et pains du Domaine
Samedi, dès 18h : présence de Juju Pizza. 20h : concert folk-rock « Les Oiseaux du trottoir »

CIRCUIT 1 AU PAYS DE SAULT ET DES PAYS DES OCRES

1A **Le Vallon des Lavandes**
Sylvia & Thierry BARJOT
965 Route du Vallon,
Domaine Le Vallon,
84390 SAULT
06 70 63 07 70
Vallon des Lavandes
Lavande, lavandin, épeautre
Secrets et senteurs Lavande. Producteurs et distillateurs depuis 1920. De la fleur à l'huile essentielle. De la pépinière à la distillerie en passant par les cultures, découvrez les senteurs, les différentes propriétés et utilisations de cette plante magique.

1D **La Bergeronnette**
Bruno BONNET
Les Quintins, 986 la petite route
84400 LAGARDE D'APT
06 76 73 39 04
pelotes-bergeronnette.fr
Bergeronnette
Présence des collectifs Citoyen Bédoin Ventoux et AVEC (Mormoiron) : jeux et quiz pour échanger autour de la Sécurité Sociale de l'Alimentation
Laine mohair et alpaga, produits finis tissés ou tricotés. Vente de reproducteurs (chèvres angora et alpagas)
Un élevage de pelotes sur pattes, alpagas et chèvres angora.

1E **Les escargots de Roussillon en Provence**
Marc, Sébastien & Fabienne NOGRETTE
566 chemin de Murs
84220 ROUSSILLON
04 90 05 17 82 - 06 13 22 83 31
les-escargots-de-roussillon-en-provence.fr
Escargots
Découvrez l'élevage en plein champ et la transformation des escargots ainsi qu'un bâtiment écologique, biomatique autoconstruit en bois/paille/terre.
Repas fermier, 19€. Réservation souhaitée

CIRCUIT 2 AU PIED DU VENTOUX

2A **LaGrandTerre**
Michael & Lindsay BREMOND
165 route des vendrans
84410 BÉDION
06 99 93 56 55
lagrandterre
Raisin de cuve et de table, cerises, ferme découverte
Découvrez nos poules, les cerisiers, les oliviers, la vigne et notre ferme pédagogique. Une visite guidée autour de nos différentes cultures, dans un projet diversifié où tout se rejoint.
10h et 15h : fabrication de brochette de fruits et boule énergétique
Midi : crêpes salées fermières. En continu : crêpes sucrées, sans réservation

2D **Moulin à huile du Comtat**
Cécile, J.-Noël & Raymond HAUT
108 avenue de la Baisse
84330 CARAMB
04 90 62 42 05
moulinducomtat.com
Huile d'olive
L'huile d'olive se fabrique ici en famille depuis 155 ans, dans les mêmes murs au cœur du village et toujours avec des meules de pierre. La Verdale de Carpentras, notre olive locale, après différentes étapes, donne une huile fruitée vierge extra. A découvrir et à déguster !

2E **La ferme du Rouret**
Florence GUENDE
679 chemin du Rouret
84380 MAZAN
06 82 07 24 20
lafermedurouret.com
Volailles, farines, confitures, petit épeautre, pois chiche, vigne (jus, vin, vinaigre, raisin secs...), poudre de sichuan
Domaine agroforestier tricenitaire de 20 ha en polyculture élevage. L'ensemble du domaine est pensé comme un écosystème où tout est lié afin de faire face le mieux possible aux défis qui nous attendent, tels que le changement climatique, l'autonomie alimentaire...
Présence des collectifs Citoyen Bédoin Ventoux et AVEC (Mormoiron) : jeux et quiz pour échanger autour de la Sécurité Sociale de l'Alimentation
Gôûter : biscuit/gâteau avec les produits de la ferme et un verre de jus : 3€/portion ou 10€les 4

LIVRET DE JEUX ÉDUCATIFS De ferme en ferme en région PACA

« Notre alimentation au cœur des fermes »

POUR LES ENFANTS

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

CIRCUIT 3 DU COMTAT VENAISSIN AU PAYS DU DIAMANT ROUGE

3A **Pépinière Le Jardin d'Éli et Ola**
Ola NOWAK & Éli GUÉNIER
989 chemin des barades
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 35 21 15 78 - 06 09 74 34 44
lejardindellietola
Plants potagers, aromatiques, floraux. Variétés anciennes, rares, insolites
Nous sommes 2 amis passionnés par notre métier et la diversité du vivant. 500 variétés de plants issus de semences reproductibles à découvrir en profitant d'un moment convivial chez nous !
Samedi, 11h, conférence Aménager son jardin pour économiser l'eau. 15h30, visite sur les fleurs comestibles. Dimanche, stand sur les abeilles sauvages. En continu, ateliers enfants semis, repiquage, histoires contées
Samedi midi, assiettes végétales & florales, 12€ (Comestible Atelier). Dimanche midi, cornets de tartes salées et sucrées, 4€ (La Graille). Boissons et gourmandises tout le week-end

3B **Les Ânes de Pernes**
Brigitte & Alain PAQUIN
1186 route d'Althen
84210 PERNES-LES-FONTAINES
04 90 66 43 91 - 06 37 38 04 32
Les Ânes de Pernes
Refuge d'ânes
Venez faire connaissance avec les ânes les plus gentils et doux du monde. Approchez les sans crainte et prodiguez leur des soins de confort. Prenez le temps d'une pause tendresse avec nos protégés et apprenez à les découvrir.
Petits tours en calèche pour les enfants

3C **Domaine des Hauts Traversiers**
Didier & Florian MOREL
2235 chemin des Traversiers
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 75 86 74 98 - 06 50 99 70 60
leshautstraversiers.com
Vignes et vin
Venez découvrir notre domaine viticole familial, visiter notre cave de vinification et comprendre comment en partant du raisin nous arrivons à produire du vin avec toutes les étapes importantes tout au long de l'année.
11h : Démonstration de voltige équestre de l'école l'équitation. 14h : visite approfondie. 16h : Traitée et présentation du lait d'ânesse. Quiz sur la vie des ânes. Baptême à poney (sur rôt de 14 à 17h), animations enfants l'après-midi (coloriage, jeux en bois, tir à l'arc)
Bar à sandwichs à la saucisse du Ventoux, crêpes au petit épeautre, jus locaux

3D **La Chèvrerie des Fontaines**
Julie & Laurent CHRISTOL
96 route de Saint Didier
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 14 67 09 69
La chevrerie des fontaines
Chèvres, fromages
Profitez d'un week-end pour venir partager un moment de détente sur notre ferme !
9h30 : Traitée des chèvres, tout public. Tout le week-end, animations enfants
Stéphane SAUREL
418 chemin des Rossignols
84380 MAZAN
04 90 69 84 82
terrasses-eole.fr
Vignes et vin, céréales et farines, olives et huile
Du grain au pain... (avec un peu de vin aussi). Sur le domaine familial vous pourrez découvrir nos parcelles en agroforesterie (lilas-arbres, vignes arbrées), notre moulin à meules de pierre, l'atelier de fabrication de pâtes, le chai de vinification. Mais aussi des explications sur les petites éoliennes et sur la géothermie.
11h et 15h : visite des parcelles agroforestières
Fabien Bouréne, cuisinier-boulangier fait du pain avec notre farine. Il vous proposera différentes tartines

3E **L'alchimie des plantes**
Emilie BARDE
Chemin des Aubépines, les Valayans
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 47 79 92 40
lalchimiedesplantes.com
Pépinière de plantes aromatiques et médicinales, insolites, fleurs comestibles, plants potagers
Dans un joli écosystème, Emilie vous fera découvrir tout son petit monde et sa serre biomatique où aide par le calendrier lunaire, elle fait pousser 200 variétés de plantes aromatiques classiques ou médicinales pour notre bien être, plantes compagnes pour favoriser la biodiversité et leurs comestibles pour les gourmand(e)s...
Visite de la serre biomatique à 11h, 14h, 15h. Côtés les plantes médicinales, atelier créer son jardin d'aromatiques, jeux de reconnaissance de graines
Assiette gourmande de printemps, 15€, de 11h à 15h. Réservation conseillée

3F **La Ferme des Possibles**
Nicolas BORDE
1583 chemin des Brunettes
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 11 74 89 07
La Ferme des Possibles
Légumes, céréales, fruits, huile d'olive, bière
Laissez-moi vous surprendre par le vivant végétal et animal, un écosystème riche où l'agriculture naturelle est reine, grâce aux arbres. Changer le monde est possible, venez comprendre comment !
Visites guidées à 10h30, 14h et 16h
Plateaux repas complet sur réservation, 15€ (à déguster dans notre cabane), pique-nique à emporter, dès 4€

3H **Biolibellule**
Arnaud DIJON
Route d'Althen
84210 PERNES-LES-FONTAINES
06 17 77 82 73
lespianiersdeboliobellule.com
Légumes, éleveur de vers de terre
Venez on se marie ! Découvrez les libellules et plantes qui entourent la mare et leur rôle sur les cultures.
14h, atelier de fabrication de nichoirs à insectes
Crêpes sucrées

3I **EARL Cerises 2B**
Alain, Bryce & Océane BEZERT
30 place de l'église
84210 VENAISQUE
06 22 49 13 90 - 06 27 31 52 34
Cerisiers, jus, confitures
Découvrez l'EARL Cerises 2B : visite de notre ferme, balade dans nos vergers et boutique gourmande.
Crêpes aux confitures maison !

3J **Ferme équestre des Neyrons**
Eloïdie LECLERCQ
264 chemin des Neyrons
84570 MALEMORT-DU-COMTAT
06 29 41 69 60
elodie-leclercq.wixsite.com/neyrons
Ferme équestre-des-Neyrons
Chevaux, mules, pension équestre
Ici, les mules sont partenaires, les chevaux partagent l'aventure, et vous font découvrir des activités pour petits et grands curieux.
15h : démonstration de travail avec les mules
Tartes proposées par « La Graille », cuisine bio et locale, dès 4€

4A **La pommeraie de Charlotte**
Charlotte GROSJEAN
6383 chemin des châteaux
84300 CAVAILLON
06 33 10 53 05
Pommes, poires, maraichage
« Proposer aux hommes des bonnes pommes, le plus naturellement possible en harmonie avec le vivant, telle est notre mission ». Visitez une pommeraie atypique, tournée vers le vivant, la biodiversité : une microferme arboricole de 4 ha où sont produites une trentaine d'espèces de pommes et poires. Nous recherchons à rendre notre écosystème dynamique et résilient, en lien avec la nature et non en l'exploitant.
Samedi, 15h : atelier ludique de fabrication de jus de pomme. Dimanche, 15h : visite d'une nouvelle parcelle et découverte de l'agriculture symbiotique, un projet co-construit avec l'association Terra network. Animations pour les enfants, voir sur defermeeferme.com
Midi, assiette végétarienne réalisée par Agnès du Bio's (entrée/plat), 15€, sur réservation

4B **Ferme du Bourquet**
Estelle VEXLARD
4030 route de Cavaillon
84250 LE THOR
Google maps - La Ferme du Bourquet
06 83 32 01 55
fermedubourquet
Raisin de table, fruitiers, lavandin, plantes aromatiques
Nous vous invitons sur un parcours ludique et sensoriel sur nos parcelles de raisin de table, lavandin et verger aromatique. Venez faire frétiller votre vos sens et découvrir toute la diversité et la richesse de notre écosystème agroforestier.
Explications sur la vie des abeilles, visite de ruches, démonstration de matériel. Échanges autour du frelon asiatique et présentation de piéges

4C **La ferme du Colibri**
Nicolas VERZOTTI
2090 route de Saint-Saturnin
84250 LE THOR
06 98 47 40 81
lafermecolibri.fr
Légumes et fruits
Venez découvrir l'agroforesterie avec une visite pédagogique du verger maraîcher de la Ferme du Colibri.

4E **Ecurie Le Pas du Loup**
Christine & Jonathan LAUGIER
152 chemin du pont de l'âne
84510 CAUMONT-DURANCE
06 26 26 93 66
ecurie-lepasduloup.com
Élevage de chevaux
Le pas du loup c'est un élevage de chevaux pur sang lustranien, de lignée venue qui est la plus pure et recherchée des lignées ! Le lustranien est reconnu comme le plus ancien cheval de selle au monde. Nous vous expliquons ce qui en fait son exceptionnelité. Venez aussi découvrir notre petite ferme (oies, poules, juments miniatures américaines...)
Démonstration d'art équestre : Cheval et cavalier ne font plus qu'un et évoluent tout en légèreté

4F **Mas Ribelly**
Valérie SEVENIER
91 allée de la Ribelly
84320 ENTRAIGUES-SUR-LA-SORGUE
06 11 71 24 19
www.ribelly.fr
@masribelly
Œufs, jus de grenades, bières
Venez visiter une ferme bio diversifiée. Je fais également partie du réseau Racines Paca pour l'accueil du public. Nous serons ravis de vous parler de l'élevage de volailles et de l'importance des arbres sur notre ferme.

4D **Mas des Grands Cyprès**
Pierre CLERC
184 route de Fontaine de Vaucluse
84360 LE THOR
04 90 33 99 96
Mas-des-grands-cyprès.fr
Fruits diversifiés (pommes, prunes, pêches...), maraichage, céréales et élevage diversifié
Une ferme engagée dans une agriculture biologique en Biochérie. Ici, c'est la défense de la biodiversité, la limitation drastique des gaz à effet de serre (la ferme absorbe le carbone), l'intégration de l'élevage, la défense d'un revenu decu par le fermier...
10h, 14h et 16h, visite des vergers avec des explications techniques et militantes
De 11h à 18h, crêpes, empanadas, salade et boissons locales
Soirée sur réservation, repas d'empanadas bio et visite nocturne contée de la ferme. Détails sur defermeeferme.com

4D' **Granier et fils**
Allain JEAN
06 47 28 02 62
Miels de forêt, fleurs et lavande, bonbons, breche, pâtisseries, champignons et truffes déshydratés
Nos miels sont issus du Ventoux et d'une apiculture artisanale depuis 1993 pratiquée sans transhumance afin de prendre soin de nos abeilles et produire un miel naturel et de qualité. La cueillette de nos champignons se fait, par nos soins, uniquement sur les pentes du géant de Provence.
Explications sur la vie des abeilles, visite de ruches, démonstration de matériel. Échanges autour du frelon asiatique et présentation de piéges

4E **La Campagne bulle**
Antoine & Cristelle PINAULT-CHARMASSON
Rue Léon Arnaud - 84120 PERTUIS
Attention, pas de parking sur place, accessible à pied le long du canal ou à vélo.
06 51 53 79 48
lacampagnebulle.org
terreetcouilles
Légumes
« De l'eau, du soleil et la magie de la Terre ». Nous mettons en pratique sur ce jardin-maraicher une agriculture douce, respectueuse de son environnement et de ceux qui y travaillent. Pour cela, nous pratiquons un maraichage sur sol vivant et avons pour ambition de favoriser toujours plus les principes de l'agriculture énergétique développés par Eric Pétot.

4F **Mas Ribelly**
Valérie SEVENIER
91 allée de la Ribelly
84320 ENTRAIGUES-SUR-LA-SORGUE
06 11 71 24 19
www.ribelly.fr
@masribelly
Œufs, jus de grenades, bières
Venez visiter une ferme bio diversifiée. Je fais également partie du réseau Racines Paca pour l'accueil du public. Nous serons ravis de vous parler de l'élevage de volailles et de l'importance des arbres sur notre ferme.

CIRCUIT 5 RENCONTRES EN SUD LUBERON

5A **Les Ruchers des Mességières**
Elisabeth & Philippe PERONI
646 chemin du Rétavon
84360 LAURIS
06 71 47 65 16
lesruchersdesmességières.fr
Miel, limonade au miel
Nous vous accueillons sur notre ferme pour découvrir la vie des abeilles et notre métier d'apiculteur. Vous pourrez aussi rencontrer nos brebis, nos cannes et nos poules qui nous accompagnent dans notre travail.
Visite guidée toutes les heures à partir de 10h30. Sentier pédagogique dans la haie fruitière. Jeu de la recherche de la reine. Ruche vitrée, Escape ruche et Escape game dans la miellerie
Toute la journée, crêpes au miel

5A' **Un jardin d'Eden**
Guillaume JEANNET
06 41 05 48 36
Élevage de vaches, jus de fruits (pomme, raisin), équins, traction animale
Domaine pratiquant la polyculture (fourrages, arboriculture, vigne) et le polyélevage (bovin, équin, asin) entre Luberon et Durance.
11h, 14h30 & 16h : A la rencontre des vaches
Samedi et dimanche de 12h à 14h : taureau à la plancha, 10€

5B **Les pieds dans l'herbe**
Antoine BARREAU
646 chemin du Rétavon
84360 LAURIS
06 47 97 90 88
Plantes aromatiques et médicinales, tisanes, huiles essentielles
Cueilleur de plantes aromatiques et médicinales sauvages en Luberon, je cultive aussi à la main un certain nombre d'espèces que je vous invite à venir découvrir.
Dès 10h30, balade sensorielle dans le jardin toutes les heures. Jeu sur les senteurs

5C **La Campagne bulle**
Antoine & Cristelle PINAULT-CHARMASSON
Rue Léon Arnaud - 84120 PERTUIS
Attention, pas de parking sur place, accessible à pied le long du canal ou à vélo.
06 51 53 79 48
lacampagnebulle.org
terreetcouilles
Légumes
« De l'eau, du soleil et la magie de la Terre ». Nous mettons en pratique sur ce jardin-maraicher une agriculture douce, respectueuse de son environnement et de ceux qui y travaillent. Pour cela, nous pratiquons un maraichage sur sol vivant et avons pour ambition de favoriser toujours plus les principes de l'agriculture énergétique développés par Eric Pétot.

5D **Domaine Cadavre Exquis**
Shirine SALERNO
1156 chemin du Réal
84120 LA BASTIDONNE
06 77 99 86 93
Vin nature, vinaigre de vin nature, jus de raisin
Nous vinifions notre vin dans des bonbonnes en verre enterrées, sans intrus. Venez échanger autour de notre approche agroécologique : haies sauvages, fruitiers, enherbement naturel, présence d'animaux (ânes, poules, canards).
Parcours pédagogique fléché dans les vignes. Visites guidées à 11h & 15h

CIRCUIT 6 DE LA MONTAGNETTE AUX ALPILLES

6B **Faure Apiculture**
Christel & Jean-Luc FAURE
254 route des Palunettes
13210 GRAVESON
06 22 41 39 88
Miels et produits de la ruche : pains d'épices, gelée royale, propolis
Visite commentée de ruche en tenue d'apiculteur et élevage de reines (sous réserve de météo).
Explication sur le piégeage et la biologie du frelon asiatique. Visite de la miellerie : extraction, mise en pots. Atelier coloriage pour les enfants. Samedi, 15h : animation musicale par « Les 2 Enfants de la Roubine »

6B' **P'tits Ânes**
Christelle DUBOIS
06 68 34 62 59
pitts-anes.com
Balades accompagnées d'ânes, ferme itinérante

6C **Mas Benoit - ab Pivoine**
Agnès BENOIT
Mas Benoit, Petite Route des Baux
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
06 11 91 27 99
abpivoine
Pivoines (fleurs et plants), amandes
Histoire de famille, c'est ma grand-mère qui a eu la bonne idée de planter des plants de pivoines dans leur quartier dit de la ceinture verte à Avignon il y a plus de 80 ans. Ma tante a bien voulu partager ce trésor familial et mon père m'a aidée à replanter à St Rémy en 2011. Depuis 2016 nous avons le plaisir de les vendre en bouquet et en direct sur le champ. Parce qu'elles représentent la Provence, la culture des Herbes de Provence, Amandes et Garance sont venus compléter le tableau.
14h, démonstration de Nougat noir
Goûter autour de l'amande, dès 4€

6D **La petite ferme pédagogique**
Jean-Luc CHANEAC
58 route de Tarascon
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
06 86 22 21 07
lapetitefermedesaintremy.fr
La petite ferme pédagogique de Saint Rémy
Légumes diversifiés
Conçue comme un véritable outil éducatif, la petite ferme souhaite rendre accessible au plus grand nombre l'enseignement de compétences pratiques. Dans un vaste jardin, elle vous accueille pour une découverte vivante et instructive. Pour les plus jeunes, le lieu constitue une excellente ressource pédagogique, offrant une occasion unique d'apprendre en s'amusant, de manière pratique et interactive.

6E **La Fromagerie des Alpilles**
Florent RUEDA
Petite route des Baux
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
06 27 65 78 66
fromagerielalpilles
Chèvres, fromages, terrines
Élevage familial depuis 1981, du foin à la fabrication du fromage en passant par la rencontre avec nos belles biquettes blanches !
Visite guidée à 11h, 14h et 16h. Traitée des chèvres de 17h à 18h30

6F **Rucher des Alpilles**
Rémi BRUN
66 Grand-Draille Nord, La Galine
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
04 90 92 64 07 - 06 13 48 77 37
Rucher des Alpilles
Miellerie BRUN et Fils
Miels de Provence, produits de la ruche (bonbons au miel, pain d'épice, nougats, pollen, bougies, hydromel)
Apiculteurs depuis 5 générations, plongez dans l'univers des abeilles au travers de démonstrations et d'explications d'un savoir-faire familial et ancestral.
10h, 14h, 16h, visite de la miellerie, extraction du miel (selon climat). Atelier fabrication de cadre de ruches

6G **Les Sentiers de l'Abondance**
Marie FALQUET
Le Mas des Boeufs,
1770 route du Mas de la Brune
13810 EYGALLIÈRES
06 32 11 07 26
lessentiersdelabondance.com
Plantes aromatiques, macérats et hydrolats, sirops et délices de fruits, vanille
Jardins esthétiques, pédagogiques et productifs, les Sentiers de l'Abondance cultivent et transforment sur place, depuis 2011, les plantes aromatiques et médicinales traditionnelles de notre région, ainsi que quelques exotiques... Les cultures sont réparties par massif à travers 3 ha de jardins que l'on peut visiter.
Visites guidées ou en autonomie sous forme de jeu/énigme à l'aide d'un livret

De ferme en ferme
un événement national organisé par le réseau des CIVAM
Contes d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Animations
Petite restauration à la ferme
Accessible aux personnes à mobilité réduite
Aire de pique-nique à disposition
Chiens interdits
Chiens tenus en laisse
Pas de toilettes disponibles
Interdit de fumer
Pas de terminal Carte bleue
1^{re} participation à De ferme en ferme
Ferme en agriculture biologique
Bio Cohérence
Nature et Progrès
Appellation Origine Contrôlée
Appellation Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Vigneron indépendant
Racines PACA
Accueil paysan
Bienvenue à la ferme
France Passion

Bienvenue en Provence

VEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES ! 2026

samedi 25 | dimanche 26 avril

de 10h à 18h

Pour la 15^{ème} année en Vaucluse et pour la 10^{ème} année sur les Bouches-du-Rhône, le GR CIVAM PACA organise l'événement « De ferme en ferme » Pendant 2 jours, des femmes et des hommes passionnés par leur métier vous accueillent chez eux et vous invitent à découvrir leurs savoir-faire au contact du vivant et de leurs produits. Des journées portes-ouvertes pour mieux se connaître et échanger sur notre agriculture et notre alimentation.

Une édition en mémoire de Mireille Gravier, oléicultrice à Pernes-les-Fontaines qui a œuvré pour le développement de l'événement en Vaucluse.

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



De ferme en ferme

un événement national organisé par le réseau des CIVAM

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

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

CIRCUIT 1 à 5

CIRCUIT 6 à 11

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



CIRCUIT 7 DE LA CAMARGUE AUX ALPILLES

7A Mas Saint-Paul
Rita & Jean-Jacques REBUFFAT
100 chemin du Patis
13990 FONTVIEILLE
06 37 81 79 14 - 06 33 41 01 27
massaintpaulfontvieille.fr
Huile d'olive
Depuis 5 générations, nous cultivons nos vergers d'oliviers, de variétés très diverses, en bio afin de produire une huile de grande qualité en respectant l'environnement. Nos vergers datent du 1^{er} siècle et se situent dans les Alpilles.
• Visite et taille d'oliviers. Atelier enfants (remontage). Jeux autour de l'olivier. Conte provençal. 14h30 : Atelier fabrication de la tapenade
• Dimanche, 12h30, repas complet, sur réservation

7B Lait de Jument de Camargue
Caroline MAUREAU
905 chemin du Mas d'Artaud à Magnan
13200 ARLES
06 75 55 08 61
laitdejumentdecamargue.fr
• @laitdejumentdecamargue
Chevaux, cosmétiques au lait de jument, glaces et caramels. Vente de chevaux
Venez découvrir l'histoire du cheval Camargue, les secrets du lait de jument et assister à la traite et démonstration équestre.
• 10h30 et 16h : Démonstration de traite. Démonstration équestre
• Goûter au lait de jument, réservation conseillée

7C Manade Thibaud
Olivier & Nathalie THIBAUD
Route de Saliers, D37 Albaron
13123 ARLES
06 30 37 32 56
Manade Thibaud
Taureaux et chevaux de Camargue, fourrage
C'est dans les anciens marais de Saliers que vous pouvez découvrir les terres de notre élevage situé en plein Cœur du parc régional de Camargue. Sur ces milieux humides, vestiges de la formation du delta offrant un site privilégié pour découvrir la vie des gardians. C'est ici que nous perpétons une tradition familiale qui vive le jour en 1931.
• Visite des parcs sur remorque tractée, de 5 à 20€
• Petite restauration toute la journée, de 5 à 20€

7D Granier Frères
Cédric & Stéphanie GRANIER
Mas Farinon
13310 SAINT-MARTIN-DE-CRAU
07 82 56 23 60 - 04 45 16 54 67
granierfreres.fr
Foin, porc noir gascon et bœuf moucha
Venez découvrir notre mode d'élevage bio et notre bétail, nos machines agricoles guidées par la famille et savourer notre délicieuse viande bio !
• 14h, animation pédagogique autour des semences pour petits et grands. Tout le week-end, réalisation d'une fresque créative et collective
• De 10h à 18h, grignotages sucrés et salés (cakes, foccacia garnies, madeleines, cookies), en partenariat avec Le Pain Enchanté, boulangerie bio, de 2 à 7€
• Animations pour les enfants avec jeux et coloriages
• De 11h à 21h30, repas sur place avec nos produits cuisinés (grillades) et notre charcuterie, accompagné de bières artisanales bio, crêpes. Pas de réservation mais attention à l'affluence à midi !

7E Fromagerie les Cabres d'Or...élie
Aurélien BAGNIS
Quartier des Trébons, Draille de Barberie
13930 AIGUILLES
06 09 05 46 52
Fromagerie Les Cabres d'ORélie
Chèvres, fromages, huile d'olive
Comme tous les ans depuis quelques années nous vous attendons pour un week-end passionnant, savoureux et festif... L'occasion de vous faire vivre notre métier, d'ouvrir notre ferme, de vous présenter tous nos animaux, de vous parler d'eux, car sans eux rien ne serait possible.
• Traite à 17h30. Atelier biberonnage en fonction des naissances
• Dès 11h30, repas fermier. Précisions à retrouver sur defermeenferme.com

7F Moulin Maricera
Nicolas & Emilie RACAMIER
Campagne Mistral
13930 AIGUILLES
06 43 39 32 54 - 06 86 46 87 86
maricera.fr
• @Maricera
Moulin à huile d'olive
Découvrez le cœur de notre métier lors d'une visite immersive de notre moulin. Plongez dans l'histoire de l'olive de la Vallée des Baux de Provence et apprenez les secrets de l'extraction, de la récolte au pressage. Moment convivial et authentique, puis laissez-vous séduire par une dégustation gourmande de nos huiles et spécialités artisanales.

CIRCUIT 9 A LA CROISÉE DES CHEMINS

9A Le poulailler des Romarins
Sylvain CUCUJEL & Silvana RENDE
1090 chemin des Romarins
13660 ORGON
06 38 03 63 51 - 06 75 53 43 52
Volailles, œufs, confitures, jus de fruits, légumes
Bienvenue dans notre havre de vie et de diversité. Ici, poules, pintades, cailles, canards et oies cohabitent harmonieusement, offrant une variété d'œufs et de saveurs. Les chèvres, moutons, ânes apportent leur contribution avec du lait et de la laine, complétant ce tableau bucolique. Chaque récolte respire la sérénité et l'authenticité, chaque animal joue un rôle dans cet écosystème vivant.
• 14h, animation pédagogique autour des semences pour petits et grands. Tout le week-end, réalisation d'une fresque créative et collective
• De 10h à 18h, grignotages sucrés et salés (cakes, foccacia garnies, madeleines, cookies), en partenariat avec Le Pain Enchanté, boulangerie bio, de 2 à 7€
• Visites accompagnées à 11h, 14h, 15h. Atelier dégustation

9B La Floricultrice
Ingrid CHOQUET
Au bout du chemin des Sigauds (après le numéro 770)
13560 SÉNAS
06 01 77 79 69
• @LaFloricultrice
Fleurs, semences, plants, cacahuètes
Venez découvrir les cultures et activités de ma ferme florale, semencière et créative où je cultive de manière agroécologique des plantes qui nourrissent le corps et l'imagination.
• 14h, animation pédagogique autour des semences pour petits et grands. Tout le week-end, réalisation d'une fresque créative et collective
• De 10h à 18h, grignotages sucrés et salés (cakes, foccacia garnies, madeleines, cookies), en partenariat avec Le Pain Enchanté, boulangerie bio, de 2 à 7€
• Visites accompagnées à 11h, 14h, 15h. Atelier dégustation

9C SO Spiruline
Sophie RODRIGUEZ
Domaine Pierredon
13370 MALLEMORT
06 51 21 84 34
so-spiruline.com
Spiruline
Une ferme aquacole locale qui produit de la Spiruline française de qualité, 100% naturelle, élaborée à partir d'une souche certifiée non-OGM et cultivée sans pesticides, herbicides, fongicides ni conservateurs. Venez la découvrir !
• Traite à 17h30. Atelier biberonnage en fonction des naissances
• Dès 11h30, repas fermier. Précisions à retrouver sur defermeenferme.com

9D La ferme bio de Silvacane
Christiane ALAZARD
1317 route départementale 23
13640 LA ROQUE D'ANTHERON
06 68 28 61 97
vente-dagneaubio.com
Agneaux, brebis, poules, cochons, vaches, œufs, conserves
Venez vivre la vie d'un Berger ! Tout au long de la journée, visite de la ferme (poules, cochons, agneaux, vaches), quiz et activités pour les enfants. Accompagnement musical durant le repas, par un chanteur de variété française.
• 10h30, accompagnement du troupeau dans les prés. 11h30, donner le biberon aux agneaux et chevreux
• Tout le week-end, sandwichs et grillades dès 4,5€. Dimanche midi : méchoui, 24€, sur réservation

9E La ferme de Cabrières
Marjorie BLANC
480 chemin de Cabrières
13530 TRET
07 86 92 48 85
la-ferme-de-cabrieres.fr
• @Lafermedecabrieres
Petits fruits rouges, plantes aromatiques, safran, fruits du verger
Avez-vous déjà goûté des sorbets plein fruits aux fruits rouges ? Savez-vous comment poussent les framboisiers, mûriers, cassisiers et groseilliers dans notre région ? Connaissez-vous toutes les vitamines que nous offrons ces baies ? Venez nous rendre visite ce week-end et vous saurez tout !
• Goûter : sorbet bio, tartine de confiture, dès 2€
• Atelier pédagogique en continu sur l'alimentation. Visites approfondies à 10h30, 14h, 16h

9F La Cabane aux Herbes
Edouard & Stéphanie PARDIGON
Chemin de la Iecque
13760 SAINT-CANNAT
06 10 23 20 21
Tisanes et mélanges d'arômes, herbes de Provence, fines herbes et fleurs comestibles
Producteurs depuis 2020, nous produisons des infusions et mélanges d'arômes pour le grand public ainsi que des fleurs et herbes aromatiques aux saveurs surprenantes à l'attention des chefs étoilés de la région. Venez les découvrir au cours d'une balade gustative et odorante.
• Visites accompagnées à 11h, 14h, 15h. Atelier dégustation

9G Le Moulin à Olives d'Eguilles
Nathalie, Rodolphe & Robin SERRA TOSIO
520 route des Milles
13510 AIGUILLES
07 49 47 52 55
moulindeguilles.net
Huile d'olive
L'huile d'olive a une place d'honneur dans la cuisine provençale. Précieuse, délicate, elle est travaillée avec amour par notre famille. Venez découvrir la transformation de nos olives en huile !
• Samedi 10h30, 14h30 et 17h et dimanche à 14h et 17h : balade contée et sensorielle entre vignes & oliviers. Dimanche, 10h30 : sur la piste des insectes, à la rencontre de nos précieux alliés
• Assiette fermière bio, 15€, sur réservation

9H Domaine Roustan
Sylvaine ROUSTAN
30 avenue Louis Pasteur
13580 LA FARE-LES-OLIVIER
06 63 61 11 86
domaineroustan.fr
Vigne et vin, jus de raisin, huile d'olive
Au cœur de la Provence, le Domaine Roustan célèbre la vigne et l'olivier dans le respect du vivant, et invite petits et grands à une immersion nature rythmée par ateliers, découvertes et dégustations.
• Samedi 10h30, 14h30 et 17h et dimanche à 14h et 17h : balade contée et sensorielle entre vignes & oliviers. Dimanche, 10h30 : sur la piste des insectes, à la rencontre de nos précieux alliés
• Assiette fermière bio, 15€, sur réservation

CIRCUIT 10 HAUTE VALLÉE DE L'ARC

10A La Ferme de Noé
Anita PRUNIER
630 chemin de Verlaque
13780 CUGES-LES-PINS
06 99 05 89 49
lafarmedenoee.wordpress.com
Légumes, œufs, ferme auberge
La ferme de Noé est une ferme sociale où Anita cultive presque 2 ha de légumes en plein champ, en permaculture : haies, aromatiques, fleurs et arbres fruitiers pour enrichir la biodiversité et créer un lieu vivant. On y cuisine les légumes du potager, simple et goûteux. Pour le plaisir des enfants (et pour les œufs), une belle basse-cour vient compléter la visite, plus un spectacle surprise !
• Des ateliers artistiques pour accompagner votre visite proposés par Agnès Nicoloff, conteuse, Eos Compagnie, dès 6 ans
• Le midi, assiette fermière, 15€

10B Le Chaudron des Fées
Virginie ZAK
Route de Saint Zacharie, Hameau de Kirbon
13530 TRET
04 42 92 01 40 - 06 76 02 37 08
chaudrondesfees
Agriculture naturelle, fruitiers et confitures, plantes aromatiques, céréales, produits transformés au miel
Bienvenue dans notre petite ferme biodiversifiée. Productrice de pois chiches, safran et lavande, ainsi que plants potagers. Je suis ravie de vous accueillir pour ces journées portes-ouvertes et vous faire découvrir nougats, pains d'épices, guimauves et biscuits. Au plaisir de vous rencontrer...
• 11h30 et 15h30 : atelier découverte d'un bât. 17h : participation des enfants au nourrissage du troupeau

10C La Maison du Miel
Richard ABBA
Route de Saint Zacharie, Hameau de Kirbon
13530 TRET
06 16 47 29 59
La Maison du Miel
Miel, pollen frais
Je vous accueille pour vous parler des abeilles avec lesquelles je travaille et vous expliquer le fonctionnement d'une ruche, ma façon de faire et l'esprit dans lequel j'opère. Une manière de voir l'apiculture en respectant au mieux les besoins des abeilles.

10D La pastorale du Regagnas
Nathalie ROQUES
5553 route de Saint Zacharie
Hameau de Kirbon
13530 TRET
06 10 23 22 21
La pastorale du Regagnas
Chèvres, fromages, brousse, faisselles
Pour cette édition, La Pastorale du Regagnas, en plus des visites de la ferme, vous propose des ateliers créatifs autour de mon métier d'éleveur-producteur et la participation à l'alimentation des animaux en fin d'après-midi, sur réservation par téléphone.
• Atelier cuir, atelier dessin ou peinture tout public, participation à l'alimentation des animaux
• Petite restauration le midi, dès 5€

10E Miellerie Sainte-Victoire
Jean-Jacques MALET
279 CD6
13710 FUYEAU
06 09 87 18 39
• @miellerie-sainte-victoire
Miel et produits de la ruche
Venez découvrir la Miellerie Sainte-Victoire, exploitation installée depuis 25 ans au cœur de la montagne de Cézanne. Je vous ferai découvrir ma passion des abeilles.
• Atelier autour du frelon asiatique

10F Le circuit court...
Toutes les fermes participantes vous proposent leurs productions en vente directe : à la ferme, sur les marchés mais aussi en magasins de producteurs ou en AMAP. Renseignez-vous lors du week-end pour savoir où retrouver leurs produits toute l'année !

CIRCUIT 11 AU PIED DU COL DE L'ANGE

11A Ferme du Lézard vert
Anne JEANJEAN
Chemin de la Boucannerie
13780 CUGES-LES-PINS
07 82 53 61 33
safrandecuges.jimdofree.com
• @Safraan de Cuges
Safran, pois chiche, câpres, plantes aromatiques
Safran et câpres, plantes historiques de Cuges, découvrez leur culture, leurs utilisations. La ferme abrite aussi des poules pondeuses, des pigeons voyageurs ainsi que mule et jument pour le travail agricole. La culture des plantes aromatiques diversifiées, la présence des animaux crée un cercle vertueux agricole à découvrir.
• 11h et 15h : fabrication de sirop de plantes

11B Asinerie du Poljé
Christelle POLI
La Miellerie, 1765 DBN
13780 CUGES-LES-PINS
06 85 97 38 81
asineriedupolje.fr
• @Asinerie du Poljé
Anesses laitières, savons et cosmétiques au lait d'anesse
Je vous invite à la rencontre de mes protégés (ils) aux longues oreilles. Vous découvrirez un animal attachant et fascinant, aux multiples ressources, et de quelle manière est produit et valorisé le lait de mes anesses. Une parenthèse enchantée en pleine nature à vivre en famille.
• 11h30 et 15h30 : atelier découverte d'un bât. 17h : participation des enfants au nourrissage du troupeau

11C La Cabro d'or
Magali FALCOT
2507 route départementale 8
13780 CUGES-LES-PINS
07 86 10 74 11
lacabro.net
• @Lacabroder
Chèvres, brousse du Rove AOP, fromages, faisselles, tomes de chèvre
Entre Marseille et Toulon venez découvrir notre ferme. Nous sommes éleveurs de chèvres du Rove et producteurs de Fromages et Brousses du Rove AOP. Nous vous proposons en famille de visiter le site avec ses animaux en matinée ou d'accompagner l'après-midi le troupeau de chèvres en parcourus dans les collines, en pleine nature, au rythme des animaux.

11D La Cabro d'or
Magali FALCOT
2507 route départementale 8
13780 CUGES-LES-PINS
07 86 10 74 11
lacabro.net
• @Lacabroder
Chèvres, brousse du Rove AOP, fromages, faisselles, tomes de chèvre
Entre Marseille et Toulon venez découvrir notre ferme. Nous sommes éleveurs de chèvres du Rove et producteurs de Fromages et Brousses du Rove AOP. Nous vous proposons en famille de visiter le site avec ses animaux en matinée ou d'accompagner l'après-midi le troupeau de chèvres en parcourus dans les collines, en pleine nature, au rythme des animaux.

11E La Cabro d'or
Magali FALCOT
2507 route départementale 8
13780 CUGES-LES-PINS
07 86 10 74 11
lacabro.net
• @Lacabroder
Chèvres, brousse du Rove AOP, fromages, faisselles, tomes de chèvre
Entre Marseille et Toulon venez découvrir notre ferme. Nous sommes éleveurs de chèvres du Rove et producteurs de Fromages et Brousses du Rove AOP. Nous vous proposons en famille de visiter le site avec ses animaux en matinée ou d'accompagner l'après-midi le troupeau de chèvres en parcourus dans les collines, en pleine nature, au rythme des animaux.

CIRCUIT 12

12A
• Animations
• Petite restauration à la ferme
• Accessible aux personnes à mobilité réduite
• Aire de pique-nique à disposition
• Chiens interdits
• Chiens tenus en laisse
• Pas de toilettes disponibles
• Interdit de fumer
• Pas de terminal Carte bleue
• 1^{ère} participation à De ferme en ferme

12B
• Ferme en agriculture biologique
• Bio Cohérence
• Nature et Progrès
• Appellation Origine Contrôlée
• Appellation Origine Protégée
• Indication Géographique Protégée
• Vigneron indépendant
• Racines PACA
• Accueil paysan
• Bienvenue à la ferme
• France Passion

12C
• Ferme en agriculture biologique
• Bio Cohérence
• Nature et Progrès
• Appellation Origine Contrôlée
• Appellation Origine Protégée
• Indication Géographique Protégée
• Vigneron indépendant
• Racines PACA
• Accueil paysan
• Bienvenue à la ferme
• France Passion

12D
• Ferme en agriculture biologique
• Bio Cohérence
• Nature et Progrès
• Appellation Origine Contrôlée
• Appellation Origine Protégée
• Indication Géographique Protégée
• Vigneron indépendant
• Racines PACA
• Accueil paysan
• Bienvenue à la ferme
• France Passion

12E
• Ferme en agriculture biologique
• Bio Cohérence
• Nature et Progrès
• Appellation Origine Contrôlée
• Appellation Origine Protégée
• Indication Géographique Protégée
• Vigneron indépendant
• Racines PACA
• Accueil paysan
• Bienvenue à la ferme
• France Passion

Illustrations : Boris Transinne
Graphisme : Kristine Hillou
Impression : Imprimerie De Rudder