

De Ferme en Ferme



VISITES
ANIMATIONS
DEGUSTATIONS

SAMEDI 27 | DIMANCHE 28 AVRIL 10h à 18h

PORTES OUVERTES GRATUIT

defermeenferme.com



Venez rencontrer les acteurs de nos campagnes !

Pour la 10^{ème} année consécutive sur les Alpes de Haute-Provence et pour la 1^{ère} fois sur les Hautes-Alpes, le GR CIVAM PACA organise en partenariat avec Agribus 04 et Agribus 05 «De ferme en ferme». Pendant deux 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.



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

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

CIRCUIT 1 ENTRE DURANCE ET VERDON

Prenez de l'altitude pour venir arpenter les productions traditionnelles du plateau et de ses alentours, ainsi que toute la diversité !

1A Ferme de Vauvenières

Yann & Claire SAUVAIRE
Ferme de Vauvenières
04 410 SAINT-JURS
06 43 81 97 81
06 65 40 72 24
ferme-de-vauvenieres.fr
Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
Céréales (farine et pain), fourrages, agneaux
Venez découvrir nos pratiques pour rendre notre ferme plus vertueuse et résiliente face aux enjeux du changement climatique et de la souveraineté alimentaire : productions agricoles diversifiées, transformation à la ferme, haies, agroforesterie.
Aire de jeux pour enfants

1B La ferme du Gaou

Roxane & Maxime FABRE
4357 route de Riez
04 500 ALLEMAGNE-EN-PROVENCE
06 20 89 20 77
Élevage de brebis viande & lait
Nous sommes Roxane et Maxime paysans et éleveurs et nous vous attendons pour échanger sur notre engagement pour la préservation de la faune et la flore. Nos terres sont toutes en bio et nous produisons des fromages et yaourts fermiers de brebis.
Assistez à la traite !
16h : Goûter sur réservation. Crumble aux pommes

1C Mathieu WEIRICH

5 chemin du Valla
04 700 ENTREVENNES
06 50 91 33 65
Safran
Olives, moutardes, noix, poivre du Sichuan, baies de Goji
Sur la ferme familiale en oléiculture et safran, je tente de me diversifier en créant un jardin forêt. Il a pour objectif de produire des plants et d'anticiper les sécheresses en greffant sur des plants sauvages plus résistants. Venez le découvrir !

1D Ferme Les Seguius

Benoît HENOCQ
Ferme les Seguius
04 210 VALENSOLE
06 43 40 53 37
lessegius.fr
Céréales, farines et pains
Dans cette ferme bio, Benoit paysan boulanger fait un pain vivant avec des blés de populations qu'il cultive. Venez découvrir ce fournil au bois et déguster pains, pizzas, fougasses aux saveurs naturelles.
Cuisson du pain au four à bois selon la poussée de la pâte
Samedi soir, à partir de 19h30 : concert Rock et soirée pizza, sur réservation.

1E Vire Vent de Provence

Raphaëlle JORGENSEN
1175 chemin de la Partie
04 190 LES MÈES
06 79 82 41 97
virevent.fr
Pois chiches, petit épeautre et blés
Vire Vent propose de découvrir la culture du pois chiche et les nombreuses manières de le déguster !
Samedi de 19h à 22h30 : Repas en musique. Réservation nécessaire.

CIRCUIT 2 ENTRE LURE ET DURANCE

Venez découvrir le Pays de Forcalquier et sa diversité de paysages modelés par l'agriculture

2A La Soleillerie

Cécile BIDAUD
880 chemin de Saint Roustagne
04 100 MANOSQUE
06 37 83 41 76
soleillerie.com
Fruits, plantes aromatiques
Ecologie, la biodiversité est à l'honneur sur mes terres avec l'agrorestorerie (des aromatiques entre les amandiers et des haies fruitières), la mise en eau d'un bassin pour attirer plus de vie au cœur des champs et d'autres pratiques à découvrir !
Visite du séchoir et du four solaire, à toute heure, dégustation huiles d'olive, sirops...
Aire de jeux pour enfants

2B Le Jardin des Iscles

Anthony GRAMOSO
Lieu dit Les Iscles
Ancienne route de Dauphin
04 300 FORCALQUIER
06 20 14 89 75
jardindesiscles
anthony_le_jardin_des_iscles
Maraichage : tomates, courgettes, pois, fèves, carottes, etc.)
Semences potagères, pépinière, transformation (confitures, sauces)
Le Jardin des Iscles est une micro-ferme agroécologique où je cultive beaucoup de légumes différents tout en respectant la nature et le vivant. Venez me rencontrer pour découvrir ma façon de jardiner et de produire de bons légumes.
Atelier boutures

2C La ferme sous les Mourres

Lorraine PRUNET
Cloux et Souyons
04 300 FORCALQUIER
06 71 13 09 65
Élevage de chèvres, fromages
A la ferme Sous les Mourres, un troupeau de chèvres rustiques au poil fourni pâture les collines alentour et entretient les paysages. Le lait des chèvres est transformé en fromages.
18h : venez assister à la traite. Stand Terres de Lien pour présenter le dispositif d'accompagnement des agriculteurs.
Samedi midi : Repas à base des produits de la ferme, 22€ (enfants : 15€). Sur réservation

2D Les Charentais

Eric & Florian JEAN
Villa les Oliviers,
Lieu-dit les Charentais
04 300 PIERRE RUE
04 92 75 25 42 / 06 65 70 28 78
fermepierriere.fr
Brebis, tournesol, noix, céréales, paille
Ferme familiale en bio, nous élevons des agneaux et cultivons du tournesol, des céréales et du tournage, ce qui nous rend autonome pour l'alimentation de nos animaux. Viande d'agneau, huile de tournesol et d'olive, noix, mais pop corn, graines de tournesol, confiseries sont à retrouver dans notre magasin à la ferme.
Présentation du projet de plantation de haies par l'ADEAR 04, animé par Pierre ALBOUY

2E La ronde des chèvres

Ségolène DELARONDE
Les Beynets
04 300 PIERRE RUE
06 51 59 58 16
Élevage de chèvres, fromages
Venez découvrir un petit élevage de chèvres provençales et sa fabrication de fromages !
Aire de jeux pour enfants

2G La Ferme Taterre

Aurore & Elisabeth MEYNET
Taterre
04 300 SIGONCE
06 78 96 78 51
La Ferme Taterre
Élevage de chèvres, fromages
Huile d'olive
Nous sommes 3 générations qui vivent de la terre. 35 chèvres nous permettent de fabriquer des fromages, du yaourt et de la confiture de lait. Nous avons aussi canards, poules, brebis, abeilles et cochons, potagers et oliviers. Venez nous rencontrer !
Traite et garde des chèvres



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

- Animations
- Petite restauration à la ferme
- Accessible aux personnes à mobilité réduite
- Aire de pique-nique à disposition
- Chiens interdits dans cette ferme
- Chiens tenu en laisse
- Pas de toilettes disponibles sur la ferme
- Toilettes sèches
- Auberge - Gîte
- Restaurant - Table d'hôtes

1^{ère} participation à De ferme en ferme

- Ferme en agriculture biologique
- Réseau Bienvenue à la ferme
- Racines PACA
- Accueil paysan
- Bio Cohérence
- Semences paysannes
- Label Rouge
- Demeter
- Nature et Progrès
- Hautes-Alpes naturellement
- Esprit Parc
- Valeur Parc
- STG Lait de foin
- Appellation Origine Contrôlée
- Appellation Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

CIRCUIT 3 LA VALLÉE DES DUYES

Dans la vallée des Duyes, découvrez des fermes à taille humaine, dans un cadre authentique, et des productions de qualité !

3A GAEC Danaüs

Philippa DANAÛS
Lieu dit Beauvezet
04 510 MIRABEAU
06 95 28 00 53
Grandes cultures
Huile d'olive, fourrages, céréales, légumineuses, chevaux, vaches
Petite ferme familiale en bio, nous élevons des bovins et chevaux, cultivons des oliviers, du safran, le fourrage pour nourrir nos animaux et des céréales et légumineuses pour la fabrication de pâtes fermières.
Dégustation de crêpes et d'huile

3B Karkam Safran de Provence

Guiliène CHERON
Hameau les Beaudun
04 380 BARRAS
06 14 31 19 44
Safran, plantes aromatiques, transformation de fruits, huile d'olive
Petite ferme diversifiée qui culmine sur la vallée de Thoard. Un paradis sensoriel pour vous accueillir et vous faire découvrir tous les trésors de la nature. Safran, plantes aromatiques et médicinales, vergers de fruits et oliviers... la Provence.
Atelier sensoriel pour les enfants
Midi : assiette gourmande (risotto, salade, fromage), sur réservation. Gouter (en continu) : gâteaux et boisson (tisane ou jus de pomme)

3C Spiruline des Sources

Florie SIBOURD & Vincent CARRIER
Le Colombier
04 380 THOARD
Poursuivre 1.5km sur le chemin des Colombiers
06 85 68 74 37 / 06 60 08 97 11
spiruline-des-sources.com
Spiruline des Sources Spiruline
Ferme familiale où nous cultivons de la spiruline dans une eau de source d'excellence, avec des méthodes naturelles et un savoir-faire artisanal pour une très haute qualité nutritionnelle. Venez découvrir la culture et les secrets de cette algue bleue.
Découvrez la spiruline fraîche et sèche, nature ou intégrée dans des préparations. Expérience au microscope, prise du pH et de la salinité pour comprendre comment évolue la spiruline dans son milieu.

VISITES
ANIMATIONS
DEGUSTATIONS

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

CIRCUIT 4 LES ROBINES

Terme provençale qui désigne l'ensemble géologique des terres noires, appelées plus couramment marne. Un panorama atypique, qui mérite le coup d'œil !

4A La Robine des canards

Clément & Jessica DENIER
Quartier Saint-Pierre
04 000 LA ROBINE-SUR-GALABRE
06 98 32 22 10
LaRobinedesCanards
Production de canards gras, magrets, aiguillettes, confits, foie gras, pâté, rillettes
Venez découvrir le seul élevage de canards gras du 04. Je vous dévoilerai ma façon de travailler dans le respect total de l'animal. Dégustation de nos produits proposée en fin de visite. Boutique à la ferme ouverte pour les conquis. A bientôt.

4B La ferme du Château

Alessia ANCIAUX & Jérôme BACH
Lambert
04 000 LA ROBINE-SUR-GALABRE
06 66 46 21 17 / 06 49 18 96 17
Élevage de chèvres et de brebis, fromages
Venez à la rencontre de nos animaux élevés dans notre petite ferme familiale. Brebis, chèvres, volailles, ânes et chiens de travail vous attendent pour vous faire partager notre passion le temps d'une journée.
Planches 16€ (fromages de chèvre, charcuterie). Sandwichs de produits de la ferme de 7€ à 8€50. Réservation conseillée.

CIRCUIT 5 LES HAUTES TERRES DE PROVENCE

Venez découvrir les Hautes Terres de Provence et ses fermes, nichées au cœur de ses impressionnantes formations géologiques.

5A Ferme du Forest

Guillaume COUDRAY
La Forest
04 250 CHATEAUFORT
06 50 02 37 21
Bière
Grandes cultures
Bière du Forest, du champ à la choppe ! Venez découvrir le circuit de fabrication de la bière, du travail de la terre au conditionnement, sans oublier la dégustation.
Pizza bio et locale : 2€50 le quart

5B Agri Yourte

Lucie MANGEMATIN
Les Aiguillons
04 250 NIBLES
06 07 30 96 65
agri-yourte.com
Brebis, canards, poules, chevaux, légumes, camping à la ferme.
Ferme polyvalente et étonnante pour un week-end tout en activités. Venez partager un moment agréable et ludique. Rendez-vous dans un cadre bucolique et confortable pour éveiller votre vision du vivant.
Visite des animaux, jeux géants en bois, randonnées (plantes sauvages et comestibles, promenades ludiques), fabrication de bombes à graines/nichoires. Projection et intervention de l'Association Intercommunale de Défense de l'Environnement.
Samedi 11h30 : apéro-tapas payan. Le soir : pizzas au feu de bois. Dimanche 16h : goûter paysan

5C Le clos Marie Louise

Paul & Camille NEGREL
Champs de Blaize
04 250 LA MOTTE-DU-CAIRE
06 19 47 51 80
desabeillesetdesfleurs.com
Miel
Pollen, propolis, confiseries au miel
Apiculteurs par passion, nous serons ravis de vous faire découvrir notre miellerie et de vous faire déguster nos miels. Faites aussi le détour par nos plantations de fleurs dont nous faisons des bouquets et la vue imprenable... A bientôt par chez nous.



Le circuit court...

Les conseils de l'épouvantail

Soyez prudents :

- Les chemins et routes d'accès aux fermes sont parfois étroits.
- Nous rappelons que sur les fermes, les enfants restent sous la responsabilité des parents.
- Les chiens ne sont pas acceptés dans toutes les fermes, référez-vous au logo présent à côté de la description de la ferme.
- Pensez à vous équiper de vêtements et chaussures adaptés.
- L'incendie étant un risque majeur sur les fermes, merci de redoubler de vigilance si vous fumez.

Soyons éco-responsables :

- Pour limiter l'utilisation de vaisselle lors des repas sur les fermes : vous pouvez apporter vos couverts !
- Pour vous déplacer, choisissez un mode de transport doux (à pied ou à vélo...) ou privilégiez le covoiturage.
- Petite astuce : pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais achetés.
- Pensez à réserver si vous souhaitez déjeuner sur une des fermes ouvertes.

VENEZ RENCONTRER LES ACTEURS DE NOS CAMPAGNES !

samedi 27
dimanche 28
AVRIL 2024
de 10h à 18h

Pour la 10^{ème} année consécutive sur les Alpes de Haute-Provence et pour la 1^{ère} fois sur les Hautes-Alpes, le GR CIVAM PACA organise en partenariat avec Agribio 04 et Agribio 05 «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.

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



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



CIRCUIT 6 AU FIL DU BUËCH NOUVEAU

Au fil du Buëch, venez découvrir une belle diversité de productions, aux côtés de paysans-ne-s souriant-e-s, dans un cadre exceptionnel et ensoleillé.

6A Ray d'Aiguebelle

Florentine PICHANCOURT, Simon SEGRETAIN, Mathias COMPARAT
Vaujeala
05 700 MONTCLUS
07 88 26 87 99 / 06 64 12 88 46
Élevage de brebis, alpagas, plantes aromatiques et médicinales
Notre ferme est une aventure humaine et collective ! On souhaite partager notre passion pour le monde du vivant de manière accessible et souriante. Découvrez notre ferme c'est aussi comprendre comment se vêtir, se nourrir et se soigner !

11h : jeu de reconnaissances des plantes et leurs propriétés. 15h : démonstration de chien de conduite sur un troupeau de brebis

À partir de 12h : Barbecue Fermier. Réservation recommandée

6B La Ferme de la Montagne

Bernard & Catherine LANTEAUME
3030 chemin de la Montagne
05 700 SIGOTTIER
06 10 15 07 82 / 04 92 67 12 06
www.lafermedelamontagne.com
lafermedelamontagne
Élevage de chèvres angoras et cachemire
Transformation laine, hébergement gîtes et chambres d'hôtes
Éleveurs de chèvres angora & cachemire, producteurs de laine mohair & cachemire. Nos pulls, écharpes, chaussettes, bonnets, gants sont tricotés et tissés à partir des toisons de nos chèvres. Nous aurons plaisir à vous faire découvrir notre activité.

De 12h30 à 14h : Assiettes locales et paysannes (trad. et végété) + dessert 15€ (moins de 12 ans, 10€). Réservation recommandée. Goûter : boissons locales, gâteaux et gaufres (confiture et miel maison)

6C La ferme de Sarriette et Roquette

Anne AÏT-TOUATI, Samuel GENAS, Maïa GORDON
96 rue Mons Seleucus
05 700 LA BATIE-MONTSALEON
06 89 85 05 25
paysans-epiciers.fr
paysansepiciers
Légumes, plants, plantes aromatiques, œufs
Découvrez une ferme collective avec 3 associés, une diversité des productions, mais aussi un engagement militant en faveur du monde paysan et de l'agriculture biologique.

10h et 14h : atelier greffage. 11h et 15h : atelier présentation de la biodynamie. Samedi en continu : atelier présentation de ruches.

6D Pépinières Luc ANDRÉ

Luc et Bérangère ANDRE
Quartier Saint Vincent, route de Saint Auban d'Oze 05400 LE SAIX
04 92 58 17 77 / 06 15 12 40 31
www.pepinieres-luc-andre.com
Pépinières Luc ANDRE
@pepiniereslucandre
Pépinières ornementales : arbres, arbustes, fruitiers, rosiers, vivaces, annuelles. Plantes maraichères et aromatiques biologiques
Passionnés et sensibles à l'environnement, nous proposons des végétaux adaptés au climat de montagne et aux terrains des Alpes, cultivés dans le plus grand respect de la nature et de la biodiversité. Nous proposons des plants potagers et aromatiques AB, des plantes utiles et bienfaitrices, ainsi qu'un bon nombre de variétés insolites !

Jeu de reconnaissance des végétaux de montagne, tout au long du week-end. 15h : animation pour les enfants, à partir de 4 ans. 16h, le samedi : atelier «Tout savoir sur le compostage» : la gestion des bio déchets, par l'ambassadeur du Tri de la CCBD

6E Le Hameau de Villaret

Marianne SALLES
Le hameau de Villaret
05 400 SAINT-AUBAN D'OZE
06 37 18 28 13 / 04 92 58 05 35
www.lafermedevillaret.com
et réseaux sociaux
Élevage de poneys
Accueil à la ferme, gîtes et tables d'hôtes
Venez partager notre mode de vie dans notre hameau à 1 000 m d'altitude et visiter notre petit élevage de poneys de montagne : découverte de notre mode d'élevage, la vie des poneys au cours des saisons... et notre activité d'accueil (gîtes et table d'hôtes).

Découverte et jeux autour des poneys «poney mystère». Atelier découverte «le monde des abeilles et du miel» et des insectes sauvages. Petit atelier langue des signes : apprendre le nom des animaux de la ferme !

De 12h30 à 14h : Assiettes locales et paysannes (trad. et végété) + dessert 15€ (moins de 12 ans, 10€). Réservation recommandée. Goûter : boissons locales, gâteaux et gaufres (confiture et miel maison)

6F Les Mur'mûres d'Isabelle

Isabelle SANTAELLA
520 chemin d'Isabelle
05 000 PELLAUTIER
06 58 10 74 64
Petits fruits
Blé, foin
Si vous êtes amateurs de fraises, framboises, mûres et autres cassis et groseilles, soyez les bienvenus sur ma ferme à taille humaine, où les cultures sont en plein champ et en Agriculture Biologique, dans un cadre magnifique. Vous pourrez découvrir mes produits transformés tels que de la confiture à seulement 30% de sucre ajouté et du cuir de fruits.

10h et 14h : atelier greffage. 11h et 15h : atelier présentation de la biodynamie. Samedi en continu : atelier présentation de ruches.

6G Newpom

Gilbert LEOUFFRE
Les Blachons 05 000 Pellautier
06 84 49 85 75
Arbres fruitiers
Visite d'une ferme arboricole en Bio et Biodynamie certifiée Demeter.

10h et 14h : atelier greffage. 11h et 15h : atelier présentation de la biodynamie. Samedi en continu : atelier présentation de ruches.

6H Les Jardins de La Roche

Cyril FROTEY
5 place de la mairie
05 400 LA ROCHE-DES-ARNAUDS
06 07 52 48 19
@lesjardinsdelaroch
Légumes
Petits fruits et fruits
Venez à notre rencontre découvrir le métier de maraîcher en montagne sur petites surfaces.

11h et 15h : visites approfondies. Vente de plants après les visites guidées. Aire de jeux pour enfants

6I Ferme de Baumugnes

Baptiste VIALET & Agnès THIARD
4 chemin de la Chapelle
05 140 SAINT-JULIEN EN BAUCHENE
06 19 99 06 27
Vaches laitières en transformation fromagère
Nous élevons des vaches laitières rustiques en Bio et fabriquons une large gamme de fromages au lait cru.

10h : sortie des vaches au pré. 11h, 14h, et 15h : visites approfondies. 16h-18h : traite des vaches.

6J La ferme des Soldanelles

Maud & Régis MÉHU, Pauline CHEVILLOT
3180 route de Lachaup, Les Matherons
05 260 ANCELLE
06 27 18 41 11
les-soldanelles-ancelle.fr
Petits fruits, poules pondeuses, légumes, fruits, plantes aromatiques
Un verger conduit en agroforesterie, des principes de permaculture appliqués au maraîchage, un atelier de poules pondeuses et un projet de création d'étangs comme niches écologiques. Une visite pleine de découvertes vous attend !

Repartez avec votre plant de fraisier ! Samedi midi : gaufres salées de la ferme. Dimanche midi : crêpes de Boris. Goûter : gaufres à la confiture, 3€50.

6K La Ferme de Baffol

Julien, Jérôme & Frédéric ESCALLIER
2 route des granges, Chantausel
05 500 ST-JULIEN EN CHAMPSAUR
06 61 03 13 07
fermedebaffol.fr
Céréales, farines, pains, graines
Élevage bovin allaitant
En agriculture biologique, paysans, meuniers, boulanger avec un moulin à meule de pierre. Pains cuits au feu de bois. Éleveurs de vaches Aubrac. Trois associés pour mettre le système en mouvement !

Samedi de 10h à 12h & dimanche de 10h à 14h : fabrication et cuisson du pain

6L Miellerie de l'Oseraie, Atelier Amarine

Stéphanie CARTERON & Ruben BERTOLO
797 route des granges, ancienne école de Chantausel
05 500 ST-JULIEN EN CHAMPSAUR
06 81 87 53 77
miellerie-oseraie.fr / atelier-amarine.fr
Apiculture, oséiculture, vannerie
Petits producteurs, nous suivons 200 ruches pour récolter différentes miellées (lavande fine, haute montagne, pissenlit, châtaignier...). Nous cultivons aussi de l'osier que nous tressons pour créer des articles de vannerie suivant nos inspirations. Venez goûter le miel et tresser l'osier !

10h et 15h : Atelier vannerie, sur réservation. Atelier autour des abeilles et dégustation de miel

HAUTES-ALPES

DANS LES VALLÉES DU CHAMPSAUR-VALGAUDEMAR NOUVEAU CIRCUIT 7

Un itinéraire pour prendre de la hauteur... Rencontres, saveurs, senteurs, cultures et partage !

7A La ferme des Soldanelles

Maud & Régis MÉHU, Pauline CHEVILLOT
3180 route de Lachaup, Les Matherons
05 260 ANCELLE
06 27 18 41 11
les-soldanelles-ancelle.fr
Petits fruits, poules pondeuses, légumes, fruits, plantes aromatiques
Un verger conduit en agroforesterie, des principes de permaculture appliqués au maraîchage, un atelier de poules pondeuses et un projet de création d'étangs comme niches écologiques. Une visite pleine de découvertes vous attend !

Repartez avec votre plant de fraisier ! Samedi midi : gaufres salées de la ferme. Dimanche midi : crêpes de Boris. Goûter : gaufres à la confiture, 3€50.

7B Ferme de Baffol

Julien, Jérôme & Frédéric ESCALLIER
2 route des granges, Chantausel
05 500 ST-JULIEN EN CHAMPSAUR
06 61 03 13 07
fermedebaffol.fr
Céréales, farines, pains, graines
Élevage bovin allaitant
En agriculture biologique, paysans, meuniers, boulanger avec un moulin à meule de pierre. Pains cuits au feu de bois. Éleveurs de vaches Aubrac. Trois associés pour mettre le système en mouvement !

Samedi de 10h à 12h & dimanche de 10h à 14h : fabrication et cuisson du pain

7C Miellerie de l'Oseraie, Atelier Amarine

Stéphanie CARTERON & Ruben BERTOLO
797 route des granges, ancienne école de Chantausel
05 500 ST-JULIEN EN CHAMPSAUR
06 81 87 53 77
miellerie-oseraie.fr / atelier-amarine.fr
Apiculture, oséiculture, vannerie
Petits producteurs, nous suivons 200 ruches pour récolter différentes miellées (lavande fine, haute montagne, pissenlit, châtaignier...). Nous cultivons aussi de l'osier que nous tressons pour créer des articles de vannerie suivant nos inspirations. Venez goûter le miel et tresser l'osier !

10h et 15h : Atelier vannerie, sur réservation. Atelier autour des abeilles et dégustation de miel

7D Écrins de Fruits

Antoine SPINA
8 route de Pelisse, Pisançon
05 500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 88 39 88 98
Écrins de fruits
Petits fruits rouges, Pesto ail des ours
Visitez un écrin de fruits au cœur des montagnes !! Découvrez les coulisses de la production de framboises, fraises, cassis, groseilles et autres baies comestibles. Dégustez le pesto d'ail des ours aux noix.

7E La ferme Drouhot

Ludovic & Emilie DROUHOT
18 impasse des trois fontaines
Les Infourmas Hauts
05 500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 18 24 84 69
lafermedrouhot@laposte.net
@lafermedrouhot
Ovin, caprin, porc, Apiculture
Venez découvrir nos produits et notre ferme, nichée en fond de vallée dans un havre de paix. Nous vous accueillons avec une dégustation de mets sucrés et salés. A vos agendas !

Tonte de mouton. Repas fermier, 15€. Sur réservation. (cochon à la broche)

7F Ferme des Bichoux

Gilles & Sue-Elle AMAR
Le Villard Trottier
05 500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 60 04 39 55
Porcs, agneaux
Nous sommes heureux de vous accueillir pour transmettre notre passion. Nous élevons porcs et agneaux de montagne dans le respect du bien-être animal et de l'environnement. Notre but principal : préférer la qualité à la quantité !

Repas fermier, 15€. Sur réservation

7G Ferme de Coste Joffre

Marie-Ange & Axel QUEMERE
1046 route de Coste Joffre
05 500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
04 92 50 06 66
jardinsdeshautesterres.com
@jardinsdeshautesterres
Transformation fruits, fleurs, baies
Plants de rosiers anciens à parfum, vivaces et plants
À 1 450 m d'altitude, nous cultivons en traction animale, sans intrants chimiques ni engrais de synthèse 1 000 espèces de végétaux et une roseraie de 150 variétés anciennes. Les fruits, baies et fleurs sont ensuite transformés sur place.

Visites : voir, sentir, goûter... Conférences : 10h30, les 2 jours : l'arbre et la biodiversité, le bocage champsaurn avec le Parc National des Ecrins. Places limitées (20 max), sur réservation. Samedi à 14h et dimanche à 11h : homéopathie vétérinaire avec Claire MARTIN. Samedi à 11h et 16h, dimanche à 16h : visite de la boulangerie. Samedi à 13h30 : chants du monde. Dimanche à 13h30 : contes avec Gilles (au chapeau) et démonstration de Forge

7H Ferme Pellegrin Family

Marion & Michaël PELLEGRIN
228 chemin du Sourcier - Les Payas
05 500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 61 46 29 71 / 06 87 01 99 31
Vaches en transformation fromagère
Nous élevons dans notre ferme familiale une trentaine de vaches Abondance nourries au pâturage et au foin. Notre lait est en partie transformé sur place en une large gamme de produits. Découvrez notre ferme et profitez de la vue sur le Champsaur !

Dégustation de fromages

7I La ferme Château Robert

Cassandra DOURLEN & Jean-Damien MARTIN
3924 route de la Motte, Château Robert
05 500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 79 53 99 37
lafermechateaurobert.fr
Fromage et produits laitiers de brebis
Venez découvrir un élevage de brebis laitières qui transforme la totalité de son lait en fromage et produits laitiers. Vous y verrez également des chevaux, un bouc, des poules...

Crêpes salées et sucrées au lait de brebis. Sur réservation

7J Banc du Peyron

Emilie FESTA & Yannick REYNAUD
68 rue des fontaines
Village de charbillac
05 500 ST-BONNET EN CHAMPSAUR
06 72 95 12 52 / 06 43 61 43 01
Chèvres laitières, vaches allaitantes
Farine alimentaire
Venez découvrir notre métier passion ! Après la rencontre avec nos chèvres et vaches allaitantes, nous vous ferons également découvrir notre moulin et la fabrication de farine.

Repas avec nos produits, sur réservation

7K Les jardins des Hautes Terres

Anne ROBICHON
258 rue du Sarret Chaillol
05 260 ST MICHEL DE CHAILLOL
04 92 50 06 66
jardinsdeshautesterres.com
@jardinsdeshautesterres
Transformation fruits, fleurs, baies
Plants de rosiers anciens à parfum, vivaces et plants
À 1 450 m d'altitude, nous cultivons en traction animale, sans intrants chimiques ni engrais de synthèse 1 000 espèces de végétaux et une roseraie de 150 variétés anciennes. Les fruits, baies et fleurs sont ensuite transformés sur place.

7L Mont'Potager

Eric & Karine JOUBERT
25 route de Molines
05 500 LA MOTTE EN CHAMPSAUR
06 87 26 36 06 / 06 14 39 57 47
Légumes sous serre et plein champ
Plants et semences
Notre petite ferme maraîchère, se situe à l'entrée de la vallée de Molines à 1100 m d'altitude. Nous cultivons une quarantaine de légumes bio sous serre et en plein champs où haies, canaux et animaux sont omniprésents.

Avec la participation d'Amélie BOISSY, artiste peintre du village, qui vous proposera un nouveau regard sur les êtres vivants qui nous entourent !

7M Charolais Dallas

Famille GALLAND
Les 4 chemins - chauffayer
05 800 AUBESSAGNE
06 81 53 12 14 / 06 67 05 63 50
charolaisdallas.fr
@gaccharolaisdallas
Vaches allaitantes, Céréales, pomme de terre
Nous proposons de vous faire découvrir notre élevage, composé principalement de vaches de race Charolaise. Nous avons également plusieurs races en voie de disparition afin de participer à leur sauvegarde : Maraîchine, Ferrandaise...

Atelier découverte des races en voie de disparition

7N Apéro/Discussion «ARBRES et BIODIVERSITE»

au P'tit Café (associatif) à la Motte en Champsaur à 18h avec Thierry ANEL de l'ONF et Richard BONNET, Chef de Service Scientifique au Parc National des Ecrins.

7O Circuit de montagne

il est conseillé d'avoir l'équipement adéquat (habits chauds et chaussures adaptées)

7P Possibilité de faire une partie du circuit à vélo ou à pied entre différentes fermes.

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