

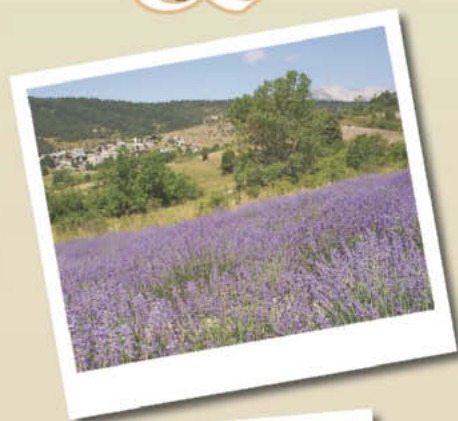
Itinéraires PAYSANS

dans les
Alpes de Provence

Farmer's itineraries

2015

Visites de fermes
&
Dégustations



ALPES DE PROVENCE



1 Au pied du Risou : nos chèvres "By the Risou foothill: our goats"

Après un accueil chaleureux, vous partez en compagnie du troupeau de chèvres pour une balade au pied de la montagne du Risou. Faune, flore, développement agricole de la région, Hafid vous guide aux alentours de la ferme. Venez découvrir ce lieu de vie, un élevage traditionnel et les secrets de fabrication du fromage. Une dégustation termine la visite. Possibilité de participer à la traite manuelle sur demande.

Helge Thieleke et Hafid Arab, Ferme Les Jassines www.fermelesjassines.com

Route de Nyons, 05150 Moydans Tél. 04 92 50 89 20 gite-lesjassines@orange.fr

Visites tous les mardis, jeudis et vendredis de février à novembre et pendant les vacances scolaires. Sur réservation uniquement.



2 De la toison à la pelote. "From the fleece to the wool"

Mohair, Alpaga, Cachemire, Angora... Une aventure unique dans le Buëch ! Bienvenue dans la ferme de Catherine et Bernard pour y découvrir tous les secrets de la laine : surprises et découvertes autour d'une histoire millénaire, pour petits et grands. Ils vous feront partager leur passion pour la transformation de la laine, depuis l'élevage jusqu'au pull, dans un milieu de nature et de douceur !

Catherine et Bernard Lanteaume Tél. 04 92 67 12 06 contact@fermedelamontagne.com

La Ferme découverte de la Montagne, 05700 Sigottier www.lafermedelamontagne.com

Visites le mardi à 11 h et à 18 h pendant les vacances scolaires. Autres périodes sur rendez-vous uniquement.



3 Du coq à l'âne "A ramble through the farm"

Visitez cette ferme de taille familiale, découvrez sa fromagerie et ses nombreux élevages : chèvres, moutons, ânes, cochons, lapins et basse-cour. Patricia et Olivier passent du coq à l'âne pour vous parler de leurs choix de vie. En baladant sur les parcours au pied des collines typiques des paysages des Préalpes, vous rencontrerez les chèvres.

Patricia et Olivier Omer, Tél. 06 79 79 30 04 assoc.coqalane.lagrand@gmail.com

Ferme du coq à l'âne - Les Clots, 05300 Lagrand <http://fermeducoqalane05.blogspot.fr>

Visite de la ferme, fromagerie, dégustation :

de 10 à 12 h, tous les mardis et vendredis d'été. Sur demande pour les groupes.

Sisteronais-Buëch



4 À la croisée des chemins, une belle rencontre : des ânes "A nice meeting with donkeys at the crossroads"

À mille mètres d'altitude, dans une région préservée, se trouve Eourres et, en haut de ce village, la ferme de Bamboul'âne. Ici, vous découvrez les ânes comme animaux d'élevage et de troupeau, agréables compagnons de route et de balade. Claire vous guide de chemins en sentiers, croisant sources et ruisseaux, sur l'histoire de ce joli petit village de montagne.

Claire Strauss, Bamboul'âne <http://bamboulane.free.fr>

La Cabane du Gourjas, 05300 Eourres Tél. 06 61 00 49 71 bamboulane.05@gmail.com

Visites tous les mardis de 15 à 17 h (printemps-automne) ou de 16 à 18 h (été).

Uniquement sur réservation, pas de visite si moins de 6 personnes.



5 Le long des berges des chèvres "Goats along the river banks"

Le long des berges de la Méouge, vous partez en compagnie du troupeau de chèvres pour une balade à travers champs, prairies, vergers, forêt. C'est dans ces milieux riches et variés que Régis vous parle de son métier et de ses choix. Une dégustation termine la visite. Possibilité de participer à un atelier de fabrication de fromage sur réservation préalable.

Régis Lannaccone **Ferme de Régis, 05300 Salerans**

Tél. 06 42 04 81 34 regislanaccone@orange.fr Visites : du lundi au mercredi, de 16 h 30 à 19 h 30 de juin à septembre et de 9 h à 12 h le reste de l'année, sur réservation préalable au minimum 24 h à l'avance.



6 À deux pas d'un village perché, entre montagnes et rivières... "By a hilltop village, between mountains et rivers..."

Là où jadis la lavande donnait aux collines des reflets bleus, venez écouter l'histoire d'une paysanne au cœur des Préalpes. Sylvie vous raconte sa ferme, ses choix, son alambic à distillation d'eau-de-vie et les paysages qui vous entourent. Poules, cochons et chèvres sont aussi au rendez-vous. Le parcours se termine comme toujours par une dégustation : où quand vos papilles voyagent au Pays de la Haute-Provence.

Sylvie Imbert **Chabillard, 05300 Saint-Pierre-Avez Tél. 04 92 43 30 05 ou**

06 50 71 38 90 sylimbert@wanadoo.fr Visites tous les jeudis de 17 h à 19 h 30.



7 À la découverte d'une épice : le safran "A spicy discovery : saffron"

Découvrez une épice de légende et un savoir-faire ancestral. Au fil du parcours vous apprendrez comment utiliser le safran en cuisine, ses vertus médicinales, son histoire, la botanique de la plante *Crocus sativus*, et dégusterez de délicieux produits safranés !

Rose-Marie Garcin, GAEC du Sasse rosemariegarcin@gmail.com

Le Forest-Lacour, 04250 Bayons <http://rosemariegarcin.wix.com/safrandesmontagnes>

Visite lors de la journée « Fête de la Montagne » le 28 juin 2015 : renseignement, tarifs et réservation <http://fetedelamontagne.org/event/787> ou 04 92 61 02 71.



8 Des coccinelles et des légumes "About ladybugs and vegetables"

Vallaury est l'un des nombreux petits hameaux caractéristiques de la vaste vallée de Clumanc. Florence et Bruno produisent ici fleurs et légumes bio. Combinant un savoir-faire traditionnel et des techniques sophistiquées en culture sous serre et en plein champ, ils pratiquent en grand ce qui passionne les jardiniers amateurs... et que vous découvrirez pendant la promenade le long de leurs cultures et bassins, tout en discutant sur le bio et les « circuits courts ».

Florence et Bruno Molling

Vallaury, 04330 Clumanc Tél. 06 86 14 68 07 bruno.molling@sfr.fr

Visite : uniquement pour **groupes constitués**, sur réservation par téléphone



9 Sur la trace des butineuses "Following the field bee"

Au détour de la vallée de l'Issole, vous atteignez le village de Lambruisse. En suivant Philippe au rucher, vous découvrirez la vie des abeilles à l'intérieur d'une ruche. Grands et petits sont équipés comme de véritables apiculteurs ! De retour à la miellerie, vous suivez la démonstration d'extraction du miel et découvrez les autres produits de la ruche. Peu de marche à pied.

Visite et itinéraire : uniquement pour **groupes constitués** (10 à 15 personnes), sur réservation par téléphone. Et visite de la miellerie
mercredis matin : uniquement pour **groupes constitués**, sur réservation.

Philippe et Cécile Chailan, www.miel-orton-provence.fr

Le Rucher de l'Orton - 04170 Lambruisse Tél. 04 92 89 03 88 rucher.orton@alsatis.net

Autour du Verdon



10 Sur les chemins bleus d'Argens "The Argens blue trail"

Perchés sur un plateau qui domine la vallée du Verdon, les champs de lavande et d'autres plantes aromatiques émaillent de couleur le paysage montagnard jusqu'à la fin de l'été. Découvrez avec Véronique ou André la tradition et le savoir-faire de la culture, de la distillation et de l'utilisation des plantes et les autres secrets de cette exploitation.

Véronique et André Blanc, *Bleu d'Argens* www.bleudargens.fr

Village d'Argens, 04170 La Mure-Argens Tél. 06 87 22 16 45 info@bleudargens.fr

Visite : de 9 h 30 à 12 h 30 tous les jeudis du 9 juillet au 13 août, et les dimanches 5 et 12 juillet et 16 août sur réservation par téléphone. Groupes sur réservation toute l'année.

English spoken tours upon request.

Distillerie ouverte tous les après-midis d'été, et hors saison sur rendez-vous.



11 Les brebis et fromages des champs... "Sheep and cheese from the meadows"

A quelques pas de Saint-André-les-Alpes, dans un paysage agricole à l'entrée de la vallée de l'Issole, le Gibert ont opté pour la diversification. Ils produisent du fromage de brebis ainsi que des légumes-en-bio. Sur le parcours autour de ces paisibles ruminants, Christine vous fait découvrir l'histoire des lieux, la vie à la ferme avec basse-cour, lapins et cochons, et la production d'onctueux fromages. Un vrai goûter à la ferme vous attend.

Famille Gibert, GAEC de la Moutonnière

Le Tournias, 04170 St-André-les-Alpes Tél. 04 92 89 00 69 la-moutonniere@orange.fr

Visite : les vendredis 10 et 17 juillet et 7 et 21 août de 14 h à 16 h 30, sur réservation par téléphone (HR).

Vente à la ferme : de mai à septembre, de 17 h 30 à 19 h (sauf dimanches)



12 Histoires de châtaigniers et d'arômes sauvages

"Tales of chestnuts and wild scents"

Non loin de la grande vallée du Var et du Pays d'Annot, Castellet-les-Sausses et ses hameaux sont les terroirs où poussent des châtaigniers plusieurs fois centenaires. Karine vous y emmène et vous initie aux travaux nécessaires à la restauration de ce patrimoine naturel lié à la présence des grès d'Annot.

Karine Mayen, *Domaine du Fâ* coldufa.net

04320 Castellet-les-Sausses Tél. 06 63 53 22 20 kmayen@wanadoo.fr

Visites tous les vendredis de juillet et août, matin ou après-midi selon demande lors de la réservation.



13 Roses et arômes du Verdon

"Roses and aromas from Verdon Canyon"

Au cœur du Parc naturel régional du Verdon, sur un plateau non loin du Grand Canyon, poussent des roses de Damas et autres plantes aromatiques, cultivées ou sauvages. C'est ici qu'Evelyne et Jacky les cueillent à la main et distillent sur place pour les transformer en huiles essentielles, eaux florales et lotions. Découvrez sur ce site sauvage le savoir-faire et les principes des « simples ». (Les produits sont labellisés bio.)

Evelyne et Jacky Boyer, *Verdon Roses & Arômes* www.verdon-rosesetaromes.com

Hameau des Chauvets, 04120 La Palud sur Verdon Tél. 04 92 72 69 50

verdonrosesetaromes@hotmail.fr

Visite : uniquement pour **groupes constitués**, sur réservation par téléphone 3 jours avant la sortie.

Informations

Toutes les visites se font sur **réservation** directement auprès des agriculteurs concernés, la veille au plus tard. L'agriculteur se réserve le droit d'annuler la visite si le nombre minimum de visiteurs n'est pas atteint



**Sisteronais-
Buëch**

**Haute-
Provence**







14 A la découverte du diamant noir

"In search of the black diamond"

Sous la terre, dans les champs, une vie symbiotique s'opère entre l'arbre et le champignon. De cette association naîtra la truffe.

Les Brieux, 04150 Redortiers

Jean-Luc Bénard Tél. 04 92 73 28 96 jean-luc.benard@laposte.net

Visite de 10 h à 12 h. Toute l'année : tous les mardis sur réservation.

Haute-Provence



15 Chemins de senteurs et de couleurs

"Ways of colours and scents"

Après une balade à travers champs, la distillerie révèle l'essence des plantes provençales : du lavandin à l'estragon, partez à la découverte des huiles essentielles.

Françoise et Laurent Milesi

Campagne Bayard, 04230 Cruis Tél. 04 92 77 05 63 laurent.milesi@sfr.fr

De juin à septembre : sur réservation pour les groupes constitués de 10 à 20 personnes.



16 À la rencontre du petit épeautre...

"Discovering einkorn..."

Cette culture emblématique de la Haute-Provence que vous découvrirez à Forcalquier est la première céréale cultivée par l'homme (grains, farine, biscuits, pâtes...)

Véronique et Thierry Baurain

www.saveursdestruques.com

Campagne des Truques, 04300 Forcalquier

Tél. 06 33 49 27 24 ou 04 92 74 30 01

info@saveursdestruques.com



Visite de 10 h à 12 h les jeudis 16, 23 et 30 juillet et 6, 12 et 20 août



17 Goutte après goutte... grain après grain

"Drop by drop... grain after grain"

Ancien Moulin à farine recevant les eaux du Largue, le Moulin Brun est le départ d'une promenade riche en savoirs paysans et en patrimoine naturel.

Florian Pascal

Le Moulin brun, 04110 Aubenas-les-Alpes Tél. 06 89 33 11 74 www.lureluberon.com

info@lureluberon.com

Visite de 17 h à 19 h. Toute l'année, sur réservation uniquement pour les groupes constitués de 10 à 20 personnes.



18 Les Abeilles à tire d'aile

"As the bee flies"

Du paysage autour des ruchers à la miellerie, et des anciennes ruches jusqu'à l'extracteur à miel, les abeilles livrent tous leurs secrets.

Christian Hogedez

Ferme pédagogique apicole le Mouléron, 04870 Saint-Michel-l'Observatoire Tél. 04 92 76 65 22

Visite de 16 h à 18 h (été) ou de 14 h 30 à 16 h 30 (automne). Juillet, août et septembre : tous les mercredis.

Visite et accueil tous les jours, sur réservation, pour les groupes constitués et les publics scolaires.



19 Le parcours du Grand Jas

"The Grand Jas trail"

Sous les ombrages, le long de la voie Domitienne, sur les traces d'un troupeau de chèvres : paysages, patrimoine naturel et biodiversité s'offrent à vous.

Guillaume Riera

Lincel, 04870 Saint-Michel-l'Observatoire

Tél. 06 87 53 10 04

guillaume.riera@hotmail.fr

Visite de 9 h 30 à 12 h

Du 21 avril au 21 octobre : les mardis et mercredis, uniquement sur réservation.





20 Au gré du terroir

"Following the lay of the land"

En harmonie entre l'homme et son environnement, le paysan diversifie ses productions pour s'associer à la biodiversité naturelle.

Stéphane Berne

La Bertine, 04300 Saint-Maime Tél. 04 92 79 50 78

Visite toute l'année, sur réservation uniquement pour les **groupes constitués** de 10 à 20 personnes.



21 De la fourche à la fourchette

"From farm to fork"

Dans un cadre d'exception, partez en balade à la découverte des cultures emblématiques des Alpes de Haute Provence. Oliviers, lavandes, aromates, légumes et céréales se succèdent autour de la bastide, ancienne école d'agriculture et d'horticulture d'Oraison.

Joyce Borgmann,

l'Oustaou d'Oulivié www.oulivie.fr

Route de Valensole, 04700 Oraison Tél. 06 73 32 64 29 info@oulivie.fr

Visites : de 16 à 18 h tous les mardis de juin à septembre, sur réservation préalable.



22 Bienvenue à la Combe

"Welcome to the Combe"

Au cœur du plateau de Valensole, dans le petit hameau de la Combe : partez pour une balade en pleine nature au milieu des chèvres, et découvrez la botanique, la géologie et l'histoire du lieu.

Nicolas Jacob

La Combe, 04500 Valensole Tél. 06 70 31 24 57 lacombevalensole@wanadoo.fr

Visite toute l'année, horaires variables selon la saison, pour groupes de 6 personnes minimum sur réservation.



23 L'olive aux saveurs de colline

"Of olives and hills"

La situation à flanc de coteaux de cette campagne est propice à un arbre sans lequel la cuisine provençale serait fade : l'olivier. Dans ces collines au parfum de garrigue, Robert vous guide parmi ces oliveraies qu'il restaure, entretient et agrandit patiemment. Après la promenade, rendez-vous à la cuisine pour une autre découverte : la dégustation de différentes huiles.

Géraldine et Robert Le Bozec www.bastide-adrech.com

Bastide de l'Adrech, 04100 Manosque Tél. 04 92 71 14 18

Visite de 9 h 30 à 11 h 30, jour sur demande lors de la réservation. Pour **groupes constitués** de 8 personnes minimum.



Présentation

Tout au long de ces Itinéraires Paysans, vous allez à la rencontre des agriculteurs qui concourent à la richesse de notre terroir. De petites exploitations, une maîtrise de la production sont leurs points communs. En leur compagnie, vous découvrez sur leurs terres des démarches différentes alliant les fonctions environnementales, économiques et paysagères. **Une dégustation termine chaque balade.**

All the way, along these Itinéraires Paysans, you meet the farmers who contribute to the liveliness of our land. Smallholdings and a mastered production are their common points. On their lands, by their side, you discover a different agricultural behaviour that combines environment-friendly practises with economical and land-caring functions. **Each visit ends with a sample of the farm products.**

● Visits in French ●

Tarifs conseillés

Toute les visites se font sur **réservation** directement auprès des agriculteurs concernés, la veille au plus tard.*

Le tarif comprend visite et dégustation

- de 6 à 12 ans : 4 €
- plus de 12 ans : 8 €

Pour les groupes constitués (de 6 à 20 personnes selon les exploitations)* Visite toute l'année sur réservation

- 5 € par personne
- pour les scolaires : 4 € par élève

* l'agriculteur se réserve le droit d'annuler la visite si le nombre minimum de visiteurs n'est pas atteint

Programme réalisé par le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement Alpes de Provence avec le concours de la Région Provence Alpes Côte d'Azur

Plans,
descriptifs et
informations
complémentaires
(Français/
English)
sur :



ALPES DE PROVENCE



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

Voir aussi

Découvertes Paysannes – excursions et courts séjours

<http://www.itineraires-paysans.fr/index.php/fr/decouvertes-paysannes-2>

et



Bienvenue à la ferme,
Les rencontres agricoles,
Les journées en alpage



avec la Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute-Provence :

www.ahp.chambagri.fr