

Autour des Alpilles

1 Les Jardins de Cidamos

Mathilde & Miguel REINAGA-HERTZ
Route de l'aqueduc - 13990 FONTVIEILLE
06 20 10 13 91
jardinsdecidamos.com

Maraîchage, transformation légumes, œufs
Petite exploitation agricole familiale. Une grande diversité de légumes frais et transformés en agriculture biologique. Du producteur au consommateur.

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

Visite de la conserverie à 10h30 et 15h
Assiette fermière sur réservation avec des produits issus des fermes du circuit

2 Missiry Rebuffat - Mas St Paul

Rita & Jean-Jacques REBUFFAT
100 ch. du Patis - 13990 FONTVIEILLE
04 90 54 74 45 / 06 37 81 79 14
masstpaulfontvieille.monsite-orange.fr

Oléiculture, horticulture, pépinière, céréales
Enraciné dans la Vallée des Baux depuis plusieurs générations, nous cultivons nos vergers d'oliviers afin de produire une huile d'olive fruitée de qualité. Nous vendons également des plants d'oliviers.

A la ferme

Taille d'Oliviers. Visite du verger avec poules expérimentales. Atelier repotage pour les enfants. Atelier jardinage : plantation de plants de légumes au potager

Buffet paysan avec les produits issus des fermes du circuit -12€

3 Fromagerie Roumanille

Mélanie, Jean-Marc, Elise CHAPEAU
196 petite route des jardins
13210 SAINT-REMY
06 77 39 03 40

Fromages pur chèvre fermier au lait cru, viande, charcuterie de porcs noirs gascons
Venez découvrir nos délicieux fromages au lait cru et notre très bonne charcuterie sans nitrates ni conservateur ni sucre !! Nos animaux sont nourris à l'herbe, au foin et aux céréales produits sur la ferme.

A la ferme, AMAP

Assiette fermière

4 Spir'Alpilles

Patricia & Michel CAPANNI
Gd draille Nord, la Galine - 13210 ST-REMY
06 21 44 80 23
spiralpilles.com

Spiruline
Depuis 2014, aux pieds des Alpilles, nous cultivons cette passion commune née de nos expériences dans le maraîchage bio et la vente en micro-nutrition. Notre structure ne cesse de grandir pour satisfaire la demande.

A la ferme et en magasin(s) de producteurs

Apéro / spiruline. Dégustation spiruline fraîche (dimanche à partir de 11h)

5 Les sentiers de l'Abondance

Marie FALQUET
1770 route du Mas de la Brune
13810 EYGALIERES
06 22 36 61 83
lessentiersdelabondance.com

Plantes aromatiques et médicinales
Depuis 2012, nous cultivons et transformons de nombreuses plantes aromatiques et médicinales implantées en massifs à travers 3 hectares de jardins esthétiques, pédagogiques et... productifs.

A la ferme, collectif Savoir Faire des Alpilles

Visite guidée, ateliers cosmétique, contes, philo, Qi Gong dans la nature

à la croisée des chemins

6 Les champs de la Durance

Pascal AVIGNON
Chemin des Caminets D71b - Pont Royal
13370 MALLEMORT
04 42 86 03 69 / 06 81 50 74 06
leschampsdeladurance.fr

Maraîchage, œufs

Venez visiter notre ferme paysanne familiale en polyculture qui produit une grande diversité de légumes et de fruits, ainsi que l'élevage de poules pondeuses.

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

15h, atelier de plantation pour les enfants

Assiette fermière

7 Christaine ALAZARD

Quartier Silvacane RD 23
13640 LA-ROQUE-D'ANTHERON
06 68 28 61 97 / 06 60 82 52 68

Elevage ovin viande

C'est entre Pertuis et Mallemort, que j'ai choisi de m'installer pour élever mes bêtes et produire mon fourrage. Venez découvrir mon métier et passer un moment de détente au milieu de la nature et des animaux.

A la ferme

Tétée des agneaux à 11h, nourrissage des moutons à 14h

Sandwich avec les produits de la ferme, 3€

8 Le champ des couleurs

Laura & Amandine ROUSSIER
Quartier Silvacane RD 23
13640 LA-ROQUE-D'ANTHERON
06 34 53 43 18 / 06 34 21 64 33
lechampdescouleurs.com

Plantes tinctoriales (colorants, pigments naturels)

Bienvenue au Champ des Couleurs et son Indigoterie provençale ! Vous découvrirez de précieuses couleurs végétales, dont l'incoutournable indigo. De la graine à la cuve, l'atelier de teinture vous ouvre ses portes tout au long du week-end.

Magasin de producteurs

De 13h à 15h, démonstration de teinture écologique, atelier découverte autour du pigment végétal

9 La Ferme de Cabrières

Marjorie BLANC ROIG & Adrien ROIG
480 chemin de Cabrières
13410 LAMBESC
07 86 92 48 85 / 06 07 12 94 89
la-ferme-de-cabrieres.fr

Fruits rouges, transformation fruits, plantes aromatiques

Producteur de Fruits - Créateur de Saveurs! Venez déguster nos sorbets, nos confitures et nos sirops et découvrir notre Framboiseraie Bio !

A la ferme

Visite de la Framboiseraie à 10h, 11h, 14h, 15h, 16h. Ateliers enfants 10h et 15h.

Goûter : Sorbet pur fruit 2€50

Illustrations : Déjant - Création
Graphisme : Kristine Hillou - kroustine@orange.fr
Impression : Mad Creation - 84160 Cucuron

10 La Chèvrerie des Perrières

Cyril & Stéphanie VANDERSTEIN
Les Perrières - 13410 LAMBESC
06 70 65 28 71

Chèvres, fromages, oléiculture

Venez visiter notre ferme et rencontrer notre troupeau de chèvres laitières. Nous proposons des fromages au lait cru, frais ou affinés, moulés à la louche. Nos chèvres sortent sur parcours boisés et pâturent tous les jours. Nous produisons également de l'huile d'olive «fruité vert» avec notre verger de 160 oliviers.

A la ferme

11 Domaine du Grand Sonnaillet

Françoise GALERA
7 chemin du Sonnaillet - 13121 AURONS
06 72 19 29 80
www.legrandsonnaillet.com

Maraîchage

Domaine en agriculture bio depuis 13 ans labellisé «sol vivant» permaculture, Ferme pédagogique proposant des ateliers pour adultes et enfants de bou-turage et repiquage, des enseignements: « Sol vivant et permaculture ».

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

10h - 17h : ateliers Sols vivants. Ateliers enfants créatifs nature-agriculture. Randonnées découverte des plantes sauvages et comestibles. Balades poneys et calèche

Repas bio à 12h, samedi et dimanche, 20€, buvette santé avec produits locaux

12 Spiform

Joan BENARD
Chemin de la Lecque - 13760 SAINT-CANNAT
06 16 55 23 83
www.spiform.fr

Spiruline

Cultivée depuis 2012 à la ferme aquacole, venez découvrir l'aliment le plus riche de la planète ! Un concentré exceptionnel de vitalité dans un être microscopique. Une culture paysanne et écologique.

A la ferme, AMAP

Ferme en agriculture biologique

Accueil paysan

Racines PACA

13 Domaine de la Pile

Patricia OLIVE
1420 route d'Aix - 13760 SAINT-CANNAT
06 64 99 02 81

Céréales, pains, gâteaux, pâtes

Agriculteurs de père en fils (et fille) depuis 1777, je suis céréalière, meunière et formatrice, labellisé en AB depuis 2008. Venez découvrir mes céréales, et leurs moissons à leurs transformations !

A la ferme, la Ruhe qui dit Oui, magasins Bio

Découvrir les céréales et étudier un sol. Atelier « Mettre la main à la pâte », fabrication de pâtes à 11h, 14h et 16h.

Crêpes sucrées à partir de 2€

14 La ferme de Noé

Anita PRUNIER
630 chemin de Verlaque - 13530 TRET
04 42 61 40 59 / 06 18 23 04 73
lafermedenoe.com

Maraîchage, œufs

Sur ce lieu aux multiples facettes, créé en ferme sociale, nous produisons en respectant la terre et ses habitants des légumes de plein champs. Nous les mettons en valeur dans notre Auberge : petits plats maisons, du jardin à l'assiette.

En AMAP

Visites approfondies et/ou activités pour les enfants à 9h30, 11h, 14h30 et 16h. A 18h, M. Jean Guillon viendra conter quelques belles histoires provençales.

Petit déjeuner et goûter, 5€. Assiette du jardin, 10€. Repas complet, 27€

Commercialisation en circuit-court

Animations

Petite restauration à la ferme

Soirée

Ferme accessible aux personnes à mobilité réduite

Aire de pique-nique à disposition des visiteurs

Gîtes et chambres d'hôtes

Chiens interdits dans cette ferme

Chiens tenus en laisse

Pas de toilettes disponibles sur la ferme

15 Chaudron des fées

Marianne ABBA
Route de St Zacharie - 13530 TRET
04 42 92 01 40 / 06 24 46 01 68

Apiculture et plantes aromatiques, produits transformés (nougats, pains d'épices, sables, guimauves, glaces...), savons

Apiculture biologique depuis 22 ans. Aujourd'hui en route vers un projet d'apiculture alternative, arboricole intégrant la culture de plantes aromatiques, fruitiers, fruits rouges, céréales, safran. 2 labos de transformation sur place : un pour les gourmandises au miel, un pour la fabrication des savons fermier.

A la ferme et en magasin(s) de producteurs

10h et 16h, visite guidée de la miellerie. 14h : ouverture de la ruche pédagogique. Parcours botanique mellifère en autonomie

Buffet végétarien et sauvage, desserts au miel, glaces sans lactose au miel, boissons épicées au miel, à partir de 3€. Goûter gourmand miellé, dès 1€

19h30, soupe au chaudron avec contes sous les étoiles (20€, enfants 15€). Réservation avant le 25 avril

16 Le Temps des Rêveurs

Jérôme MAILLOT
La Beissanette - Chemin des peupliers
83910 POURRIERES
06 58 70 87 66

Facebook : Le Temps des Rêveurs

Vignes et vin, oléiculture, céréales

Se donner les moyens de retourner à un travail soigné où le Temps est moteur. Je prends le temps d'implanter une vigne, de l'observer, de la travailler et, j'espère de pérenniser sa vie pour être vigneron durable. Je pratique la biodynamie. Dégustez A nos étoiles! et ses petites sœurs!

A la ferme

Apéro Vigneron de 11h à 13h

Assiette fermière. Verre + assiette, 7€

Partez à la découverte d'initiatives agricoles durables, locales et respectueuses de l'environnement.

Au pied du col de l'Ange

17 Safran de Cuges

Anne JEANJEAN
Ch. de la Boucannière - 13780 CUGES-LES-PINS
07 82 53 61 33
safrandecuges.jimdo.com

Safran et capre, plantes aromatiques, arboriculture

Nous cultivons le safran depuis 2011 sur le ploje de Cuges. Afin d'être en cohérence et pour respecter de la nature nous travaillons au maximum en traction animale. Nous cultivons aussi des capres 2è plante cultivée historiquement sur cette commune. Venez découvrir cette histoire!

A la ferme et en magasin(s) de producteurs

Démonstration de travail en traction animale avec la jument ou la mule, 15h

Goûter ou apéritif safrané, 6€

18 L'apié dei fado

Sylvain NAVARRO & Elodie HERNANDEZ
RDV Ch. de la Blanquerie à côté de Spiruline du Garlaban - 13780 CUGES-LES-PINS
06 29 50 29 98

Facebook : L'apié dei fado

Apiculture, miel, pollen

Ancrés depuis plusieurs générations sur le territoire de la Sainte Baume, nous mettons en œuvre notre passion des abeilles pour extraire de leurs ruches un miel de qualité. Engagés dans une démarche responsable, nous proposons une gamme de miel variée provenant des transhumances.

Ouverture d'une ruche sécurisée à 10h30 et 15h30. Toute la journée : peinture sur ruche pour les enfants et explications des méthodes apicoles.

Goûter de 1 à 5€

19 Spiruline du Garlaban

Vincent RIOUX
Ch de la Blanquerie - 13780 CUGES-LES-PINS
06 85 74 16 44
spirulinedugarlaban.com

Spiruline

Venez découvrir comment se cultive la spiruline et pourquoi elle fait du bien à la santé.

A la ferme et en magasin(s) de producteurs

D'un bout à l'autre de l'Etang

20 Ferme Saint-Désiré

Marine DESLANDES
chemin de miramas vieux - 13140 LUNARD
06 29 33 80 75
Facebook : fermesaintdesire

Bovins

Venez découvrir l'élevage de vaches Galloway dans notre ferme et déguster nos burgers fermiers accompagnés de frites maison.

A la ferme et magasin de producteurs

Visite de la ferme et découverte des animaux libre ou accompagnée

Repas 15€ et crêpes fermières pour le goûter à partir de 2€50

21 Spiruline de la côte bleue

Martin PETITJEAN
Route des bassins
13180 GIGNAC-LA-NERTHE
06 14 56 92 70
spirulinedelacotebleue.fr

Spiruline

La spiruline, une petite algue spiralee pousse au chaud dans nos bassins sous serre à Gignac la Nerthe. Venez découvrir notre travail, comment se cultive, se consomme et se récolte cette algue aux nombreux bienfaits. Et bien sûr, la déguster!

A la ferme

22 Graines de Soleil

Manon JACCARD & Pierre DIRAISON
895 chemin de l'Etang
13 220 CHATEAUNEUF-LES-MARTIGUES
04 42 09 03 15
grainesdesoleil.net

Maraîchage, plantes aromatiques, transformation de légumes, semences et plants

Atelier et chantier d'insertion dont le support d'activité est le maraîchage biologique nous proposons des légumes, fruits, plants et produits transformés avec la particularité d'être solidaires. Une occasion de découvrir de nos activités.

A la ferme

Animations pédagogiques à 10h et 14h (semis, plantation, compost, rucher...)

Casse-croûte