

PROGRAMME 2011

journées organisées par la Chambre d'Agriculture
des Alpes de Haute-Provence

Journées en alpages
Rencontres
agriculturelles
Foires agricoles

Les bons plans de l'été

Maisons
de produits de pays
Marchés aux saveurs
Produits "Bienvenue
à la ferme"

les rencontres
**agri
culturelles**



vendredi 22 juillet 2011

Rendez-vous à 17 heures
sur l'exploitation de Calvet Boyer
à Esparron de Verdon.
(Itinéraire fléché).

→ Découverte
de la ferme pédagogique
(poney, chevau, alpages...)

→ Rafraîchissement offert
par la Chambre d'Agriculture

GRATUIT

Les bons plans de l'été, journée organisée par la Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute-Provence

04 92 30 57 57

58^{ème} Foire
aux agnelles
23^{ème} Foire aux
bêliers de
Thoard



mercredi 17 août 2011

PROGRAMME

Exposition/ Vente
de bœufs et d'agnelles

Démonstration de
filage et de maréchalerie

Documentaire sur l'élevage

Exposition photo de la Vallée

Dégustation d'agneau de la Vallée

Musique avec le groupe Zoumal

Marché

Rendez-vous:
11h30 : discours officiel
suivi d'un apéritif offert par GPS

15h00: spectacle équestre
suivi d'un repas (réservations en prépaiement)

22h00: bal sono des pompiers

Parking au Pénas (voir plan)

Les bons plans de l'été, journée organisée par la Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute-Provence

Journée en
alpage
avec le troupeau



vendredi 12 août 2011

→ Découverte
d'un troupeau de moutons

→ Dégustation d'agneau
de Sisteron animée par la FWOSE

→ Rafraîchissement offert
par la Chambre d'Agriculture

GRATUIT

Alpage de Vauplane à Soleibas,
rendez-vous au stade de neige
de Vauplane à 10 heures.

Les bons plans de l'été, journée organisée par la Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute-Provence

04 92 30 57 57

le mot du président...

*Benveguda dins les Aups de Prouvença-Nauta**

... Déjà les Alpes ... encore la Provence ; département contrasté par sa géographie, son climat, ses hommes, les Alpes de Haute-Provence le sont également au travers de leurs terroirs.

En pénétrant par le sud, où l'altitude se situe aux alentours de 250 mètres, vous pourrez découvrir une agriculture de plaine : grandes cultures, maraîchage, arboriculture, etc. Si vous en avez le courage, vos pas vous guideront jusqu'au point culminant du département au-delà de 3 400 mètres d'altitude. Vous aurez alors dépassé depuis longtemps les derniers alpages, et vous vous retrouverez dans le monde silencieux des neiges éternelles.

Entre ces deux extrêmes, vous découvrirez la plupart des types d'agriculture présents à chacun des étages traversés : plaines, plateaux, piémont et montagne.

De ces terroirs extrêmement contrastés, les agriculteurs ont su en extraire le meilleur pour cultiver et élever des produits de qualité.

Les bons plans de l'été vous permettront dans le cadre d'un programme diversifié de découvrir notre agriculture, ses produits et les hommes qui au quotidien perpétuent nos traditions.

Les produits de Prouvença-Nauta aqueu que n'a se regala, aqueu n'a gis n'en pantaia*

Le Président
de la Chambre d'Agriculture
Frédéric ESMIOL

* Bienvenue dans les Alpes de Haute-Provence

Les produits des Alpes de Haute-Provence ceux qui en ont se régale et ceux qui n'en ont pas en rêvent



concours général agricole PALMARÈS 2011

VINS


SAS DOMAINE DE RÉGUSSE

Route de la Bastide des Jourdans
04 860 PIERREVERT


Château Régusse


  Médailles d'Or et d'argent
Pierrevert AOC 2010 Rouge


 Médaille d'Or Pierrevert
AOC 2010 Rosé



 Médaille d'Argent
Pierrevert AOC 2010 Blanc

Domaine de Régusse

 Médaille d'Or
Vin de Pays des Alpes de
Haute-Provence 2010 Rosé

 Médaille d'Or
Vin de Pays des Alpes
de Haute-Provence 2010 Blanc

 Médaille d'Argent
Vin de Pays de la Méditerranée 2010
Rosé

  Médailles d'Or et Argent
Vin de Pays de la Méditerranée 2010
Blanc

 Médaille d'Or
Cotes du Luberon AOC 2009 Rosé


CAVE DES VIGNERONS DE PIERREVERT


1, Avenue Auguste Bastide
04860 PIERREVERT


 Médaille de Bronze
Pierrevert AOC 2010 Rouge

  Médailles d'Argent et
Bronze Pierrevert AOC 2010 Rosé

 Médaille de Bronze
Pierrevert AOC 2010 Blanc

 Médaille d'Argent
Vin de Pays des Alpes
de Haute-Provence 2010 Rouge


 Médaille de Bronze
Vin de Pays des Alpes
de Haute-Provence 2010 Rosé

 Médaille de Bronze
Vin de Pays des Alpes
de Haute-Provence 2010 Blanc

PRODUITS OLEÏCOLES

MOULIN DE L'OLIVETTE

Place de l'Olivette
04 100 MANOSQUE

 Médaille d'Or
Huile d'Olive de Haute-Provence AOC

 Médaille d'Argent
Huile d'Olive de Haute-Provence AOC

 Médaille d'Argent
Huile d'Olive de Provence AOC


MOULIN DES PÉNITENTS

Parc d'activités
04190 LES MEES

 Médaille de Bronze
Huile d'Olive de Haute-Provence AOC

DOMAINE SALVATOR

GAEC Salvator
04190 DABISSE

 Médaille d'Argent
Huile d'Olive de Provence AOC

Plateau de Forcalquier

Hautes vallées et Montagne



foires
agricoles
de 14 à 21
8 dates

Journées
en alpage
de 1 à 6
6 dates



rencontres
agriculturales
de 7 à 13
7 dates

maisons de
produits de
pays
de 23 à 26

Vallée de la Durance

Plateau de Valensole





les journées en alpages

Là-haut sur la montagne...

Le berger et les éleveurs vous invitent, accompagnés de leur troupeau, dans leur résidence d'été. Vous découvrirez ainsi la vie dans les alpages et le travail quotidien du berger.

Depuis des siècles le pastoralisme façonne le paysage et contribue activement à la préservation des espèces naturelles et au maintien de la biodiversité. La journée en alpage est le rendez-vous idéal pour partager un moment de grande convivialité avec les éleveurs et le berger et tout apprendre sur la qualité de nos agneaux, de notre viande bovine et sur la traçabilité de nos produits. Et comme le grand air met en appétit, pensez à prévoir votre pique-nique !

Avec la participation des organisations régionales des filières ovine et bovine... Pensez à vous munir de chaussures de marche, bouteilles d'eau, crème solaire et chapeaux.

1 19 juillet

Alpage des 3 Evêchés. Le rendez-vous est fixé à 7 h 30 à Méolans-Revel au Martinet (à hauteur du radar fixe). Attention une heure de marche pour atteindre l'alpage.

2 26 juillet

Alpage de Chabanon. Le rendez-vous est fixé à 9 h devant la salle d'accueil de la station de Chabanon. Commune de Selonnet.

3 28 juillet

Col des Champs. Le rendez-vous est fixé à 7 h 30 devant l'Office du Tourisme de Colmars les Alpes.

4 31 juillet **Pays d'ignois**

Alpage du pré de la Chau à Prads Haute Bléone. Rdv fixé à 7 h 30 devant la mairie pour les randonneurs et 10 h pour les automobilistes. Repas et réservation 06 85 11 17 58.

5 04 août

Col d'Allos. Le rendez-vous est fixé à 8 h 45 sur le parking du restaurant "2050" sur la route du Col d'Allos. L'itinéraire sera fléché depuis la Foux d'Allos jusqu'au restaurant.

6 12 août

Vauplane. Le rendez-vous est fixé à 10 h à Soleilhas au stade de neige.





les rencontres. agriculturelles

savez-vous planter des choux... ?

De la volonté des agriculteurs d'ouvrir leurs portes et d'expliquer leur métier, sont nées les rencontres agricoles. Ces journées sont une occasion unique d'échanger avec un agriculteur, de découvrir la vie de son exploitation. Au cours d'une rencontre avec le troupeau, d'une balade dans les champs ou les oliveraies, de la visite des bâtiments d'élevage... vous découvrirez le secret des savoir-faire des agriculteurs, de la terre jusqu'à nos produits. De plus, les conditions exceptionnelles de production

des Alpes de Haute-Provence vous permettent si vous le désirez de venir goûter des produits variés, toujours de qualité. Alors... bousculez les idées reçues sur le monde agricole et venez à la rencontre des producteurs !

7 20 juillet : à la rencontre d'une exploitation de bovins et caprins lait. Avec traite manuelle et transformation fromagère

Rendez-vous à 16 h 00 sur l'exploitation d'Aude POURROY à Auzet.

8 22 juillet : viande ovine et lapins fermiers.

Rendez-vous à 10 h 00 sur l'exploitation d'Ingrid BRICLOT et André MAUREL à Turriers ou Bayons (Col des Sagnes).

9 22 juillet : ferme pédagogique (poney, chevaux, Alpagas, vache naine, lapins, chiens...)

Rendez-vous à 17 h 00 sur l'exploitation agricole de Carine BOYER à Esparron de Verdon.

10 01 août : fromages de chèvres

Rendez-vous à 8 h 30 sur l'exploitation de Sandrine FONSECA et Julian MARTIN au quartier du Brec à Allos.

11 08 août : découverte d'une ferme pédagogique (ovine)

Rendez-vous à 10 h 00 sur l'exploitation d'Anne-Claude et Joël ROUGON à Lans-Jausiers.

12 09 août : viande ovine et fabrication de jus de poire.

Rendez-vous à 10 h 00 sur l'exploitation de Sabine et Robert AUZET à la Javie.

13 11 août : lavande

Rendez-vous à 10 h sur l'exploitation agricole de Marc MALAGUTTI à Thoard.





les foires agricoles 2011

Les foires agricoles rythment la vie professionnelle tout au long de l'année. Ce sont bien-entendu des rendez-vous incontournables pour les éleveurs. Vous pourrez aussi y découvrir le matériel agricole le plus récent et rencontrer de nombreux forains et artisans. Les producteurs du pays vous proposent également sur toutes les foires leurs produits de qualité. Dans un cadre très convivial, les animations de tonte, de chiens de berger... remportent toujours un vif succès auprès du grand public.

- 14** 23 juillet
ST VINCENT
SUR JABRON
- 15** 13 août
SEYNE LES ALPES
(concours mulassiers)
- 16** 14 août
ONGLES
- 17** 17 août
THOARD
- 18** 10 septembre
LA JAVIE
- 19** 17 septembre
SAINT-ANDRE
LES ALPES
- 20** 24 septembre
BARCELONNETTE
- 21** 8 octobre
SEYNE LES ALPES



Itinéraires PAYSANS

Pays de Haute-Provence et Pays A3V

Sorties pédestres familiales conduites par des agriculteurs pour découvrir sur un parcours, leurs savoir-faire, leurs productions, les paysages et le patrimoine de leur terre. 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. Une dégustation des produits de la ferme termine chaque sortie.

Programmes disponibles dans les Offices de Tourisme, au CPIE Alpes de Provence et sur le site www.itineraires-paysans.fr

Itinéraires Paysans est un programme d'animation conçu avec des agriculteurs et coordonné par le CPIE.



ALPES DE PROVENCE

Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement
Château de Drouille,
04100 MANOSQUE
Tél : 04 92 87 58 81



les maisons de produits de pays

Le bon goût du terroir

Les Maisons de Produits de Pays rassemblent des produits authentiques issus des terroirs des Alpes de Haute-Provence, témoignages des traditions locales et des savoir-faire des artisans, agriculteurs et artistes locaux. Produits et fabriqués dans les règles de l'art, ils ne manqueront pas de vous séduire. Les producteurs sont de vrais professionnels, dont les techniques de production allient savoir-faire traditionnels et technologies modernes. Les exploitations agricoles ou les ateliers de fabrication vivent au cœur de ce territoire qui est déjà les Alpes, mais encore beaucoup de la Provence.



Mallemoisson



Beauvezer



Allemagne en Provence



Jausiers



Mane

22 **Pays de l'Ubaye**
Grand Rue
04850 JAUSIERS
Tél. : 04 92 84 63 88
Fax : 04 92 84 67 83
Mail : maison@produits-de-pays.com
Ouverture toute l'année,
tous les jours.

23 **Pays du Haut Verdon**
Route de Colmars –
04370 BEAUVEZER
Tél. : 04 92 83 58 57
Fax : 04 92 83 58 57
Ouverture : tous les jours
en période de vacances scolaires - Hors vacances : les
vendredi, samedi et
dimanche – Fermeture
annuelle : de mi-novembre
à mi-décembre.

24 **Pays du Verdon**
Route de Riez
04500 ALLEMAGNE
EN PROVENCE
Tél. : 04 92 77 40 24
Fax : 04 92 77 49 58
Ouvert 7 jours sur 7
(fermé en janvier)

25 **Pays de Haute
Provence**
Route de Salagon
04300 MANE
Tél. : 04 92 75 37 60
Fax : 04 92 75 37 60
Ouverture toute l'année,
tous les jours.

26 **Pays Dignois**
Route Nationale 85
04150 MALLEMOISSON
Tel : 04 92 34 49 56
Ouverture toute l'année,
tous les jours.



les marchés aux saveurs

Les marchés aux saveurs vous accueillent pour vous faire déguster exclusivement des productions locales et vous faire découvrir les saveurs et senteurs des Alpes du Sud dans une ambiance chaleureuse. Le Groupement des Producteurs des Alpes du Sud : des artisans et agriculteurs organisent dans l'année une centaine de marchés aux saveurs dans les communes des Alpes du Sud et participent à des salons gastronomiques nationaux et internationaux. Des femmes et des hommes passionnés vous proposent leur savoir faire artisanal dans la convivialité de la vente directe. La qualité de leurs produits est fidèle aux traditions de terroir.

POUR EN SAVOIR PLUS :

- *Chambre de Métiers des Alpes de Haute-Provence*
04 92 30 90 90
- *Chambre de Métiers des Hautes-Alpes*
04 92 51 06 89
- *Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes*
04 92 52 53 00
- *Chambre d'Agriculture des Alpes de Haute-Provence*
04 92 30 57 57

- **ABRIÈS (05)**
Ven 19/08,
- **AIGUILLES (05)**
Dim 24/07,
- **ALLOS (04)**
Mer 27/07
- **ANNOT (04)**
Sam 13/08
- **BARCELONNETTE (04)**
Place de l'Hôtel de Ville
et Cours G. Rohmer
Dim 17/07, dim 31/07,
jeu 11/08
- **CASTELLANE (04)**
Dim 12/06, lun 22/08

EMBRUN (05)

Au plan d'eau
lun 25/07,
Place Barthelon,
jeu 07/07, mar 16/08

GUILLESTRE (05)

Place Albert,
Ven 29/07, Mer 10/08

GREOUX LES BAINS (04)

Avenue des Marronniers
Lun 15/08
Avenue des Thermes
mer 20/07, mer 07/09,
mer 21/09, mer 19/10
Parking de la Poste
Mer 8/06, mer 24/08,
mer 05/10, mer 02/11

JAUSIERS (04)

Mar 26/07, jeu 18/08

LA PALUD SUR VERDON (04)

Place de l'Eglise
Mer 3/08,

LA SALLE LES ALPES (05)

Rue de la Guisane
Sam 30/07, sam 20/08

LE MONETIERS LES BAINS (05)

Place de l'Eglise et Place
Novalesse
Sam 9/07, sam 23/07,
sam 6/08

MOUSTIERS SAINTE MARIE (04)

Place de l'Eglise
Lun 13/06, mar 12/07,
mar 19/07, mar 2/08,
dim 14/08, mar 23/08,
dim 18/09

NEVACHE (05)

Ven 8/07, mar 9/08

PUIMOISSON (04)

Lun 11/07

RIEZ (04)

Parc des quatre colonnes
A partir de 17 h
Mar 28/06

SAINT-ANDRÉ LES-ALPES (04)

Place Charles Bron,
Jeu 28/07
Allée Centrale
et Parking de Verdun
Ven 12/08

ST BONNET EN CHAMPSAUR (05)

Ven 15/07 et ven 05/08

ST JEAN ST NICOLAS (05)

Pont du Fossé,
Mer 17/08

SEYNE LES ALPES (04)

Lun 1/08

VALENSOLE (04)

Mer 13/07

VALLOUISE (05)

Place de l'Eglise
Sam 16/07, lun 08/08,
dim 21/08

VARS (05)

Secteur Office du Tourisme
Les Claux – Cours Y. Brayer
Ven 22/07,
Parking du Point Show
et Cours G. Rohmer
Dim 07/08

sous réserve de modifications



Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme ont la volonté, en ouvrant les portes de leur exploitation, de vous faire découvrir leur métier, de valoriser leurs produits ainsi que les richesses gastronomiques, paysagères et architecturales des terroirs des Alpes de Haute-Provence. Ils vous proposent ainsi une diversité de formules d'accueil liées à la vente des produits, la gastronomie, l'hébergement, la découverte et les loisirs.

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com>

Les produits de la ferme

Elevés, cultivés ou transformés sur l'exploitation, ils sont vendus en direct par l'agriculteur. Vous connaîtrez ainsi l'origine des produits achetés et bénéficierez d'un contact privilégié et chaleureux avec le producteur.

VALLEES DE L'UBAYE ET DE LA BLANCHE

BOSSE Nicolas

Quartier de Déoule - 04340 LA BREOLE
Tel : 06 22 76 50 96
Viandes d'agneau, veau et bœuf

DORAS Gérard, Ferme Auberge

La Bergerie du Loup
04400 ENCHASTRAYES
Tel : 04 92 81 32 46
Légumes, fruits rouges, basse-cour

FERRAND Jean Luc

St Antoine - 04140 SEYNE LES ALPES
Tel : 06 78 69 06 85
Viande bovine. Visite de l'exploitation sur Rdu. Marché d'Aubagne (13) le 1^{er} dimanche de chaque mois

GAEC du Buissonnet

MICHEL Eric et Denis
04140 SELONNET
Tel : 06 86 58 10 75
Lait cru fermier, fromage blanc, faisselles, tomates fraîches, yaourts, confiture de lait, miel. Du lundi au samedi de 15 h à 18 h et dimanche de 9 h à 12 h

GAEC Pra Simon GARINO Julien

Le Villard
04530 CONDAMINE-CHATELARD
Tel : 06 19 28 75 96
Viande ovine

PEYTRAL Christiane

Les Clarionds
044340 MEOLANS-REVEL
Tel : 04 92 85 53 67
Fromage de chèvre
Vente à la ferme et marchés locaux

TURREL Frédéric

Pompiéry - 04140 SEYNE LES ALPES
Tel : 06 72 07 90 80
Viande bovine. Visite de l'exploitation sur Rdu. Marché d'Aubagne (13) le 1^{er} dimanche de chaque mois

SISTERONAIS / BUËCH

GAEC Agri-yourtes MANGEMATIN

Lucie et RAFFAELLI Cécile
Les Aiguillons - 04250 NIBLES
Tel : 06 33 10 50 29

Légumes, agneaux sur commande, pigeons

GAEC de l'Espérance

Famille Brigitte AYASSE
Les Forests 05130 PIEGUT
Tel : 04 92 54 13 61

Fruits de saison (cerises, abricots, poires, pêches...), légumes, jus de fruits.

De juin à fin octobre de 8 h 30 à 20 h 30

GAEC du Petit Jabron

DONNEAUD Samuel et Adrien
310, route de Noyers
04200 SISTERON
Tel : 06 75 36 93 62

Fromages de chèvre. Vente à la ferme de 7 h à 12 h et 13 h à 16 h en semaine, marchés locaux.

MACCARIO Fabrice

Sous le village - 04200 AUBIGNOSC
Tel : 06 68 44 17 73
Miel, nougat, pain d'épices, bonbons au miel

Oh ! Trésors des Montagnes

GARCIN Rose-Marie

04250 BAYONS
Tel : 04 88 16 03 20

Confitures au safran et aux baies sauvages, chutney, safran. Vente à la ferme toute l'année sur rendez-vous et sur les marchés

PUT Jean-Michel

Les Tilleuls, 6 chemin de la Durance
04200 PEIPIN - Tel : 04 92 62 47 37
Volailles fermières, lapins sur commande, œufs, fromages de chèvre, pommes de terre

SCEA des Sagnes

MAUREL André et BRICLOT Ingrid
Col des Sagnes - 04250 TURRIERS
Tel : 04 92 55 10 78
Viande d'agneaux, lapins

PAYS DIGNOIS

ABELINE Louise-Marie

Jas de Ricavy - 04210 BRUNET
Tel : 04 92 74 85 82

Huile d'olive, tapenade, confiture, apéritifs aux fruits. Marchés bio de la Bégude et d'Aiglun

FAUVEL Clotilde

La Condamine - 04270 BRAS D'ASSE
Tel : 06 34 38 22 27
Légumes, Marchés bio de la Bégude et d'Aiglun

FLORENS Daniel

Les jardins de Junin
Allée des cerisiers Plan de Gaubert
04000 DIGNE LES BAINS
Tel : 06 73 62 82 28

Légumes bio. Paniers et marchés locaux

GAEC de la Forêt - Famille JULIEN

Route de Mézel - 04510 LE CHAFFAUT
Tel : 06 82 49 93 29
Huile essentielle de lavande et lavandin, pommes de terre, ail, courges, agneaux sur commande. Tous les jours de 17 h à 20 h

GAEC DUCREAU

DUCREAU Stéphane et Benjamin
La Louvière - 04270 St JULIEN D'ASSE
Tel : 06 31 52 59 37
Légumes de saison, céréales, plants lavandin, huile d'olive, miel. De juin à octobre

GIRARD Marie-France

Le Vieux Moulin Place Settimelli
04270 ESTOUBLON
Tel : 04 92 34 44 60
Huile d'olive, fleurs séchées, huile essentielle de lavandin. De juin à septembre tous les jours de 16 h à 19 h

MANENT Georgette et Albert

Campagne Bel-Air
04270 SAINT-JEANNET
Tel : 04 92 34 41 43
Ail tressé, huile essentielle et fleurs de lavandin et lavande, miel toutes fleurs et lavande, herbes aromatiques. Vente sur le parking de Mallemoisson les Grillons de juin à octobre

PLAUCHUD Luc

Campagne Tartonne
04700 PUIMICHEL
Tel : 04 92 79 60 15
Huile d'olive, lavandin

VERDON

APIROVENCE

BOTTA Christophe

Vallon des Milles Fleurs - 04500 RIEZ
Tel : 04 92 77 35 93
Miel et produits de la ruche, pain d'épices, cake au miel, bougies. Marchés des Salles / Verdon et sur rdv toute l'année

BOURJAC Marie-France

La Maison du Lavandin

Le Jas de Ménassier
04500 STE CROIX DE VERDON
Tel : 04 92 77 73 31

Lavandin, miel de lavande, gelée royale, légumes de saison, petits fruits rouges, confitures, huile d'olive. D'avril à octobre

CARIMENTRAND Julien

Berregart
04120 LA PALUD / VERDON
Tel : 06 59 03 13 69
Fromages chèvre. Marchés et points de vente La Palud

CAUVIN Christophe

Le Cheiron - 04120 CASTELLANE
Tel : 04 92 83 65 04
Fromages de chèvre, viande d'agneaux, lapins, poulets, œufs, pommes de terre, miel. Tous les jours

EARL de Molans

GIRARD - BEGUIER Laurent

Campagne de Molans - 04410 ST JUR'S
Tel : 04 92 74 30 72
Huile essentielle de lavandin, miel, savon au miel, confitures

EARL de Play BLANC Alain

Campagne de Play
04500 ROUMOULES
Tel : 06 13 53 36 17
Amandes de Provence, huile essentielle lavandin, fleurs lavandin, bouquets de lavande. Tous les jours de 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

GAEC de la Tourdoure

Famille BOYER

Campagne le Marquis
04800 ESPARRON DE VERDON
Tel : 06 82 05 94 02
Volailles (vifs ou prêts à cuire), œufs, viande bovine Aubrac. Toute l'année sur rdv, marché de Riez

GAEC les Arnoux

FANGUIAIRE Michel

La Maison du lavandin, Les Hautes
Condamines - 04410 PUIMOISSON
Tel : 04 92 74 72 00
Huile essentielle de lavandin, fleurs de lavandin, sachets, bouquets

GAEC Pougnet frères
Campagne la Draille, Le Village
04170 THORAME BASSE
Tel : 04 92 83 92 53
Bière, génépi, lavande fine, pommes de terre.
Du lundi au samedi de 16 h à 18 h

GALVIN René et Simone
Campagne du Serre
04360 MOUSTIERS STE MARIE
Tel : 06 81 60 78 56

Lavandin : huile essentielle, fleurs fraîches et séchées, plants, miel, légumes saison, truffes, confitures, huile d'olive

EARL GAYDON'S
Gaydon Nadia
La Sibérie, 04320 ENTREVAUX
Tél. : 04 93 05 06 91
Viande bovine sur commande

GIBERT Jean
La Moutonnaire Quartier le Tournias -
04170 ST ANDRÉ LES ALPES
Tel : 06 74 99 34 07
Légumes, fruits, basse-cour, ânes, marchés de St André et de Colmars

GRADIAN Gilles
Chemin du Riou - 04210 VALENTOLE
Tel : 06 73 68 32 62
Viande bovine et maraichage.
Visite de la distillerie traditionnelle lavande

GUICHARD Alain
Le Serre
04120 LA PALUD / VERDON
Tel : 04 92 83 61 90
Viande ovine, marchés et points de vente
La Palud

JACOMET Marcel
La Maison du Pape Hameau d'Agenton
04240 LE FUGÈRET
Tel : 04 92 83 94 99
Fromages de vache et de chèvre.
Tous les jours

LECRU Eric
Route d'Oraison - 04210 VALENTOLE
Tel : 06 89 52 77 89
Viande de porc fermier

METERY Sylvie et Annie
Le Forest
04500 MONTAGNAC-MONTPEZAT
Tel : 06 20 50 53 75
Viande d'agneau. Marchés : de Cotignac (83), Manosque (04), Barjols (83), Pontevès (83), Aups (83), Régusse (83) et Pierrevert (04). Visite de l'exploitation sur Rdv

MICHEL Isabelle
Lou Cabre Les Granges - 04330 SENEZ
Tel : 04 92 32 06 72
Fromages de chèvre.
Tous les jours de 9 h à 18 h

SARL Bleu d'Argens
BLANC Véronique
Campagne Bleu d'Argens, Village
d'Argens - 04170 LA MURE ARGENS
Tel : 04 92 89 09 22
Huiles essentielles lavande et sarriette, eaux florales, savons, tisanes, vinaigres, pêche à la truite. Juillet / août l'après midi, sur rdv le reste de l'année - Marchés de St André et Colmars

SAUVAIRE Hélène et Christian
Ferme de Vauvenières - 04410 ST JUR'S
Tel : 06 65 40 72 24
Huile essentielle de lavandin, confitures, fruits et légumes, amandes, safran, truffes.
Sur rdv et après 18 h

SCEA les Marges
JAUBERT française
Les Grandes Marges, Route de Manosque
04210 VALENTOLE
Tel : 06 81 90 16 94

Huile d'olive, amandes, huile essentielle de lavande, et de lavandin. Sur rdv toute l'année l'après midi

SCIPION Raphaël
Chemin Ste Anne
04360 MOUSTIERS STE MARIE
Tel : 06 72 73 77 88
Miel, limonade au miel, bière au miel

VERDON Rose et Arômes
BOYER Jacky et Evelyne
Les Périers Les Chauvets
04120 LA PALUD / VERDON
Tel : 04 92 72 69 50
Huiles essentielles, eaux florales, huiles de soin, cosmétiques naturels, truffes.
D'avril à octobre de 14 h à 19 h, marchés

LURE / LUBERON

BUTTIGIEN Marie
Quartier Ségriès, Route de Banon
04300 LIMANS
Tel : 06 60 04 94 99
Plantes aromatiques et médicinales, plantes vivaces, ornementales, et plants de lavande.
Les lundi, jeudi, et samedi après midi

BURCHERI Gérard
Le Janorat - 04150 REDORTIERS
Tel : 06 82 06 26 64
Miel de lavande et toutes fleurs, châtaignes, crème et confiture de châtaignes, épaveure, lentilles vertes, pois-chiche.
Vente à la ferme et par correspondance

Cave de la Madeleine
BOUSQUET Pierre
RN 96 - 04130 VOLX
Tel : 04 92 72 13 91
Vin en vrac et bouteilles, pommes, pommes de terre. Du lundi au samedi de 9 h à 12 h et 14 h à 18 h 30

DEBROISE Stéphanie
La Serre des Quintrands
04100 MANOSQUE
Tel : 06 16 79 06 73
Plants de légumes, fleurs, et plantes aromatiques, plantes en pot
De Février à Juin, de 9 h à 12 h

Domaine St Jean
D'HERBES Emmanuel
Chemin des Vannades
04100 MANOSQUE
Tel : 04 92 72 50 20
Vin AOC Coteau de Pierrevert et vin de pays. Été : de 9 h à 12 h et 14 h à 18 h 30

EARL Les Coteaux de Valvéranne
CHAIX Christine et Francis
82, Chemin de Valvéranne
04100 MANOSQUE
Tel : 06 77 98 57 09
Légumes, fruits, jus de fruits, Poulets, pintades et œufs. Été du lundi au samedi

EARL Terre de Lure
BARDOUIN Arielle
La Loubatière - Les Fugons
04230 ONGLES
Tel : 06 77 50 83 62
Légumes, miel, lavandin et plantes aromatiques, fruits, confitures.
Juillet, août, septembre

EARL de la Sarette
BRUN Gérard
Les Buissonnades - 04700 ORAISON
Tel : 06 09 39 61 50
Légumes 7 jours sur 7, de 8 h à 12 h et de 14 h à 20 h en saison

EARL du Moulin de Mane
Renaud RICHARD
Le Moulin - 04300 MANE
Tel : 06 84 88 76 75
Légumes et fruits, huile d'olive. De juillet à septembre 9 h - 13 h / 17 h - 19 h

GAEC de la BOUTONNELLE
MARTIN Mickael et Luc
Les Chênes Blanc
04150 REDORTIERS
Tel : 04 92 75 29 33
Miels, produits de la ruche, petit épaveure, lavande fine AOC, lavandins, œufs.
Tous les jours de 8 h à 19 h 30

GAEC de la Musardière
Famille YERNAUX
04870 St MICHEL L'OB'S
Tel : 06 81 94 48 85
Fromages de chèvre (dont AOC Banon), volailles, porc fermier sur commande.
A la ferme (16 h à 18 h) et marchés locaux de mars à octobre.

GAEC de la Pommerai
Famille RIMBAUD
Quartier Pietramal - 04130 VOLX
Tel : 06 12 89 57 30
Fruits, fruits rouges, raisin, légumes, huile d'olive

GAEC de la Tour de Franque
MOTTE Damien et Cyril
La Tour de Franque
04180 VILLENEUVE
Tel : 06 09 30 01 36
Lait, fromages frais, yaourts nature et aux fruits, viande de veau sur commande.
Mercredi et vendredi de 16 h à 19 h, samedi de 10 h à 12 h et 16 h à 19 h

GAEC du Sarret
GOLETTO Cathy
et COULET Daniel
Le Bas Chalus - 04300 FORCALQUIER
Tel : 06 86 91 62 32

Lait cru, fromages frais et affinés, viande bovine et cervidés, conserves, charcuterie
HOGEDÉZ Christian
Ferme Apicole du mouleron
04870 St MICHEL L'OB'S
Tel : 04 92 76 65 22
Miel, pain d'épices, objet en cire, savonnettes
Tous les jours de 9 h à 12 h et 14 h à 19 h

JORGENSEN Raphaëlle
La Marie-Laure Les Pourcelles
04190 LES MEES
Tel : 06 79 82 41 97
Pois-chiche, lentilles bio
Marchés bio d'Aiglun

PASCAL Florian
Le Moulin Brun
04110 AUBENAS LES ALPES
Tel : 06 89 33 11 74
Fruits et légumes de saison, Lavande
Sur rdv

PASTOUR Brigitte
Aux Jardins du Luberon
La Bastidonne - 04280 CERESTE
Tel : 06 70 89 69 92
Légumes, fruits rouges, confitures, sorbets, sirops, plantes aromatiques et médicinales.
Marché de Sauls (84)

MARCHÉS DES PAYSANS DU VERDON

organisés par
l'Association Bienvenue
à la Ferme Alpes Provence.

Pour 2011, huit marchés sont prévus dans le Verdon en soirée à partir de 17 h en juillet et 16 h en août.

MOUSTIERS STE MARIE
Les dimanches 3, 17, 24, 31 juillet et 7 et 21 août

STE CROIX (sur la D111)
Dimanche 10 juillet et lundi 15 août

Des animations sont prévues (ruche, fabrication de pain).

Partenaires :
Parc Naturel Régional du Verdon
Chambre d'Agriculture 04



L'ensemble des manifestations présentées
dans ce livret est organisé
grâce aux concours financiers et techniques
des partenaires suivants :



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
ALPES DE HAUTE-PROVENCE